

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РОБІТНИКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

© Вдовенко О. І., 2016
<http://orcid.org/0000-0001-7183-2072>
<http://doi.org/10.5281/zenodo.194816>

У статті на основі аналізу наукової літератури представлено сучасні вимоги до професійної діяльності робітника харчової промисловості.

Визначено суть дефініцій «професіоналізм», «особистість професіонала». Розкрито зміст, структура і функції професійної діяльності майбутнього робітника харчової промисловості.

Ключові слова: особистісні якості, професіоналізм, особистість професіонала, професійна діяльність, харчова промисловість..

Вдовенко Е. И. Современные требования к профессиональной деятельности работника пищевой промышленности.

В статье на основе анализа научной литературы представлены современные требования к профессиональной деятельности рабочего пищевой промышленности.

Определена суть дефиниций «профессионализм», «личность профессионала». Раскрыто содержание, структура и функции профессиональной деятельности будущего рабочего пищевой промышленности.

Ключевые слова: личностные качества, профессионализм, личность профессионала, профессиональная деятельность, пищевая промышленность.

Vdovenko O. I. Modern requirements to the professional activity of the food industry.

On the basis of analysis of scientific literature presents current requirements for professional work working food industry.

Determined are the definitions of "professionalism", "professional identity". The content, structure and functions of the professional work of the future food industry workers. The concept of personality and its' content and structure in the framework of the activity theory are examined. The concept of professionalism and its' essence are explained, the concept of the professional personality is objectified. The content and the structure of the professional activity of future skilled food industry worker are defined. The structure, components and functions of professional activities are described. The modern requirements of the employers to the personality and professional activity of the future food industry workers are determined.

Key words: personal qualities, professionalism, professional personality, professional activity, food processing industry.

Постановка проблеми, її зв'язок з важливими науковими і практичними завданнями. Вимоги та специфіка підготовки майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості визначається умовами модернізації галузі харчової промисловості, яка проходить у напрямку адаптації даної сфери послуг до світового рівня. Перехід України до ринкових відносин змінив структуру галузі харчової промисловості: крім централізованих підприємств надання послуг, з'явилися підприємства середнього і малого бізнесу. Поява конкуренції, як фактору ринкової економіки, а також поглиблення впливу процесів євроінтеграції та глобалізації в усіх соціальних та економічних сферах сприяє постійному впровадженню нової техніки, технологій та матеріалів в різних видах промисловості загалом, та харчовій промисловості зокрема. Реформація економіки України у напрямку децентралізації вимагає нового підходу до підготовки майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, адекватних вимогам сучасного ринку праці. Необхідною складовою переоцінки та підвищення якості підготовки майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості є визначення сучасних вимог до їхньої особистості та професійної діяльності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій з даної проблеми, виділення невирішених частин. Проблема визначення вимог до особистості та професійної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників знайшла відображення у багатьох наукових працях педагогів та психологів. М. Дьяченко, Л. Кандилович та Г. Селевко займались вивченням психологічних аспектів особистості. Роботи Б. Ананьева присвячені проблемі визначення структури особистості. О. Гребенюк, М. Дьяченко, І. Зязюн, Л. Кандилович, Т. Кудрявцева, В. Мадзігон, Л. Нікітіна, Н. Ничкало, П. Осипов та ін. розглядають в своїх роботах проблему формування особистості професіонала. Окремі аспекти з проблеми професіоналізму, професійної направленості особистості (суть, компонент) представлено в дослідженнях Р. Ахмерової, Н. Захарова, А. Каганова, В. Леонтьєва, А. Маслоу та ін. Дослідження О. Горбушиної, О. Гребенюк та В. Тарасова пов'язані із визначенням компонентів професійної направленості особистості. М. Дьяченко, Л. Кандилович, С. Ожегова, Ю. Якуба та В. Скакун досліджують питання професіоналізму, а дослідник С. Батишев розглядає поняття професіоналізму майбутнього кваліфікованого робітника. Теорія діяльності особистості

висвітлена у наукових доробках Л. Виготського та А. Леонт'єва. Не дивлячись на безперечні досягнення у вирішенні питання визначення змісту, складових та вимог до особистості й професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника, ця проблема залишається актуальною й до тепер. Зокрема, невичерпанним є науковий інтерес до питання визначення вимог до особистості та професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника саме харчової промисловості в сучасних умовах розвитку суспільства та економіки, тенденцій реформації освіти.

Метою статті є на основі аналізу наукової літератури визначити сучасні вимоги до особистості та професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості.

