

Key words: *pedagogical discourse, intensification of professional education, valuable strategy, modernization of educational process, educational model, reflection, communication.*

УДК 378.681.3.013(045)

Наталія Недосєкова

Українська інженерно-педагогічна академія (м. Бахмут)

ORCID ID 0000-0003-3862-9771

DOI 10.24139/2312-5993/2017.01/096-106

МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ ДО НАВЧАННЯ У ФОРМУВАННІ ГОТОВНОСТІ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ПЕДАГОГІВ ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ

У статті розкривається доцільність упровадження в навчальний процес майбутніх інженерів-педагогів харчової спеціалізації деяких методологічних підходів. У ході дослідження були використані теоретичні методи, що передбачають аналіз, синтез, порівняння, моделювання з метою визначення доцільності застосування системного, діяльнісного, особистісно-орієнтованого, компетентнісного підходів до навчання. Показано фрагмент застосування імітаційних ігор під час фахової підготовки студентів. Застосування цих підходів, на думку автора, сприяє розвитку у студентів узагальнених професійних умінь у процесі навчання, що уможлиблює формування їхньої готовності до майбутньої професійної діяльності.

Ключові слова: *системний, діяльнісний, особистісно-орієнтований, компетентнісний підходи, імітаційні ігри, інженери-педагоги харчового профілю, узагальнені професійні вміння, готовність до професійної діяльності.*

Постановка проблеми. Головне завдання вищої освіти – створення оптимальних умов для формування фахівця-професіоналу із розкриттям і розвитком його професійних здатностей і талантів в оволодінні майбутньою спеціальністю.

Виконання цього завдання значною мірою обумовлено вмінням наставника організувати діяльність студентів та управляти нею під час професійно-практичної підготовки, що сприятиме розвитку їхніх узагальнених професійних умінь. Одним із шляхів цього процесу є впровадження в навчання системного, діяльнісного, особистісно-орієнтованого та компетентнісного підходів, що уможлиблює не тільки репродуктивне засвоєння знань, а й застосування цих знань у майбутній професійній діяльності.

Аналіз актуальних досліджень. Значення системного підходу у вищій школі висвітлено в дослідженнях С. І. Архангельського [1], І. В. Блауберга [4], сутність системного підходу вказано в дослідженнях М. П. Берулава [3], Е. Г. Юдіна [3], питанням психолого-педагогічного забезпечення освітніх систем, керування ними присвячені дослідження В. П. Беспалько [2], М. П. Берулава [3], Т. М. Сорочан [10].

Питанням діяльнісного підходу в навчанні присвячені роботи В. П. Беспалька [2], О. М. Леонтьєва [7], Н. Ф. Тализіної [11] та інших. Більшість цих дослідників вважали, що діяльність викладача складається із взаємопов'язаних компонентів, яким відповідають певні здатності та риси особистості.

Проблему особистісно-орієнтованого підходу до навчання, зокрема концентрацію уваги викладача на особистості студента, його здатностях, діалогічній взаємодії вивчали С. І. Подмазін [8], Г. К. Селевко [9]; особистісного цілевизначення, індивідуальної освітньої траєкторії, навчальної рефлексії обґрунтував А. В. Хуторський [12]; гуманізму, співробітництва, розглядали С. І. Подмазін [8], Г. К. Селевко [9], А. В. Хуторський [12].

Крім того, О. Е. Коваленко [6], А. В. Хуторський [12] обґрунтували доцільність упровадження в навчальний процес компетентнісного підходу, що уможливорює формування готовності до майбутньої професійної діяльності студентів.

Однак, проблема впровадження методологічних підходів до навчання майбутніх фахівців харчової галузі, що уможливорює формування їхньої готовності до професійної діяльності не достатньо висвітлена в дослідженнях учених.

Методи дослідження. Під час проведення дослідження були використанні теоретичні методи, а саме проведено аналіз, синтез, порівняння, систематизація і класифікація, моделювання з метою узагальнення теоретичних матеріалів, конкретизація базових понять, обґрунтування методологічних підходів у процесі формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю.

