

УДК : 37.091.33-043.2 : 664-051

## **ВИКОРИСТАННЯ ДІЯЛЬНІСНОГО ПІДХОДУ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**

**Ольга Туриця**

*Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості  
Національного університету харчових технологій (Львів)*

*Анотація. У статті з'ясовано сутність понять «діяльнісний підхід», «діяльність». Розглянуто шляхи застосування діяльнісного підходу при інтегрованому вивченні хімічних і технологічних дисциплін у коледжах харчового профілю на різних етапах аудиторних занять (під час мотивації, актуалізації опорних знань студентів, при вивченні нового навчального матеріалу, закріпленні вивченого навчального матеріалу, під час контролю та оцінки знань студентів), у процесі позааудиторної самостійної та гурткової роботи, навчальної та виробничої практики. Встановлено, що діяльнісний підхід передбачає закріплення знань, умінь та навичок студентів, формування інтересу до інтегрованого навчання. В цілому цей підхід сприяє реалізації моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу.*

**Ключові слова:** *діяльність, діяльнісний підхід, професійна підготовка, технологи харчових виробництв.*

*Ольга Туриця*

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТНОГО ПОДХОДА В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ ТЕХНОЛОГОВ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

*Аннотация. Статья посвящена выяснению сущности понятий «деятельностный подход», «деятельность» на основе анализа разных*

*педагогических исследований. Предложены основные аспекты применения деятельностного подхода при интегрированном изучении химических и технологических дисциплин в колледжах пищевого профиля на разных этапах аудиторных занятий (во время мотивации, актуализации опорных знаний студентов, при изучении нового учебного материала, закреплении изученного учебного материала, во время контроля и оценки знаний студентов), в процессе внеаудиторной самостоятельной и кружковой работы, учебной и производственной практики. Установлено, что деятельностный подход предполагает закрепление знаний, умений и навыков студентов, формирование интереса к интегрированному обучению. В целом этот подход способствует реализации модели формирования профессиональной компетентности будущих технологов пищевых производств на основе интегрированного подхода.*

**Ключевые слова:** *деятельность, деятельностный подход, профессиональная подготовка, технологи пищевых производств.*

Olga Turytsya

*ACTIVITY APPROACH USING OF THE IN PROFESSIONAL TRAINING  
OF FUTURE TECHNOLOGISTS OF THE FOOD PRODUCTION*

*Abstract. The article defines the essence of the concepts «activity approach», «activity». I agree with the opinion of Y. Pavlova that activity is the basis, means and factor of development of personality; form of human activity, as expressed in his research, transformative and practical relation to the world and yourself, is the leading category activity approach; a way of existence and development of society and individuals, a comprehensive process of transformation of nature and social reality.*

*Thus, the activities, the activity approach provide vocational training, which is an important factor of professional formation and development of the future specialist nutritional profile.*

*Given that the Lviv state College of food and processing industry of National University of the food technologies (LDKP NUHT) trains students in various specialties (for example, «Manufacture of the food products», «Fermentative production and winemaking», «Production of bread, pasta and food concentrates», etc.), the importance of the use of the activity approach in the integrated studies of chemical and technological disciplines.*

*The activity approach allows to significantly improve the quality of integrated knowledges of chemical and technological disciplines, and promotes the development of thinking, cognitive abilities of students, involves the organization of educational cooperation at various levels (teacher-student, student-student, student-group).*

*The ways of application of activity approach in the integrated studies of chemical and technological disciplines in the College of the food profile at different stages of classroom lessons (during the motivation, support mainstreaming of students' knowledges when learning new academic material, consolidating study material, while the monitoring and evaluation of students' knowledge) in the process of self-and group work. The activity approach is realized when students LDKP NUHT II–IV courses educational, industrial and predegree practices in different food industries (canteens, cafes, restaurants, bakeries, distilleries, Breweries, confectionaries, etc.).*

*It is established that the activity approach involves the consolidation of knowledges, skills and abilities of students, formation of interest in integrated learning. In General, this approach contributes to the realization of model of formation of professional competence of future engineers of the food production based on integrated approach.*