Виклад основного матеріалу. Аналіз розвитку галузі харчової промисловості показав, що вона є потужна, широко розгалужена галузь народного господарства, зі своїми специфічними особливостями, має чітку нормативно-правову базу і систему підготовки професійних кадрів. Основними напрямками розвитку харчової промисловості у наш час є збільшення об'єму виробництва і покращення якості продукції; створення сучасних засобів технічного переоснащення підприємств; впровадження нових технологій приготування, зберігання, фасування продукції; використання принципово нового підходу до художнього оформлення кондитерських виробів. Особлива увага в галузі відводиться технології оформлення кондитерських виробів. Відтак, фахова підготовка кваліфікованих робітників харчової промисловості до майбутньої професійної діяльності, дослідження її структури, змісту праці потребує нововведень та суттєвих корективів. Особливого значення набуває формування професіоналізму особистості майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості, готового до якісного професійного функціонування в умовах сучасних соціальних та економічних зрушень в межах країни та якісних змін в межах харчової промисловості. Тому у зв'язку з цим актуалізується проблема визначення сучасних вимог до особистості кваліфікованих робітників харчової промисловості та їхньої професійної діяльності.

Видатний психолог О. Леонт'єв визначав *особистість* як цілісне утворення, яке є відносно пізнім продуктом суспільно-історичного й онтогенетичного розвитку людини [4]. М. Дьяченко і Л. Кандилович

розглядають *особистість* як суспільну і природну істоту, яка володіє мовою, свідомістю, творчими можливостями [2], а Г. Селевко – як психічну, духовну суть людини з сукупністю здатностей, творчих можливостей [8]. У *структурі особистості* дослідники виділяють такі компоненти, як: потреби і мотиви людини, психічні процеси (сприйняття, пам'ять, мислення, мову і уяву), емоційно-вольову сферу (відчуття і волю), психічні властивості (характер, здібності, темперамент). З точки зору діяльнісної теорії розвитку особистості, можемо зазначити, що основною діяльністю особистості майбутнього кваліфікованого робітника є професійна діяльність, тому ми включаємо її до особистості.

Аналіз психолого-педагогічної літератури свідчить, що загальні вимоги до *професіоналізму особистості* (далі *ПО*) практично однозначно трактуються теоретиками та практиками. Так, у словнику С. Ожегова *ПО* характеризується як високе виконання професійної діяльності, обов'язків у будь-якій галузі виробництва [7]. У свою чергу, М. Дьяченко і Л. Кандилович розглядають *ПО* як високий рівень діяльності, що проявляється в точних, безпомилкових діях робітника, у творчому виконанні з використанням своєї професійної підготовленості [2]. Б. Райзберг трактує *ПО* як високу майстерність, глибоке володіння професією, якісне професійне виконання завдань у роботі. Ю. Якуба та В. Скакун стверджують, що *ПО* – це висока та постійно вдосконалювана ступінь оволодіння певним видом професійної діяльності [10]. Отже за переконанням С. Батишева *ПО* майбутнього робітника формується у ході його навчальної та практичної діяльності, і проявляється у компетентному виконанні особистістю функціональних обов'язків [1]. Від так, проведений теоретичний аналіз показав, що процес розвитку *ПО* нероздільний із формуванням певних якостей *особистості майбутнього професіонала*.

Розглянемо *структуру професійної діяльності* майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості. Відомо, що структура праці складається з чотирьох основних компонентів: мета праці, предмет праці, засоби праці, об'єкт праці [2]. Для кваліфікованого робітника харчової промисловості представимо її у наступному вигляді:

- в якості мети праці майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості виступає приготування кулінарної продукції (виріб, страва, напівфабрикат);

- предметом праці майбутнього кухара-кондитера харчової промисловості є продукти (м'ясо, риба, птиця, овочі, фрукти, продукти моря);
- до засобів праці майбутнього кухара-кондитера харчової промисловості відносять технологічне обладнання (прилади обробки продукції харчування: м'ясорубки, міксери; багатофункціональні теплові пристрої: пароварки, конвекційні автомати, жарові шафи; інструменти: ножі, сита, молотки, електрорізки; допоміжне обладнання: ваги, плити, посуд, харчоварильні котли);
- об'єктом праці майбутнього робітника харчової промисловості є готовий виріб – страва.

Щодо основних *видів професійної діяльності* кухара-кондитера харчової промисловості, то можемо зазначити такі, як: підготовка робочого місця до роботи; якісна і кількісна оцінка сировини; зберігання і облік продукції; виготовлення і подача готової продукції харчування; транспортування готової продукції; обслуговування замовників продукції харчування. Основними структурними складовими професійної діяльності кваліфікованих робітників харчової промисловості є наступні логічні траєкторії: функції діяльності; її види; професійні здачі; професійні вміння [2].