Мета статті полягає у висвітленні ефективності застосування системного, діяльнісного, особистісно-орієнтованого, компетентнісного підходів у процесі професійно-практичної підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю, що в майбутньому сприятиме формуванню їхньої готовності до професійної діяльності.

Виклад основного матеріалу. За визначенням Гиг Дж. Ван [14, с. 28], «системний підхід – це принцип дослідження, при якому розглядається система в цілому, а не окремі підсистеми». Кожен компонент системи, за Я. А. Коменським, впливає на кінцевий результат навчання й обумовлює його цілі. Т. М. Сорочан [10] вважала, що в процесі навчання викладач повинен здійснювати гармонійне поєднання засобів, технологій розв'язання конкретного завдання.

Аналіз міркувань вищевказаних авторів підтвердив нашу думку про те, що реалізація системного підходу в процесі професійно-практичної підготовки майбутніх інженерів-педагогів передбачає також застосування в ході неї загально-дидактичного принципу систематичності й послідовності. Цей принцип передбачає засвоєння студентами навчального матеріалу у

визначеному навчальною програмою порядку таким чином, щоб наступний новий елемент її змісту логічно пов'язувався як із попереднім, так і з наступним його елементом. При цьому створюється фундамент для засвоєння нових знань з інших дисциплін харчового профілю, що вивчаються на старших курсах.

Його реалізація в ході послідовного опрацювання змісту фахової підготовки сприяє формуванню у студентів креативних, діяльнісних, організаційно-мотиваційних та дослідницьких умінь.

Урахування послідовності змісту фахової підготовки, систематичне вивчення матеріалу студентами можливе за умов реалізації принципу ґрунтовності. Цей принцип реалізується завдяки впровадженню в навчання КМСОНП, що забезпечує рівномірно напружений навчальний процес із формуванням узагальнених професійних умінь, що лежить в основі формування готовності до професійної діяльності майбутнього інженера-педагога харчового профілю.

Наступний принцип, що враховує реалізацію системного підходу – принцип свідомості. Цей принцип базується на свідомому засвоєнні студентами знань і вмінь. Реалізація цього принципу можлива лише за умов тісного зв'язку теорії з практикою, що саме й застосовується в процесі виконання лабораторних робіт. У процесі практичної підготовки діяльність студентів організована таким чином, що вони розуміють цінність і потребу в знаннях для майбутньої професійної діяльності.

Цей принцип тісно пов'язаний з принципом розвивального навчання, що полягає в усвідомленні самого процесу.

Наведемо приклад завдання, розв'язання якого сприяє реалізації цього принципу в ході створення студентами творчого проекту.

Задача 1.3. За угодою із спортивною організацією Вам, як керівнику закладу ресторанного господарства, замовлено комплексний обід для спортсменів. Розробіть рецептуру нових страв з овочів, які б відповідали фізіологічним потребам цього контингенту, а саме: підвищений вміст білку; підвищений вміст вітамінів групи В; підвищений вміст кальцію. Експериментально перевірте отримані у проекті результати та розробіть бракераж приготовлених страв.

У процесі розв'язання такої задачі студенти починають розуміти необхідність вивчення теоретичного матеріалу, його тісний зв'язок із практикою. Отже, наближення умов задачі до виробничих сприяє формуванню креативних, діяльнісних, організаційно-мотиваційних та дослідницьких умінь майбутніх фахівців харчової спеціалізації.

За допомогою таких задач у ході виконання лабораторних робіт викладач реалізує завдання формування у студентів уміння здійснювати діяльність, що передбачає виконання технологічних операцій з обробки сировини та виготовлення кулінарної продукції. Таким чином, кінцевою метою навчання є

формування способу дій та відповідних розумових дій, застосування яких неможливе без засвоєння певних знань. Тому первинними з точки зору цілей навчання є діяльність, що лежить в основі діяльнісного підходу.

Діяльнісний підхід у навчанні передбачає відбір змісту навчання з опорою на врахування специфіки майбутньої професійної діяльності. Підхід характеризується виявленням особливостей процесів надбання студентами досвіду, накопиченого людством і його передачі, тобто засвоєння знань, умінь, навичок, видів та способів діяльності.

