

Д.П. Крамаренко, канд. техн. наук, доц. (*ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», Старобільськ*)

Н.І. Гіренко, асист. (*ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», Старобільськ*)

В.В. Дуб, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Вимоги до випускника вищої школи ґрунтуються на загальній логіці підготовки фахівця за спеціалізацією «Харчові технології» і наявній практиці передових систем освіти. Також чинниками, які визначають якість процесу професійної освіти у закладах вищої освіти, є вміння і навички, особистісні якості та сформовані фахові знання у студентів.

Під час підготовки майбутніх педагогів мають бути вирішені такі завдання: всебічне вивчення наукових основ виробництва харчової продукції; оволодіння, як в теорії, так і на практиці, загальною технологією виробництва харчової продукції; вміння використовувати набуті знання і навички в педагогічній діяльності.

Усі сторони підготовки майбутніх педагогів професійної освіти взаємопов'язані та обумовлюються систематичністю змісту навчання. Систематичність визначається необхідністю взаємозв'язку дисциплін за їх змістом і місцем у загальній структурі навчального процесу, а саме міжпредметними зв'язками, послідовністю і взаємозв'язком навчального матеріалу окремих дисциплін.

Однією з вимог до змісту професійної освіти є забезпечення можливостей для здійснення розвиваючого навчання. Постає необхідність визначити зміст освіти так, щоб у студентів була можливість самостійно здобувати і поповнювати свої знання, самостійно творчо використовувати їх у пізнавальній і практичній діяльності, розвивати розумові прийоми: аналіз і синтез, індукцію і дедукцію, абстрагування й узагальнення, порівняння, розкриття суперечностей.

Із метою дотримання єдності навчання, виховання і розвитку у фаховій підготовці за спеціальністю 015 Професійна освіта «Харчові технології» в ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка» широко використовується дистанційне навчання та комп'ютерне навчання, що дає змогу значною мірою забезпечити наслідування змісту загальної освіти. Наприклад, знання, отримані при вивченні предметів неорганічної хімії, фізики,

вищої математики, екології, інженерної та комп'ютерної графіки використовуються при вивченні дисциплін з харчових технологій.

Проаналізувавши методики навчання майбутніх педагогів професійної освіти, можна побачити, що традиційна методика використовується в усіх вищих навчальних закладах, однак методика на основі інноваційних методів комп'ютерного навчання в разі покращує засвоєність навчального матеріалу студентами, оскільки в її основі лежить ідея підготовки фахівців не тільки до конкретної професійної діяльності, а й на формування багатофункціональних умінь, що забезпечує професійну унікальність.

Удосконалення методики навчання майбутніх педагогів професійної освіти дозволить знайти оптимальні способи вирішення існуючих суперечностей між стрімким розвитком промисловості, змінами, що відбуваються в державі, зокрема соціально-економічними змінами, та рівнем фахової підготовки педагогів професійної освіти у вищих навчальних закладах. Фахова підготовка педагогів професійної освіти з харчових технологій згідно з сучасними потребами суспільства, зростаючими обсягами наукової і технічної інформації повинна полягати в оволодінні методами самостійного пошуку, аналізу і синтезу процесів та суспільних явищ.

Університети, що здійснюють підготовку педагогів професійної освіти з харчових технологій, виділяють найголовніше завдання – навчання фахівців, затребуваних на сучасному ринку праці, здатних до подальшої самоосвіти та саморозвитку.

Вирішення проблем з підготовки педагогів у сфері професійної освіти за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Харчові технології») забезпечить навчання кадрів, здатних вирішувати складні завдання з інноваційного розвитку харчових технологій та зі створення високотехнологічних виробництв харчової промисловості, досягнення високої якості продукції, що виробляється в цій галузі.