Проведений аналіз літератури свідчить, що у професійній діяльності кваліфікованих робітників харчової промисловості реалізують такі функції:

1. *Гностична функція*, яка включає в себе не тільки оволодіння новими сучасними технологіями приготування продукції харчування у відповідності з технологічними параметрами, але й аналіз різноманітних проблемних ситуацій, які можуть виникнути при виконанні професійної діяльності, а також пошук реального вирішення технологічних задач приготування їжі.

2. *Проектувальна функція* забезпечує розуміння кваліфікованими робітниками цілісності технологічного процесу, кінцевої мети своєї професійної діяльності, етапів виконання в своїй наступності і послідовності.

3. *Конструктивна функція* професійної діяльності передбачає досягнення професійної мети у діяльності, пов'язаної з особливими умовами клієнтів. Для цього кваліфікований робітник повинен вміти встановити професійні завдання і скласти план їх вирішення.

4. *Діагностична функція* необхідна в умовах швидкої зміни асортиментів продукції і технології приготування, для забезпечення вивчення, адаптації

і регулювання виробничих процесів нової технології. Важливість даної діяльності особливо актуальна на малих підприємствах, де не завжди є можливість утримувати професійного технолога приготування їжі.

5. *Інформаційно-аналітична функція* забезпечує пошук нової інформації про нові види сировини, технології, обладнання, рецепти.

6. *Контролююча функція* забезпечує самоконтроль результатів професійної діяльності кваліфікованих робітників харчової промисловості. Вона показує напрямки самовдосконалення і необхідність творчого підходу до реалізації професійної діяльності.

Кожний вид професійної діяльності кваліфікованих робітників харчової промисловості визначається певним набором *професійних задач*. Встановлення виробничих функцій та видів професійної діяльності дозволило нам встановити основні типи професійних задач, до вирішення яких необхідно готувати майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості. Наприклад: замішуючи тісто працівник повинен забезпечити закладку сировини згідно рецепту, визначити вплив сировини на якість тіста, спрогнозувати зміну об'єму тіста у відповідності до зміни температури оточуючого середовища, провести всі технологічні операції у відповідності із технологічними картами, визначити готовність виробу. Крім того, в професійні задачі необхідно вводити елементи творчого пошуку, складу і компонентів сировини, оптимальних режимів приготування їжі, дизайнерське оформлення кінцевого виробу. При проектуванні професійних творчих задач необхідно враховувати їх конкретність і загальність. Такий підхід передбачає необхідність розробки професійних задач у відповідності до адресної підготовки кваліфікованих робітників харчової промисловості, при проходженні учнями виробничого навчання і виробничої практики на підприємствах. Поряд з тим, поступове введення в систему задач елементів творчості дозволяє формувати творчі здібності у учнів [3].

Так, якість професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, повинна визначатися в сучасних умовах не тільки знаннями і уміннями, але й рівнем оволодіння професійною діяльністю, до якої відноситься якість вирішення професійних творчих завдань, що в кінцевому рахунку визначає рівень кваліфікації робітників харчової промисловості, тобто кваліфікаційний розряд. Такий підхід породжує ідею необхідності створення

системи формування творчих здібностей у майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості при їх професійному навчанні в ПТНЗ та актуалізує проблему необхідності внесення змін в кваліфікаційні вимоги до професійної підготовки робітників харчової промисловості, яка здійснюється в професійно-технічних навчальних закладах. У цих вимогах повинні бути представлені не тільки всі види професійної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, але й основні типи професійних творчих задач, до вирішення яких повинен бути підготовлений випускник ПТНЗ.

Аналіз досліджень щодо проблеми формування *особистості професіонала* довів, що процес формування особистості професіонала проходить протягом всієї професійної діяльності, а на кожному етапі проходить зміна не тільки ведучих механізмів детермінації, але й мети діяльності. Досліджуючи *професійну направленість особистості*, Р. Ахмерова, Н. Захаров, А. Каганов, В. Леонтьєв, А. Маслоу та ін. наголошують, що основними *компонентами професійної направленості особистості* є мотиви. Аналізуючи роботи О. Горбушиної, О. Гребенюк та В. Тарасова, відмічаємо, що одним із суттєвих *мотивів* у компонентному складі професійної направленості особистості є інтерес до вибраної професії [2].