Діяльнісний підхід у процесі професійно-практичної підготовки студентів харчової спеціалізації передбачає застосування принципу науковості (відповідність змісту навчання сучасним досягненням науки і техніки), систематичності й послідовності (систематичне та послідовне опрацювання матеріалу), активності і самостійності (створення умов щодо організації самостійної роботи студентів, їх інтелектуального розвитку), ґрунтовності (надбання студентами міцних знань), єдності свідомості та діяльності. Діяльність, у свою чергу, забезпечує взаємозв'язок таких елементів: мета – зміст – методи – форми – результат. За таких умов мета та зміст професійно-практичної підготовки потребують упровадження методів і форм проблемного навчання студентів у ході формування їхньої готовності до професійної діяльності.

Питанням упровадження проблемного навчання в навчальний процес займалися багато вітчизняних та закордонних дослідників. З метою формування організаційно-мотиваційних, діяльнісних умінь майбутніх інженерів-педагогів у процесі навчання ми застосовуємо імітаційні ігри, що лежать в основі вирішення виробничих ситуацій.

Однією з таких ігор є імітаційна гра «Дегустатор», що передбачає проведення бракеражу виготовлених студентами на лабораторних роботах страв. Студенти розділюються на бригади по п'ять чоловік у кожній. Серед членів бригади обирається бригадир, який виконує координувальну функцію (як правило, це студент з високим рівнем сформованості узагальнених професійних умінь).

У процесі проведення дегустації студенти оцінюють якість готових страв. Викладач контролює, коригує оцінку якості страв, що надаються студентами. Висновки про якість страв заносяться ними в таблицю бракеражу (табл. 1).

Таблиця 1

Оціночний лист при проведенні бракеражу

Страва	Органолептичні показники якості			
	Зовнішній вигляд	Запах, смак	Колір	Консистенція
Рагу овочеве	Опис ... Оцінка: 5,5,4,4,4,5=4,5	Опис ... Оцінка: 5,4,4,4,5,4=4,3	Опис ... Оцінка: 4,4,4,4,4,4=4,0	Опис ... Оцінка: 3,3,3,4,4,4= 3,5

Після завершення дегустації бригадири підбивають підсумки проведення бракеражу і надають висновки про якість приготовлених страв. Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю до десятих (табл. 1).

За результатами гри викладач виставляє оцінки кожному члену бригади за правильність проведення бракеражу. Ці результати заносяться в картку оцінки показників ходу гри (табл. 2).

У процесі цієї гри студенти набувають навичок проведення бракеражу органолептичним методом контролю готових страв, що сприяє розвитку креативних умінь (нестандартний підхід до оформлення страв), діяльнісних умінь (узагальненість показників якості та отримання середнього результату, що є визначальним під час оцінки якості страв), дослідницьких умінь (особистісний стиль у визначенні окремих показників якості страви: смак, запах), організаційно-мотиваційних умінь (самоорганізація та самомотивація під час оцінювання якості страв), діяльнісних умінь (уміння аналізувати наслідки технологічного процесу виготовлення страв на кінцевий результат – якість страви).

Таблиця 2

Картка оцінки показників ходу гри

Показники	Заохочувальні бали	Показники	Штрафні бали
Дотримання дисципліни у бригадах	+1	Часте звертання за допомогою до підручника	-1
Активність членів бригади	+1	Зайва витрата часу на розмови	-1
Уміле колективне співробітництво	+1	Сторонні розмови між командами	-1
Самостійність кожного члену бригади	+1	Використання допомоги викладача	-1
Правильна чітка оцінка показника якості	+1	Несвоєчасна або помилкова оцінка показника якості	-1

Розглянемо методику проведення іншої імітаційної гри «Кухар».

Гра проводиться перед початком самостійного приготування страв студентами в процесі виконання лабораторних завдань. Студенти розділяються на бригади по п'ять осіб у кожній. Серед членів бригади обирається бригадир, який виконує координувальну функцію (як правило, це студент із високим рівнем сформованості узагальнених професійних умінь). Крім того, з числа студентів обираються експерти (1–2 особи), які слідкують за ходом гри й оцінюють правильність відповідей.