**Key words:** *activities, activity approach, professional training, technologists of the food production.*

**Постановка проблеми.** Сучасне суспільство в Україні й за кордоном вимагає висококваліфікованих фахівців для різних галузей промисловості,

які вміють використовувати свої знання, вміння та навички в умовах професійної діяльності. З огляду на це, для коледжів харчового профілю постає проблема формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв. Застосування діяльнісного підходу при вивченні хімічних і технологічних дисциплін, на нашу думку, суттєво впливає на високоякісну підготовку фахівців для харчової галузі.

**Аналіз актуальних досліджень.** Значний інтерес для нашого наукового пошуку представляють педагогічні дослідження щодо використання діяльнісного підходу (зокрема, В. Давидова, Л. Долинської, О. Лазарєва, О. Леонтєва, Ю. Павлова, І. Родигіної, С. Рубінштейна, О. Савченко, О. Скрипченка, та ін.).

Наприклад, науковець Ю. Павлов досліджував застосування діяльнісного підходу у професійній підготовці майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних навчальних закладах. О. Лазарєв у своєму дисертаційному дослідженні запропонував використовувати діяльнісний підхід при підготовці майбутніх фахівців аграрного профілю на засадах компетентнісного підходу.

Проте незважаючи на вагомі здобутки в цьому напрямі, сьогодні залишаються недостатньо вивченими важливі аспекти застосування діяльнісного підходу у професійній підготовці майбутніх технологів харчових виробництв.

**Мета статті** полягає в дослідженні можливостей застосування діяльнісного підходу у формуванні професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв при інтегрованому вивченні хімічних і технологічних дисциплін у коледжах харчового профілю.

Зв'язок проблеми дослідження з науковими програмами і практичними завданнями визначається розробленням актуальних питань за науково-дослідною проблематикою кафедри загальної та соціальної педагогіки Львівського національного університету імені Івана Франка

(тема «Філософсько-методологічні, соціально-педагогічні і організаційно-дидактичні засади підготовки сучасних фахівців в системі вищої школи»).

**Методи дослідження** (загальнонаукові, організаційно-діяльнісні, креативні та ін.), використані у процесі вивчення окресленої проблеми, сприяли розв'язанню головних завдань наукового пошуку.

**Виклад основного матеріалу.** На думку Ю. Павлова, *діяльнісний підхід* розглядає процес формування особистості через активну предметну діяльність та активні способи пізнання світу, активні комунікації з іншими людьми [2, с. 227]. І. Романюк вказує, що «...ефективність діяльнісного підходу в умовах модульної технології може бути підвищена, якщо будуть реалізовані ідеї теорії поетапного формування розумових дій, понять, ідеї контекстного навчання» [4, с. 7].

З поняттям «*діяльнісний підхід*» тісно пов'язане поняття «*діяльність*». О. Лазарєв слушно зазначає, що *діяльність* може розглядатися як динамічна система взаємодії людини із зовнішнім середовищем (у загальному значенні), специфічна професійна, наукова, навчальна тощо форма активності людини, у якій вона досягає свідомо поставлених цілей, що формуються внаслідок виникнення певних потреб (у вузькому, конкретному значенні) [1, с. 137]. І. Романюк вважає, що *діяльність* – усвідомлена й цілеспрямована активність людини, зумовлена потребами і спрямована на пізнання та перетворення світу [4, с. 280].

Погоджуємося з думкою Ю. Павлова, що *діяльність* – основа, засіб і чинник розвитку особистості; форма активності людини, що виражається в її дослідному, перетворювальному і практичному ставленні до світу й самої себе, є провідною категорією діяльнісного підходу; спосіб існування і розвитку суспільства й людини, всебічний процес перетворення природи і соціальної реальності [2, с. 227-228]. О. Проскурняк слушно зазначає, що «особистість формується і виявляється в діяльності» [3, с. 58].