Наступним фактором, який забезпечує розвиток особистості професіонала є формування *професійно-важливих якостей особистості*, професійних здібностей, знань, умінь і навиків. До професійно-важливих якостей особистості відносять систему стійких якостей особистості, які створюють можливість людині успішно виконувати професійну діяльність [2]. На думку В. Шадрікова до професійно-важливих якостей особистості необхідно включити професійні здібності – властивості психічних процесів (сприйняття, пам'ять, увага, мислення, уява) і психомоторних функцій (координація рухів рук і ніг, сенсомоторна координація) особистості, які забезпечують ефективну професійну діяльність [9]. Також, учений вважає, що у процесі професійної діяльності відбуваються зміни, операційні механізми переходять в оперативні, у відповідності до вимог діяльності. Тобто загальні здібності наповнюються професійним змістом і, таким чином, перетворюються в професійні. На нашу думку, аналогічні механізми присутні при формуванні професійних здібностей,

при навчальній і виробничій діяльності учнів професійно-технічних навчальних закладів.

Поряд із реформацією вимог до особистості майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості та їх професійної діяльності, суспільні зміни призвели до перерозподілу пріоритетів у змісті професійної освіти. Так, за даними роботодавців, для майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, крім практичних професійних навичок, необхідним є: володіння комплексом знань з економіки, інформаційних технологій, іноземної мови, професійної комунікативної компетентності, знання законів і принципів професійної етики. Всі ці вимоги ринку праці може забезпечити тільки професійно підготовлена особистість.

Висновки дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. У сучасних умовах розвитку суспільства та економіки професіоналізм кухара-кондитера визначається не тільки знаннями і уміннями, рівнем оволодіння професійною діяльністю, до якої відноситься якість вирішення професійних творчих завдань, що в кінцевому рахунку визначає рівень кваліфікації робітників харчової промисловості, тобто кваліфікаційний розряд, але й розвитком особистісних якостей майбутнього робітника. Як підсумок зазначимо, що основні тенденції змін вимог до особистості та професійної діяльності кухара-кондитера, як працівника харчової промисловості, такі як: професійна компетентність, особистісні професійні якості (стремління до професійного самовдосконалення і готовність до творчої професійної діяльності, систематичне підвищення свого професійного рівня, навички самоосвіти), творчі здібності. Також визначені такі вимоги до професійної діяльності кухарів-кондитерів, як вміння оформлення кінцевого продукту, творчий підхід до праці, готовність до появи нових продуктів та технологій оброблення сировини. Окрім практичних професійних навичок, необхідним є володіння комплексом знань з економіки, інформаційних технологій, іноземної мови, професійної комунікативної компетентності, знання законів і принципів професійної етики. Всі ці вимоги ринку праці може забезпечити тільки творчо підготовлена особистість. Перспективою даного дослідження є пошук оптимальних шляхів розвитку творчих здібностей робітників харчової промисловості у процесі навчання в ПТНЗ.

Література

1. Батышев С.Я. Основы профессиональной подготовки. – М.: Высшая шк., 1997. – 507 с.
2. Дьяченко М.И. Психологический словарь-справочник [Текст] / М.И. Дьяченко, Л.А. Кандыбович. – Минск: Харвест, 2007. – 576 с.
3. Зязюн І.А. Інтелектуально-творчий розвиток особистості в умовах неперервної освіти // Неперервна проф. освіта: проблеми, пошуки, перспективи: монографія / за ред. І.А. Зязюна. – К.: Віпол, 2000. – С. 11-57.
4. Леонтьев А.Н. О формировании способностей /А.Н. Леонтьев. // Вопросы психологии. – 1960. – № 1. – С. 8.
5. Мадзігон В.М. Продуктивна педагогіка. Політехнічні основи поєднання навчання з виробничою працею : монографія – К.: «Педагогічна думка», 2007. – 360 с.
6. Ничкало Н.Г. Адаптація професійна / Н.Г. Ничкало // Енциклопедія освіти / АПН України ; голов. ред. В. Г. Кремень; [заст. голов. ред.: О.Я. Савченко, В.П. Андрущенко ; відп. наук. секр. С.О. Сисоєва]. – К., 2008. – С. 12-13.
7. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка [Текст] / С.И. Ожегов. – М.: АСТ, 2008. – 1360 с.
8. Селевко Г.К. Доминанта в развитии личности [Текст] / Г.К. Селевко // Народное образование, 1995. – № 8. – С. 13-16.
9. Шадриков В.Д. Новая модель специалиста: инновационная подготовка и компетентностный подход [Текст] / В.Д. Шадриков // Высшее образование сегодня. – 2004. – № 8. – С. 26-31.
10. Якуба Ю.А. Краткий словарь основных терминов практического (производственного) обучения [Текст] / Ю.А. Якуба, В.А. Скакун. – М.: Институт развития профессионального образования, 1995. – 125 с.