Критеріями оцінки виступають когнітивний, діяльнісний, мотиваційний компоненти, що характеризують узагальнені професійні вміння. Правильні відповіді на всі запитання свідчать про високий рівень їх сформованості. Для студентів із низьким рівнем сформованості таких умінь

є особливо корисно проведення цієї гри, бо під час спілкування вони сприймають правильні відповіді та запам'ятовують їх з метою подальшого використання під час приготування страв.

У процесі гри кожен студент повинен виконати 2 завдання.

1. З'ясувати параметри та режими теплової обробки (овочів) і заповнити картки-опитувальники, підготовлені викладачем (табл. 3) протягом 3 хв.

Таблиця 3

Назва овочу	Спосіб теплової обробки	Параметри та режими теплової обробки	Зміни кольору овочів
Картопля	Варіння	$t = \dots$ $\tau = \dots$...

Відповіді надаються бригадирові, який заповнює накопичувальну відомість своєї бригади (табл. 5).

2. Дослідити залежність температури від терміну теплової обробки. Результати оформити у вигляді картки-опитувальника (табл. 4).

Таблиця 4

Завдання для бригад	Назва овочів	Температура варіння, °C	Тривалість варіння, хв.	Стан продукту
Бригада № 1	Морква	100		
		90		
		80		
		70		
Бригада № 2	Картопля	100		
		90		
		80		
		70		
Бригада № 3	Капуста білоголова	100		
		90		
		80		
		70		

Результати дослідження оцінюються бригадирами (табл. 4) та приносять студенту від 0 до 3 балів.

Експерти оцінюють відповіді кожного члена бригади та бригадира. Крім того, бригада, яка впоралася раніш за всіх та надала більшість вірних відповідей отримує бонус +0,5 балу на рахунок кожного члена бригади. Експерти оцінюють правильність відповідей, фіксують їх у накопичувальній відомості (табл. 5), підбивають підсумки та надають викладачеві.

Таблиця 5

Критерії	Оперативність мислення ($\pm 0,5$) – для бригади, що впоралася швидше за всіх	Гнучкість ($\pm 0,5$)	Широта мислення ($\pm 0,5$)	Продуктивність ($\pm 0,5$)	Разом
ПІБ студентів					
...					± 2

Викладач за наданими відповідями та оцінками експертів оцінює рівень сформованості означених узагальнених професійних умінь.

Також діяльнісний підхід передбачає створення спеціальних умов для самостійної роботи студентів. Це, насамперед, спрямованість на професійну діяльність, практичне застосування отриманих знань, що передбачає виконання студентами технологічних операції приготування страв та кулінарних виробів за поданим викладачем алгоритмом, багаторазове їх повторення за різних виробничих умов.

Отже, діяльнісний підхід до навчання забезпечує набуття не тільки організаційно-мотиваційних, діяльнісних, а й дослідницьких умінь.

Також важливим для формування узагальнених професійних умінь майбутніх фахівців є особистісно-орієнтований підхід, який передбачає концентрацію уваги викладача на особистості студента, його інтелектуальному, моральному, громадянському розвитку й засновується на дидактичних принципах спрямованої діяльності на самоорганізацію складних систем.

Так, І. С. Якиманська [13] виокремлює три моделі такого підходу до навчання: соціально-педагогічну, предметно-дидактичну та психологічну.

Нами застосовується предметно-дидактична модель, що передбачає предметну диференціацію та сприяє індивідуальному підходу в навчанні, урахування можливості особистості. Задля цього в процесі професійно-практичної підготовки ми використовуємо інформаційно-комунікативні технології навчання, а саме тестувальні програми, інтелектуальну гру «Кулінар», тренажер «Практикант».

