

**ІНСТИТУТ ПЕДАГОГІКИ ПСИХОЛОГІЇ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
АКАДЕМІЇ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ**

ПАЛЬЧУК Марина Іванівна

УДК 37735:641.5

**ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ
УЧНІВ ВИЩОГО ПРОФЕСІЙНОГО УЧИЛИЩА
КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ**

13.00.04 - "Теорія і методика професійної освіти"

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук



Київ-2005

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана в Інституті педагогії і психології професійної освіти АПН України

Науковий керівник: доктор педагогічних наук,
професор, дійсний член АПН України,
Ничкало Нелля Григорівна,
Президія АПН України,
академік-секретар Відділення педагогіки і
психології професійно-технічної освіти

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук,
професор Нікітчина Світлана Олександрівна,
Переяслав-Хмельницький державний
педагогічний університет
ім. Г.С. Сковороди, професор кафедри
управління освітою

кандидат педагогічних наук,
доцент Шевчук Людмила Іванівна,
Науково-методичний центр професійно-
технічної освіти та підвищення кваліфікації
інженерно-педагогічних працівників у
Хмельницькій області,
директор

Провідна установа: Херсонський державний університет, кафедра педагогіки та психології, м. Херсон.

Захист відбудеться 21 грудня 2005 р. о 16.00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.452.01 в Інституті педагогіки і психології професійної освіти АПН України за адресою: 04060, м. Київ, вул. М. Берлінського, 9, 5-й поверх, зал засідаць.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Інституту педагогіки і психології професійної освіти АПН України (04060, м. Київ, вул. М. Берлінського, 9).

Автореферат розіслано 19 листопада 2005 р.

Вчений секретар

спеціалізованої вченої ради



Лапаєнко С.В.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність і доцільність дослідження. Сучасний стан соціально-економічного розвитку суспільства, нові вимоги роботодавців до рівня професіоналізму фахівця кулінарного профілю посилюють значущість практичної складової змісту їх професійної підготовки в умовах реального виробництва.

Концептуальні засади щодо змісту та організації виробничої практики учнів вищого професійного училища (ВПУ) кулінарного профілю ґрунтується на положеннях Законів України „Про освіту”, „Про професійно-технічну освіту”, „Про вищу освіту”, Національної доктрини розвитку освіти, Концепції розвитку професійно-технічної (професійної) освіти в Україні, а також Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах (Наказ МОН України № 181 від 18.05.98 р.), Положення про надання робочих місць для проходження учнями, слухачами ПТГІЗ виробничого навчання та виробничої практики (Постанова Кабінету Міністрів України № 992 від 7.06.1999 р.).

За умов динамічного розвитку промисловості та сфери послуг під високим професіоналізмом фахівців слід розуміти не тільки їхній відповідний кваліфікаційний рівень виконання трудових операцій і дій, але і сформованість професійно-особистісних якостей, що виявляються в культурі організації праці, технологічній дисциплінованості в процесі виробництва, відповідальності, умінні самостійно знаходити рішення у складних виробничих ситуаціях тощо. Гарантією соціальної захищеності випускника ВПУ кулінарного профілю є його конкурентоспроможність на ринку праці, що, безумовно, ґрунтується на широкій політехнічній основі навчання.

Кожна професія сфери послуг має свої характерні ознаки, що значною мірою зумовлюють специфіку побудови навчального процесу і зокрема, виробничої практики, яка є найважливішою складовою виробничого навчання в цілому. Дослідження різних аспектів її організації з урахуванням потреб ринку праці є об'єктивною необхідністю.

Аналіз стану досліджуваної проблеми на практиці дав змогу виявити низку суперечностей:

- між необхідністю випереджального характеру професійного навчання з урахуванням перспектив розвитку галузі і невідповідністю змісту навчального матеріалу та форм організації виробничої практики учнів ВПУ;
- між переважанням теоретичного матеріалу та об'єктивною необхідністю збільшення обсягу практичного компонента в оволодінні обраною професією;
- між стрімким розвитком сфери послуг, впровадженням сучасних технологій харчування, застосуванням якісної сировини, матеріалів, наукомісткого устаткування і слабкою матеріально-технічною базою ПТНЗ, її відставанням від сучасних стандартів ресторанного бізнесу;

- між об'єктивною необхідністю впровадження інноваційних технологій навчання у практичну підготовку фахівців і невідповідністю викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання до цієї діяльності.

