

Д.П. Крамаренко, канд. техн. наук, ст. наук. співроб. (*ХДУХТ, Харків*)
Н.І. Гіренко, асист. (*ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», Старобільськ*)
П.Ю. Крамаренко, асист. (*ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», Старобільськ*)

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ У МАЙБУТНІХ ВИКЛАДАЧІВ ПРОФІЛЮ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Сучасна система технічної освіти сьогодні орієнтована на забезпечення навчального процесу відповідно до потреб суспільства, при цьому ураховуються особистісні якості та навчальний потенціал майбутніх фахівців технічних спеціальностей; формується здатність до самовдосконалення та інноваційної діяльності. Сьогодні розкриває кордоні перед молодими викладачами, які в свою чергу повинні доводити свою конкурентоспроможність на ринку праці. У зв'язку з цим однією із основних проблем освіти є формування професійної компетентності викладача.

Процес формування професійної компетентності майбутнього викладача профілю «Харчові технології» будемо розглядати як процес оволодіння стійкими, системними знаннями з педагогіки, психології, знань з основ харчових технологій, методики викладання та умінь застосовувати ці знання на практиці та здатності досягати значних результатів в професійній діяльності.

Основою формування компетентності майбутнього викладача профілю «Харчові технології» є професійно спрямована мотивація навчальної діяльності.

Професійна компетентність студентів визначається мотивацією навчання і здійснюється шляхом стимулювання свідомого самостійного вирішення педагогічних завдань як можливого результату навчальної діяльності. Для цього використовують активні методи навчання, а саме: неімітаційні (дискусії, екскурсії, візні заняття), імітаційні неігрові (аналіз конкретних ситуацій, вирішення виробничих завдань, розбір документації, дії за інструкцією), імітаційні ділові ігри, ігрове проектування.

Навчальний процес відбувається як з використанням традиційних форм організації освітнього процесу (лекції, семінари, лабораторні роботи, самостійна робота студентів), так й інноваційних (лекція-презентація, проектна діяльність). Аналіз форм організації освітнього процесу показує, що їх використання сприяє підвищенню інтересу, самостійності, творчої активності студентів у засвоєнні

знань, набутті вмінь і навичок; практичному застосуванні здібностей; прогнозуванню виробничої ситуації й прийманню самостійних рішень.

Дискусія полягає в обміні поглядами на визначені проблеми. Цей метод дозволяє узагальнювати зміст уже відомого студентам матеріалу, упорядкувати його, узагальнити і закріпити, розвинути уміння самостійно будувати виступ, захищати свої погляди. Мета дискусії полягає у тому, що учасники бесіди дотримуються різних точок зору з певних питань.

Ділову гру ми розглянули, як засіб моделювання проблемних ситуацій у різних видах діяльності людини, за допомогою яких можна найти оптимальні шляхи розв'язання певних проблем. Метою ділової гри є формування навичок та вмінь у студентів, активізація їх мислення, підвищення самостійності майбутнього викладача профілю «Харчові технології».

Використання методу проектів сприяє самореалізації особистості студента, дозволяє ствердитися у вірному виборі майбутньої професії. Метою проектування є стимулювання інтересу студентів до певних проблем, які передбачають володіння визначеною сумою знань, створення умов для орієнтування студента в інформаційному просторі, швидке адаптування в умовах професійної діяльності.

Проектування передбачає розв'язання студентами або групою студентів проблеми, яка передбачає використання різноманітних методів, засобів навчання. Під час проектування відбувається дослідницька діяльність, яка формує компетентність майбутнього викладача.

Одним із важливих чинників формування професійної компетентності майбутнього викладача профілю «Харчові технології» є самоосвіта студентів. Самоосвіта розвиває у студентів уміння здобувати знання та здатність використовувати ці знання у практичній діяльності.

Таким чином, процес формування професійної компетентності майбутнього викладача профілю «Харчові технології» відбудеться завдяки застосування активних методів навчання, а саме ділової гри, дискусії, використання методу проектів та самостійної роботи студентів. Перспектива подальшого дослідження передбачається в напрямі визначення стану сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів профілю «Харчові технології», а саме виокремленні критеріїв, показників професійної компетентності майбутніх викладачів профілю «Харчові технології».