Також в основі такого підходу до студентів під час професійно-практичної підготовки лежать принципи евристичного навчання, які обґрунтував А. В. Хуторський [12]: особистісного цілепокладання, що передбачає здатність особистості визначити цілі своєї діяльності; ситуативності навчання, в основі якого лежить створення викладачем виробничих ситуацій (їх метою є виклик мотивації майбутніх фахівців та направлення їхньої діяльності в напрямі пізнання виробничих об'єктів і розв'язання пов'язаних з ними проблем); продуктивності навчання, що полягає у створенні нових невідомих раніше продуктів навчання, спираючись на теоретичні знання дисциплін харчового профілю та останні досягнення науки й техніки.

Ці принципи реалізуються в процесі професійно-практичної підготовки шляхом використання евристичних методів під час розв'язання студентами проблемно-виробничих задач, створення творчих проектів. Застосування таких методів сприяє розв'язанню задач.

Задача 2. Під час виконання замовлення на приготування 10 порцій омлету натурального виявилось, що на виробництві відсутні яйця. Визначте шляхи подолання проблеми для виконання поставленого замовлення.

Студент, застосовуючи теоретичні знання технологічного процесу виготовлення страв та кулінарних виробів намічує шляхи подолання проблеми, у результаті чого усвідомлює важливість цих знань та вмінь.

Таким чином, будь-яка виробнича ситуація стає підставою для початкового цілепокладання студента, що відображає професійну спрямованість його дій. У майбутніх фахівців формується здатність реально оцінювати свої можливості, їх відповідність умовам поставлених задач. Це сприяє формуванню в студентів діяльнісних, організаційно-мотиваційних та дослідницьких умінь.

Розвиток таких умінь у студента уможливорює його вибір власної освітньої траєкторії з поступовим вибором основних компонентів навчання. Реалізація такого підходу можлива за умов застосування методу проектів.

Так, у процесі створення творчих проектів під час лабораторних робіт з технології приготування страв та кулінарних виробів студент самостійно обирає шляхи досягнення цілей, обираючи особисті форми виконання цієї роботи, створює й розглядає можливі варіанти розв'язання завдань проекту, обирає найбільш раціональний, на його погляд, обґрунтовує та оцінює його. При цьому завдання викладача полягає в підтримці та стимуляції дій студента.

Творче проектування майбутніх фахівців харчової галузі не можливо без застосування ними узагальнених професійних умінь з усіх предметів професійної спрямованості, формування яких лежать в основі компетентнісного підходу, що тісно пов'язаний з діяльнісним та особистісно-орієнтованим.

Компетентнісний підхід, на думку багатьох дослідників, припускає перехід від знанієво орієнтованого компонента змісту освіти до практичного. Зокрема, В. О. Болотов [5, 10] вважає, що компетентнісний підхід «припускає цілісний досвід рішення життєвих проблем, виконання ключових функцій, соціальних ролей, компетенцій».

Зміст професійно-практичної підготовки сприяє оволодінню студентами професійними способами діяльності та професійними якостями, формування яких є метою компетентнісного підходу.

Цей підхід ураховує загальнодидактичні принципи навчання: науковості (зміст виробничої практики відповідає останнім досягненням науки та техніки); системності й доступності (зміст виробничої практики побудований послідовно і логічно); активності й самостійності (полягає в

організації самостійної роботи студентів, їх інтелектуальному розвитку); наочності (використання всіх видів наочності); ґрунтовності (отримання глибоких знань на основі останніх наукових досягнень). Крім того, компетентнісний підхід реалізується за допомогою принципів діяльнісно-орієнтованого підходу до навчання.

Отже, аналізуючи методологічні підходи до формування узагальнених професійних умінь, зазначимо, що завдання педагогічних технологій, що сприяють цьому процесу, зводяться до того, щоб розроблені в дидактиці закони і принципи перетворити на ефективні й оптимальні методи викладання і навчання. Тож серед подальших розвідок передбачається визначення таких методів і методики їх упровадження в навчальний процес майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю.