Розв'язання цих суперечностей потребує теоретичного обґрунтування та розробки педагогічних умов, спрямованих на підвищення ефективності організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю.

Професійне навчання фахівців кулінарного профілю, як проблема педагогічної науки і практики, знайшло своє відображення у дисертаційних дослідженнях Л.Я. Старовойт "Особливості організації багатоступеневого навчання у вищому професійному училищі" (2000), Л.М. Сергєєвої "Формування управлінських навичок в учнів вищих професійних училищ невикробничої сфери" (2000).

Теоретичні і методологічні засади організації навчання у закладах професійно-технічної освіти досліджували: Г.Є. Гребенюк, Р.С. Гуревич, О.С. Дубинчук, В.Т. Лозовецька. Окремі питання організації виробничого навчання учнів ПТНЗ різного профілю досліджували: А.А. Бугерко (сільськогосподарське виробництво), В.В. Васильєв (металургійна промисловість), М.Я. Кондратов (радіомонтажне та слюсарне виробництво), Н.Б. Лозинська (електронна промисловість), Л.І. Поважна (готельне господарство). Історико-педагогічні аспекти підготовки кваліфікованих робітників вивчали І.Л. Лікарчук, С.О. Нікитчина, Н.О. Падун, О.і Щербак. Порівняльно-педагогічний аналіз на матеріалах зарубіжних країн здійснювали Н.В. Абашкіна, Т.М. Десятое, А.В. Каплун та інші дослідники. Однак аналіз результатів наукових праць, у яких розглядаються проблеми організації виробничої практики майбутніх фахівців кулінарного профілю, засвідчив їх недостатки) дослідженість у вітчизняній педагогічній науці.

Таким чином, актуальність розв'язання завдань, спрямованих на підготовку висококваліфікованих працівників для сфери послуг, потребує наукового обґрунтування організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю з урахуванням динамічних умов розвитку ринку праці, національних традицій і культури обслуговування громадян України та інших держав. Це і зумовило вибір теми дисертаційного дослідження - "Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю".

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження здійснене в Інституті педагогіки і психології професійної освіти Академії педагогічних наук України відповідно до планів науково-дослідних робіт відділу дидактики професійної освіти за темою "Дидактичні основи професійного навчання в умовах неперервної освіти", номер державної реєстрації РК № 0102Ш00398.

Об'єкт дослідження: виробнича практика учнів ВПУ кулінарного профілю.

Предмет дослідження: педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищих професійних училищ кулінарного профілю.

Мета дослідження: теоретично обґрунтувати, розробити та експериментально перевірити педагогічні умови організації виробничої практики, створити навчально-методичні комплекси дисциплін «Технологічна практика», «Переддипломна практика» та науково-методичні рекомендації для інженерно-педагогічних працівників, учнів і студентів ВПУ.

Концептуальні ідеї дослідження. Дослідження педагогічних умов організації виробничої практики майбутніх кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів ВПУ кулінарного профілю здійснювалося з урахуванням вітчизняних і світових тенденцій у реформуванні національних систем професійно-технічної освіти, перспектив соціально-економічного розвитку України, положень Національної доктрини розвитку освіти. Здійснюючи теоретичне обґрунтування змісту і форм організації виробничої практики, ми враховували положення гуманістичної філософії, особистісно орієнтованого підходу до навчально-виробничої діяльності, що дає змогу розкрити творчий потенціал суб'єктів цього процесу.

Авторська методика організації виробничої практики розроблена з урахуванням принципів наступності і випереджального навчання, динаміки змін у галузі і перспектив її розвитку на основі дидактичних вимог до відбору і структурування змісту навчального матеріалу, об'єктивної необхідності постійної взаємодії інженерно-педагогічного колективу ВПУ і соціальних партнерів, а також сукупності факторів, що впливають на якість підготовки кадрів з урахуванням регіональних особливостей ринку праці, національних традицій і обраних форм організації і методів проведення практики з впровадженням технологічних інновацій в умовах реального виробництва. Теоретичне обґрунтування і експериментальна перевірка педагогічних умов організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю здійснювалися в ході дослідження на основі органічної взаємодії науково-методичного, управлінського і результативного компонентів.