Таким чином, діяльність, діяльнісний підхід передбачають професійне навчання, що є важливим чинником професійного становлення

й розвитку майбутнього фахівця харчового профілю.

З огляду на те, що Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій (ЛДКХПП НУХТ) здійснює підготовку студентів за різними спеціальностями (наприклад, «Виробництво харчової продукції», «Бродильне виробництво і виноробство», «Виробництво хліба, макаронних виробів і харчоконцентратів» та ін.), важливе значення має використання діяльнісного підходу при інтегрованому вивченні хімічних і технологічних дисциплін.

Діяльнісний підхід дозволяє суттєво підвищити якість інтегрованих знань з хімічних і технологічних дисциплін, сприяє розвитку мислення, пізнавальних здібностей студентів, передбачає організацію навчальної співпраці різних рівнів (викладач-студент, студент-студент, студент-група). Викладачам хімічних і технологічних дисциплін необхідно подавати новий навчальний матеріал, враховуючи навчально-пізнавальну, колективну діяльність студентів. Головною метою є не прагнення викладачів подати студентам якомога більше інформації, а забезпечити глибину та якість набутих ними знань, уміння самостійно здобувати знання і застосовувати їх у професійній діяльності. На заняттях з хімічних і технологічних дисциплін повинна панувати ділова, творча атмосфера, яка сприяє єдності навчання, виховання та розвитку студентів.

Діяльнісний підхід при інтегрованому вивченні хімічних і технологічних дисциплін слід використовувати на різних етапах аудиторних занять (під час мотивації, актуалізації опорних знань студентів, при вивченні нового навчального матеріалу, його закріпленні, під час контролю та оцінки знань студентів), у процесі позааудиторної самостійної та гурткової роботи, навчальної та виробничої практики.

На *етапі мотивації* у студентів формуються дієві мотиви навчання, переконання в тому, що навчальний матеріал є корисним і необхідним для їхньої професійної діяльності. Цьому сприяє:

- використання проблемних запитань (наприклад: *Навіщо технологам харчових виробництв знати властивості вуглеводів?*);
- постановка інтегрованого хімічного експерименту;
- розв'язання ситуації, пов'язаної з реальним життям (наприклад, *Як можна отримати штучний мед, маючи сахарозу? Напишіть відповідне рівняння реакції. Які властивості має інвертований цукор?*);
- використання мультимедійного фрагменту про харчові продукти, які мають найбільшу кількість органічних речовин, що будуть вивчені на занятті та ін.

Під час *актуалізації та корекції опорних знань* студентів використовуємо усний контроль, виконання індивідуальних завдань за картками письмового контролю, хімічний диктант та ін.

У процесі *вивчення нового навчального матеріалу* з хімічних і технологічних дисциплін викладачі організують індивідуальну, парну та групову роботу студентів з використанням ділової гри, «круглого столу», мультимедійних презентацій, інтегрованих дослідів тощо.

Для *закріплення вивченого матеріалу* доречним є використання мультимедійних презентацій, розв'язування вправ на перетворення хімічних речовин, задач, складних проблем інтегрованого характеру тощо.

При *здійсненні контролю та оцінки знань* студентів слушним є використання завдань різного рівня складності, що сприяє розвитку їхньої індивідуальної діяльності, самоперевірки та самооцінки.

Велике значення у професійній підготовці майбутніх технологів харчових виробництв має організація позааудиторної самостійної та гурткової роботи, навчальної та виробничої практики. Так, на гурткових заняттях з хімічних дисциплін студенти проводять інтегровані дослідження складу та якості продуктів харчування, беруть участь у брейн-рингах, КВК, вікторинах тощо. На гурткових заняттях з технологічних дисциплін вони готують різноманітні оригінальні страви, випікають хлібобулочні вироби, виготовляють різні напої тощо.

Діяльнісний підхід реалізовується при проходженні студентами ЛДКХПП НУХТ на II–IV курсах навчальної, виробничої і переддипломної практик на різних харчових виробництвах (у їдальнях, кафе, ресторанах, на хлібо заводах, спирто заводах, пивоварнях, кондитерських фабриках тощо).