ЛІТЕРАТУРА

1. Архангельский С. И. Учебный процесс в высшей школе, его закономерные основы и методы : учеб.-метод пособие / С. И. Архангельский. – М. : Высш. школа, 1980. – 368 с.
2. Беспалько В. П. Педагогика и прогрессивные технологии обучения / В. П. Беспалько. – М., 1995. – 336 с.
3. Берулава М. П. Принципы гуманизации образования / М. П. Берулава // Инновации в образовании. – 2001. – № 5. – С. 18–37.
4. Блауберг И. В. Становление и сущность системного подхода / И. В. Блауберг, Э. Г. Юдин. – М. : Наука, 1973. – 270 с.
5. Болотов В. А. Компетентностная модель : от идеи к образовательной программе / В. А. Болотов, В. В. Сериков // Педагогика. – 2003. – № 10. – С. 61–67.
6. Коваленко О. Е. Комунікативні процеси в педагогічній діяльності : [навч. посібник для вищих навч. закладів інж.-пед. спец.] / О. Е. Коваленко, Н. О. Брюханова, Т. В. Калініченко ; Укр. інж.-пед. академія. – Х. : Контраст, 2008. – 112 с.
7. Леонтьев А. Н. Деятельность. Сознание. Личность / А. Н. Леонтьев // Избранные психологические произведения. В 2-х т. Т. 2. – М. : Педагогика, 1993, – С. 94–231.
8. Подмазін С. І. Особистісно-орієнтована освіта як особливий вид діяльності / С. І. Подмазін // Сучасні шкільні технології / упоряд. І. Рожнятовська, В. Зоц. – К. : Ред. загальнопед. газ., 2004. – Ч. 1 – С. 43–49.
9. Селевко Г. К. Современные образовательные технологии : учебное пособие / Г. К. Селевко. – М. : Народное образование, 1998. – 358 с.
10. Сорочан Т. М. Професійне управління сучасною школою : [навч. посіб.] / Т. М. Сорочан. – Луганськ : Знання, 2003. – 108 с.
11. Талызина Н. Ф. Управление процессом усвоения знаний / Н. Ф. Талызина. – М. : Изд. МГУ, 1984. – 344 с.
12. Хуторской А. В. Компетенции в образовании : опыт проектирования : [сб. науч. тр.] / под ред. А. В. Хуторского. – М. : Научно-внедренческое предприятие «ИНЭК», 2007. – 327 с.
13. Якиманська І. С. Особистісно-орієнтоване навчання в сучасній школі / І. С. Якиманська. – М. : Вересень, 1996. – 96 с.
14. Гиг Дж. Ван. Прикладная общая теория систем : [пер. с. англ.] / Гиг Дж. Ван. – М. : Мир, 1981. – 336 с.

REFERENCES

1. Arkhanhelskii, S. I. (1980). *Uchebnyi protsess v vysshei shkole, ego zakonomernye osnovy i metody* [The educational process in higher school, its legitimate bases and methods]. Moskva: Vyssh. shkola.
2. Bospalko, V. P. (1995). *Pedahohika i prohressivnyie tekhnolohii obucheniiia* [Education and advanced training technology]. Moskva.
3. Berulava, M. P. (2001). Printsipy humanizatsii obrazovaniia [Principles of humanization of education]. *Innovatsii v obrazovanii*, 5, 18–37.
4. Blauberg, I. V. (1973). *Stanovleniie i sushchnost sistemnoho podkhoda* [Formation and nature of systemic approach]. Moskva: Nauka.
5. Bolotov, V. A. (2003). Kompetentnostnaia model: ot idei k obrazovatelnoi prohramme [Competence model: from the idea to the educational program]. *Pedahohika*, 10, 61–67.
6. Kovalenko, O. E. (2008). *Komunikatyvni protsesy v pedahohichnii diialnosti* [Communication processes in educational activities]. Ukr. inzh.-ped. akademiya. Kharkiv: Kontrast.
7. Leontiev, A. N. (1993). Deiatelnost. Soznaniie. Lichnost [Activities. Consciousness. Personality]. *Izbrannyye psikhologicheskiiie proizvedeniia. T. 2. Moskva: Pedahohika*, pp. 94–231.
8. Podmazin, S. I. (2004). Osobystisno-oriientovana osvita yak osoblyvvyi vyd diialnosti [Personality-oriented education as a special activity]. In I. Rozhniatovska, V. Zots (Eds.), *Suchasni shkilni tekhnolohii*, 1, (pp. 43–49). Kyiv: Red. zahalnoped. haz.
9. Selevko, H. K. (1998). *Sovremennyyie obrazovatelnyie tekhnolohii* [Modern educational technology]. Moskva: Narodnoie obrazovaniie.
10. Sorochan, T. M. (2003). *Profesiine upravlinnia suchasnoiu shkoloiu* [Professional management of modern school]. Luhansk: Znannia.
11. Talyzina, N. F. (1984). *Upravleniie protsessom usvoieniia znanii* [Control of learning process]. Moskva: Izd.MHU.
12. Khutorskoi, A. V. (2007). *Kompetentsii v obrazovanii: opyt proiektirovaniia* [Competence in education: design experience]. Moskva: Nauchno-vnedrencheskoie predpriiatiiie "INEK".
13. Yakymanska, I. S. (1996). Osobystisno-oriientovane navchannia v suchasnii shkoli [Personality-oriented education in modern school]. Moskva: Veresen.
14. Gig, Dzh. Van. (1981). *Prikladnaia obshchaia teoriia sistem* [Applied general systems theory]. Moskva: Mir.