Гіпотеза дослідження полягає в тому, що виробнича практика учнів ВПУ кулінарного профілю буде ефективною за умов:

- педагогічної конкретизації цілей і завдань професійного навчання майбутніх спеціалістів кулінарного профілю та їхньої поетапної реалізації в процесі виробничої практики;
- здійснення відбору і структурування змісту навчального матеріалу, а також визначення доцільних форм організації і методів проведення практики з урахуванням технологічних інновацій, динаміки змін у галузі і перспектив її розвитку;
- використання інноваційних методик професійного навчання в умовах реальної виробничої діяльності під час практики;
- взаємодії інженерно-педагогічного колективу, учнів та соціальних партнерів у проведенні виробничої практики.

Відповідно до об'єкта, предмета, мети дослідження були визначені такі **завдання:**

1. Вивчити стан досліджуваної проблеми в педагогічній теорії, проаналізувати вітчизняний і зарубіжний досвід практичного навчання спеціалістів кулінарного профілю в контексті неперервної професійної освіти.
2. Теоретично обґрунтувати, визначити та експериментально перевірити педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю.
3. Розробити, експериментально перевірити авторську методику практичного навчання в умовах реального виробництва, розробити навчально-методичні комплекси дисциплін «Технологічна практика» і «Переддипломна практика».
4. Виявити основні напрями взаємодії педагогічного колективу ВПУ та соціальних партнерів в організації виробничої практики.
5. Розкрити регіональні особливості організації виробничої практики учнів і студентів ВПУ кулінарного профілю.
6. Підготувати науково-методичні рекомендації для викладачів спеціальних дисциплін і майстрів виробничого навчання щодо проведення практики в умовах реального виробництва.

Методологічною основою дослідження стали основні положення теорії пізнання, теорії управління, провідні положення сучасної філософії освіти, соціології, педагогіки і психології, економіки; концептуальні ідеї розвитку неперервної професійної освіти; загальнонаукові і дидактичні принципи, положення про ступеневу підготовку робітничих кадрів і молодших спеціалістів у ВПУ кулінарного профілю, спрямовані на професійне удосконалення особистості протягом усього життя.

Теоретичну основу дослідження становлять положення і висновки наукових праць з проблем:

- філософії освіти (В.П. Андрущенко, І.А. Зязюн, В.Г. Кремень, В.С. Лутай та ін.);
- неперервної професійної освіти (Є.С. Барбіна, Р.С. Гуревич, В.С. Ледньов, Н.Г. Ничкало, С.О. Нікітчина, Т.П. Смирнов, С.О. Сисоєва, А.Х Шкляр та ін.);
- педагогічної і вікової психології (Г.О. Балл, Л.С. Виготський, В.В. Давидов, Є.О. Климов, О.М. Леонтьєв, С.Д. Максименко, К.К. Платонов, С.Л. Рубінштейн, В.В. Рибалка та ін.);
- дидактики професійної освіти (С.Я. Батишев, А.П. Біляєва, С.У. Гончаренко, І.Я. Лернер, О.М. Новиков, В.О. Радкевич, В.А. Скакун, М.М. Скаткін, І.М. Стариков, Л.І. Шевчук та ін.).

Розробляючи програму і методику дослідження, ми враховували законодавчі та нормативно-правові акти з питань розвитку професійно-технічної освіти, підготовки сучасного виробничого персоналу в Україні, а також концептуальні положення, що розкривають особливості функціонування професійних навчальних закладів в умовах ринкової економіки (Г.І. Ажикін, Г.Є. Гребенюк, М.А. Жидельов, К.Н. Катханов, Д.О. Тхоржевський та ін.). **Організація та етапи дослідження.**

Дослідження проводилося упродовж 1987 - 2005 рр. і охоплювало чотири етапи науково-педагогічного пошуку.

На першому етапі (1987 -1991) вивчалася історична, педагогічна, психологічна, економічна, методична і спеціальна література з питань професійної освіти; аналізувався вітчизняний і зарубіжний досвід підготовки кваліфікованих робітників для сфери туризму и ресторанного бізнесу.