*Навчальна практика* студентів здійснюється у формі практичних і лабораторних занять на базі коледжу, екскурсій на різні харчові виробництва. Майбутні фахівці харчового профілю знайомляться з організацією роботи харчових підприємств, отримують робочу професію. Це початковий етап майбутньої професійної діяльності, під час якого формується те, що повинні знати і вміти технологи харчових виробництв, щоб усвідомити те, що вивчатиметься на вищих етапах фахової підготовки.

*Технологічну практику* майбутні технологи харчових виробництв проходять в умовах підприємств. У студентів формуються фахові вміння й навички, необхідні їм для виконання професійних функцій. Майбутній фахівець спостерігає за діяльністю спеціаліста харчового профілю, під його контролем виконує певні обов'язки, поточну роботу тощо.

*Переддипломна практика* є завершальним етапом практичного навчання студентів, що проводиться на випускному курсі. Майбутні фахівці харчового профілю проходять переддипломну практику на харчових виробництвах, з якими ЛДКХПП НУХТ укладає договори. Під час практики студенти поглиблюють, узагальнюють й удосконалюють свої професійні знання, вміння та навички, збирають матеріал для виконання курсових проектів. Ця практика надає можливість набути практичних навичок за обраним фахом, вправно вирішити конкретні виробничі і наукові завдання, адаптуватися до виробничого середовища, підготуватися до подальшої роботи на виробництві. Студентам підвищують розряд робітничої професії, одержаної в період навчальної практики або призначають нову робітничу професію, що передбачена навчальним планом.



**Висновки.** Діяльнісний підхід до реалізації моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу сприяє:

- організації навчальної й дослідницької діяльності студентів під час інтегрованого вивчення хімічних і технологічних дисциплін;
- формуванню у них інтересу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін, необхідних для повсякденного та професійного життя;
- позитивній мотивації студентів до майбутньої професійної діяльності;
- формуванню критичного мислення, уваги, уяви студентів, вміння знаходити рішення у нестандартних ситуаціях;
- розвитку особистості майбутнього фахівця харчового профілю.

**Перспективи подальших наукових розвідок.** Підсумовуючи, зазначимо, що розглянуті питання не вичерпують усіх аспектів порушеної проблеми. Перспективами подальшого наукового пошуку стане використання системного підходу у професійній підготовці майбутніх технологів харчових виробництв.

## **БІБЛІОГРАФІЯ**

1. Лазарєв О. В. Формування професійної комунікативної компетентності майбутніх фахівців аграрного профілю на засадах компетентнісного підходу: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / О. В. Лазарєв. – Умань, 2014. – 255 с.
2. Павлов Ю. О. Теорія і практика формування основ професійної компетентності майбутніх фахівців ресторанного сервісу у професійно-технічних навчальних закладах: дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04 / Ю. О. Павлов. – Київ, 2014 – 537 с.
3. Проскурняк О. І. Діяльнісний та особистісно-орієнтований підходи до вивчення комунікативної діяльності особистості /

О. І. Проскурняк // Проблеми сучасної педагогічної освіти. – 2011. – Вип. 34, Ч. 1. – С. 57-63.

4. Романюк І. М. Модульно-рейтингова технологія навчання та контролю засвоєння знань у вищому військовому закладі освіти: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / І. М. Романюк. – Тернопіль, 2003. – 19 с.

5. Скрипченко О. В. Загальна психологія / О. В. Скрипченко, Л. В. Долинська, З. В. Огороднійчук. – К.: Каравела, 2009. – 464 с.

### **ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА**

**Туриця Ольга Олегівна** – викладач хімічних дисциплін Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій, аспірант кафедри загальної та соціальної педагогіки Львівського національного університету імені Івана Франка.

*Коло наукових інтересів:* професійна підготовка майбутніх технологів харчових виробництв, неорганічна, органічна, харчова хімія, педагогіка.