РЕЗЮМЕ

Недосекова Наталья. Методологические подходы к обучению в процессе формирования готовности к профессиональной деятельности будущих инженеров-педагогов пищевого профиля.

В статье раскрывается целесообразность внедрения в учебный процесс будущих инженеров-педагогов пищевой специализации некоторых методологических подходов. В ходе исследования были использованы теоретические методы, которые предусматривают анализ, синтез, сравнение, моделирование с целью определения целесообразности применения системного, деятельностного, личностно-ориентированного, компетентностного подходов к обучению. Показан фрагмент применения имитационных игр в процессе профессиональной подготовки студентов. Применение этих подходов, по мнению автора, способствует развитию у студентов обобщенных профессиональных умений в период обучения, что способствует формированию их готовности к будущей профессиональной деятельности.

Ключевые слова: системный, деятельностный, личностно-ориентированный, компетентностный подходы, имитационные игры, инженеры-педагоги пищевого профиля, обобщенные профессиональные умения, готовность к профессиональной деятельности.

SUMMARY

Nedosekova Nataliya. Methodological approaches to learning in the process of formation of readiness for professional activity of the future engineers-teachers of the food profile.

The article shows the feasibility of introduction in educational process by engineers-teachers of the food profile of some methodological approaches. The study used theoretical methods that include analysis, synthesis, comparison, modeling in order to determine the appropriateness of the systematic, activity, personal-oriented, competency learning approaches.

It has shown a portion of the application of simulation games in the process of training students as a part of activity approach.

As a result of this game, students acquire generalized professional skills, namely: creative (non-standard approach to the design of the dishes), activity (generalization of indicators of quality and obtain an average result that is decisive in the evaluation of the quality of food, the ability to analyze the consequences of the process of cooking in the end result – the quality of food), research (personal style in the definition of specific indicators of food quality: taste, smell), organizational and motivational (self-organization and self-motivation in assessing the quality of food).

As a part of a personal-oriented approach to teaching students show the use of heuristic and personal-oriented learning methods in the course of their training. Thus, in the process of solving technological problems, creating art projects, a student, applying theoretical knowledge of cooking techniques, outlines solutions to the problem, with the result that recognizes the importance of knowledge and skills. Thus, any production situation becomes the basis for the initial goal-setting student, which reflects the professional direction of his actions. In the future experts develop the ability to realistically assess their capabilities, their compliance with the conditions of tasks.

It promotes the formation of the students' activity-related, organizational and motivational skills and research and, as a consequence, the formation of preparedness for future careers.

Using these approaches, according to the author, allows students to develop generalized professional skills during training, which promotes the formation of their readiness for the future professional activities. In the future, further research is planned to define teaching methods, implementation of which will form the readiness of students for future careers.

Key words: systematic, activity, personal-oriented, competency approach, simulation games, engineers-teachers of the food profile, generalized professional skills, readiness for professional activity.