На другому етапі (1992 - 1995) тривало вивчення наукових і документальних джерел, нормативно-правової бази, стану навчально-виробничої діяльності закладів професійно-технічної освіти в нових соціально-економічних умовах.

На третьому етапі (1995 - 2000) здійснювалося констатуюче вивчення стану виробничої практики учнів ПТНЗ кулінарного профілю в різних регіонах України, теоретичне обґрунтування організації виробничої практики учнів ВПУ; визначалися педагогічні умови її реалізації, розроблялися навчально-методичні комплекси дисциплін "Технологічна практика", "Переддипломна практика", а також авторська методика професійного навчання в умовах реального виробництва.

На четвертому етапі (2001-2004) здійснювалася експериментальна перевірка педагогічних умов організації виробничої практики, авторської методики професійного навчання в умовах реального виробництва; систематизувалися, оброблялися и узагальнювалися поетапні результати експериментальної роботи; формулювалися загальні висновки и науково-методичні рекомендації для викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання, учнів, студентів ВПУ и соціальних партнерів; з урахуванням дослідницьких результатів здійснювалося доповнення и уточнення навчально-методичних комплексів дисциплін "Технологічна практика" і "Переддипломна практика", їх експериментальна перевірка та впровадження.

На всіх етапах наукового пошуку здійснювався ретроспективний аналіз 20-річного досвіду педагогічної діяльності дисертанта в системі професійно-технічної освіти.

Експериментальна база дослідження. Науково-дослідна робота здійснювалася на базі Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу и туризму, ВПУ № 21 м. Ялта, ПТУ № 29 м. Керч, ПТУ № 32 м. Алушта, ПТУ № 35 м. Феодосія, ПТУ № 36 м, Євпаторія, Усього в експерименті брали участь 1227 учнів, 75 викладачів, 156 майстрів виробничого навчання, а також

179 спеціалістів дев'яти підприємств, на базі яких проводилася виробнича практика. На всіх етапах наукового пошуку автор особисто брала участь у проведенні констатуючого та формуючого експериментів.

Наукова новизна и теоретичне значення одержаних результатів полягають у тому, що **вперше** здійснено теоретичне обґрунтування педагогічних умов організації виробничої практики учнів і студентів ВПУ кулінарного профілю з урахуванням регіональних, галузевих, етнонаціональних особливостей; обґрунтовано підходи до розробки інноваційних методик практично*! підготовки учнів і студентів в умовах реального виробництва на основі принципів випереджального навчання і наступності; **удосконалено** положення про відбір і структурування змісту виробничої практики учнів ВПУ з урахуванням специфіки майбутньої професійної діяльності і перспектив розвитку галузі; визначено основні напрями взаємодії інженерно-педагогічних працівників і соціальних партнерів у цій діяльності; **подальшого розвитку набули** положення про організацію виробничої практики в умовах ринкової економіки на засадах функціонально-цільового підходу.

Практичне значення одержаних результатів полягає в розробці і впровадженні навчально-методичних комплексів дисциплін "Технологічна практика" і "Переддипломна практика"; науково-методичних рекомендацій для викладачів спеціальних дисциплін і майстрів виробничого навчання щодо планування навчального процесу у вищих професійних училищах кулінарного профілю з урахуванням специфіки підготовки кадрів за професіями кулінарного профілю; розробці методики контролю знань, умінь і навичок учнів при складанні комплексного випускного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності 5.091711 "Техно логія харчування".

Впровадження результатів дослідження здійснювалося в Кримському республіканському навчальному закладі - Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу и туризму, - що готує робітничі кадри і молодших спеціалістів кулінарного профілю, у взаємодії із соціальними партнерами, а саме: Міжнародним дитячим центром "Артек", санаторно-курортним комплексом "Крим", Міжнародним молодіжним центром "Юність", дитячим оздоровчим центром "Чайка", Сімферопольським комбінатом громадського харчування, відкритим акціонерним товариством "Кримхліб", спільним підприємством "Аміго", Асоціацією навчальних закладів туристичного профілю України, що підтверджується договорами про співробітництво. Результати дослідження впроваджені в практику роботи професійно-технічних навчальних закладів Міністерства освіти і науки України (довідка № 32/8 - 1240 від 26.10.05), Ради Міністрів АРК (довідка № 01-27/1752 від т 31.03.04), Міжнародного дитячого центру "Артек" (довідка № 703-11/02 від 23.10.2003), Кримського державного інженерно-педагогічного університету (КДІПУ) (довідка № 063-08/206 від 01.03.2005), застосовуються в КДПТУ (довідка № 01Л - 08/367 від 06.04.05).

