

А.В. Долуда, асист. (УПА, Харків)

ВИЗНАЧЕННЯ ЦІЛЕЙ НАВЧАННЯ ПРОЕКТУВАННЮ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ

У підготовці висококваліфікованого, конкурентоспроможного фахівця харчової галузі зацікавлені сторонами одночасно виступають: держава, суспільство, студенти – майбутні молоді фахівці та навчальний заклад, який здійснює галузеву підготовку.

У період вузівської підготовки майбутній інженер-технолог харчової галузі повинен набути вміння і навички, які дозволять йому отримати на виробництві посаду згідно Національної рамки кваліфікацій, а базова фахова освіта стане підґрунтям для професійного самовдосконалення у всіх наступних фазах професійного росту. В свою чергу кардинальні зміни виробничих технологій, модернізація виробництв, суперечності між якістю професійної освіти і вимогами до фахівців з боку галузевих роботодавців, які спостерігаються у харчовій галузі сьогодні, вимагають від вищої школи перебудови навчально-виховного процесу. При цьому процес навчання повинен розглядатися як інтегрований процес, що потребує розробки нових форм та методів навчання.

Однією з основних професійно спрямованих дисциплін при підготовці фахівців харчової галузі є «Проектування харчових виробництв з основами САПР». На етапі формування нових підходів до навчання за напрямом підготовки «Харчові технології» важливим є визначення цілей навчання проектуванню, що і стало завданням нашого дослідження.

Нами проаналізовано перший елемент методичної системи навчання проектуванню – цілі навчання. З аналізу робіт О. Коваленко, В. Козакова, М. Костюченко визначено екзогенні та ендогенні цілі навчання. Розроблена ієрархічна структура цілей навчання майбутніх інженерів-технологів проектуванню харчових виробництв, яка представлена в таблиці.

В основу розробленої ієрархічної структури цілей навчання проектуванню харчових виробництв було покладено концепцію компетентності, яка передбачає формування робітничої кваліфікації на основі заданих результатів. Принциповість функціонування харчових виробництв та сучасної професійної діяльності потребує саморозвитку,

самонавчання. Саме тому стратегія сучасної професійної освіти полягає у професійно-особистісному розвитку та саморозвитку майбутнього фахівця харчової галузі.

Таблиця – Загальна ієрархічна структура цілей навчання проектуванню

Рівень	Цілі навчання		Характерника цілей навчання
1 рівень	Екзогенні цілі	Стратегічна (генеральна) ціль	Підготовка конкурентоспроможного, компетентного і професійно мобільного фахівця харчової галузі
2 рівень		Тактична ціль	Здатність майбутнього інженера- технолога розробляти проектні рішення підприємств галузі
3 рівень	Ендогенні цілі	Комплексні цілі Інтегровані цілі Проміжні цілі Часткові цілі	Оволодіння студентом знаннями, вміннями та навичками проектування харчових виробництв: 3.1. Розробляти план підприємства з розташуванням технологічного обладнання 3.2. Проектувати та графічно оформлювати технологічні лінії виробництва 3.3. Розробляти структуру і логічну побудову ліній виробництва 3.4. Знаходити можливості розташування підібраного устаткування у технологічні лінії 3.5. Визначати тип необхідного устаткування для визначеного асортименту продукції 3.6. Розраховувати та підбирати устаткування для технологічних ліній виробництва за різними методиками 3.7. Аналізувати існуючий перелік технологічного устаткування для оснащення підприємств харчової галузі

Якщо екзогенні цілі формуються директивно, виходячи із соціально-економічних умов й інтересів держави, то ендогенні – на підставі конкретних підходів до вивчення дисципліни. У подальшій роботі аналіз ендогенних цілей дозволить сформулювати простір стратегій або кінцеву множину альтернатив, а саме: зміст, методи і форми навчання проектуванню майбутніх фахівців харчової галузі.