Обґрунтовані автором теоретичні положення і розроблені методики практично! підготовки кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів для сфери туризму і ресторанного бізнесу знайшли своє застосування в діяльності Європейської асоціації після готельного і туристичного профілю (АЕНТ), яка об'єднує професійні навчальні заклади 38 країн Європи. Членом цієї асоціації в 2001 р. стало Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму. Автора дослідження в 2003 р. обрано національним представником України в АЕНТ.

Про ефективність організації виробничої практики учнів і студентів ВПУ кулінарного профілю в умовах реального виробництва у співпраці інженерно-педагогічного колективу і соціальних партнерів свідчать результати міжнародних конкурсів кулінарної майстерності в Україні і за її межами (одержано 7 міжнародних сертифікатів, 9 дипломів, 3 медалі за участь у міжнародних конкурсах та 5 дипломів переможців в Києві, м. Сан-Ремо - Італія, м. Копенгаген - Данія, м. Блед - Словенія, м. Анталія - Туреччина).

Особистий внесок здобувача полягає у теоретичному обґрунтуванні педагогічних умов організації виробничої практики учнів професійного училища кулінарного профілю; виявленні та обґрунтуванні умов взаємодії інженерно-педагогічного колективу та соціальних партнерів у проведенні виробничої практики; розробці навчально-виробничих комплексів "Технологічна практика" та "Переддипломна практика"; науково-методичних рекомендацій для викладачів і майстрів виробничого навчання щодо проведення практики в умовах реального виробництва з урахуванням регіональних і галузевих особливостей, що дало можливість наблизити якість підготовки кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів до європейських освітніх стандартів.

Висновки та рекомендації, викладені в дисертаційному дослідженні, є результатом самостійної роботи автора на основі вивчення, аналізу теоретичного, практичного, експериментального матеріалу та узагальнення власного педагогічного досвіду, схваленого вченою радою Кримського республіканського інституту післядипломної педагогічної освіти (протокол №3 від 23 травня 2002 р.).

Вірогідність одержаних результатів дослідження забезпечена методологічною обґрунтованістю його вихідних позицій, використанням комплексу методів, адекватних об'єкту, предмету, меті і завданням дослідження, глибоким аналізом науково-методичних джерел і практичного досвіду з досліджуваної проблеми; поєднанням кількісного і якісного аналізу даних, здобутих у ході експерименту; позитивними результатами впровадження в практику авторської методики виробничого навчання в умовах реального виробництва. **На захист виносяться:**

1. Теоретично обґрунтовані положення про організацію виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю в умовах реального

виробництва на основ! оптимального співвідношення теоретичного и практичного навчання з урахуванням регіональних і галузевих особливостей.

2. Теоретично обгрунтовані та експериментально перевірені педагогічні умови організації виробничої практики учнів і студентів ВПУ кулінарного профілю: відбір і структурування змісту навчального матеріалу; забезпечення наступності з використанням попереднього досвіду практично! підготовки кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів із застосуванням нових технологій і сировини; постійна взаємодія інженерно-педагогічного колективу и соціальних партнерів в організації практичного навчання в умовах реального виробництва на основі інноваційних технологій і методик з урахуванням регіональних, галузевих особливостей, національних традицій і потреб ринку праці; необхідність високого рівня психолого-педагогічної підготовки викладачів спеціальних дисциплін і майстрів виробничого навчання для багатофункціональної діяльності під час виробничої практики; побудова навчальних планів і графіків навчального процесу з урахуванням сезонності, кліматичних умов регіону, зростання потреб обслуговування громадян України та інших держав, а також динаміки змін на ринку праці.

3. Авторська методика виробничого навчання учнів і студентів ВПУ в умовах реального виробництва.

Апробація результатів дослідження. Основні положення, висновки та рекомендації з теоретичних і практичних розробок дисертанта схвалені на засіданні круглого столу на тему: "Шляхи вдосконалення підготовки фахівців готельного сервісу" під час першого Міжнародного конкурсу фахівців-юніорів ресторанного сервісу (Київ, 2000 р.), на Всеукраїнському семінарі "Проблеми формування змісту професійної освіти в умовах ступеневої підготовки фахівців" (Київ, 2003 р.), на III Міжнародній науково-практичній конференції "Болонський процес - наближення національних освітніх стандартів до системи E8T5: проблеми і перспективи" (м. Судак, 2004 р.), II науково-практичній конференції "Регіональна система неперервної професійної освіти" (м. Сімферополь, 2004 р.), III Міжнародній науково-практичній конференції "Культура і освіта фахівців туристської сфери: сучасні тенденції та прогнози" (Київ, 2004 р.), звітній науковій конференції Інституту педагогіки і психології професійної освіти АПН України "Педагогіка і психологія формування виробничого персоналу в ринкових умовах" (Київ, 2005 р.).

Публікації. Основні теоретичні положення і висновки дисертації викладено автором в 1 монографії, написаній одноосібно, 13 статтях, з яких опубліковано у фахових наукових виданнях, затверджених ВАК Українц: в галузі педагогіки - 5, в галузі філософських наук - 2, а також у двох навчально-методичних комплексах дисциплін "Технологічна практика" і "Переддипломна практика". Загальний обсяг публікацій - 22,3 друкованих аркушів.

Структура дисертації. Дисертація складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Робота складається з двох томів: дисертаційне дослідження - 204 сторінки машинописного тексту, ілюстрованого 13 таблицями, 15 малюнками и діаграмами; додатки виділені в окремий том та виконані на 191 сторінці.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обгрунтовано актуальність і доцільність теми дисертаційного дослідження; визначено об'єкт, предмет, мету, завдання, гіпотезу, методологічні і теоретичні основи дослідження; розкрито наукову новизну, теоретичне і практичне значення роботи, особистий внесок автора; викладено основні стали і методіку експериментальної роботи; сформульовано основні положення, що виносяться на захист, а також відомості про апробацію і впровадження результатів дослідження.

У першому розділі - **"Теоретичні основи практичної підготовки учнів системи професійно-технічної освіти"** - викладено результати аналізу вивчення вітчизняної, зарубіжної педагогічної і психологічної літератури, проаналізовано основні напрями теоретичних і прикладних досліджень у галузі професійної освіти.

Професійна освіта розглядається як важлива складова неперервної освіти, що визначається як сукупність знань, навичок і умінь, оволодіння якими дає можливість працювати на посадах фахівців середньої чи вищої кваліфікації. Психологічні проблеми професійної освіти значною мірою пов'язані з професійним становленням і розвитком особистості в процесі практичного навчання, впровадженням нових технологій у навчальних закладах різного профілю. Доведено, що практичне навчання є основною формою закріплення теоретичних знань і самовдосконалення учнівської молоді, спрямованого на формування свідомого прагнення до здобуття якісної професійної освіти і підвищення кваліфікаційного рівня.

Вивчення літературних і документальних джерел дало змогу дійти висновку, що практична підготовка як складова частина навчально-виховного процесу в професійно-технічних навчальних закладах і технікумах на всіх етапах її становлення і розвитку відіграла провідну роль в професійному навчанні фахівців.

Аналіз нормативної бази, вивчення стану практичної підготовки в сучасних умовах в Україні та в зарубіжних країнах у цій сфері свідчать про наявність певних позитивних тенденцій в організації виробничої практики як основної складової практичної підготовки. Здійснене вивчення дало змогу виявити актуальні проблеми, пов'язані з вивченням систем практичної підготовки з метою максимально ефективного застосування їх на практиці в різних соціально-економічних умовах.

У розділі показано, що інтеграція України у світове співтовариство сприяє розвитку інноваційних підходів до практичного навчання, а також активному обміну інформацією з фахівцями зарубіжних країн в сфері підготовки трудових ресурсів.

Аналіз сучасних концепцій неперервного професійного навчання показав, що в Україні, як складовій світового співтовариства, професійно-технічна освіта є фундаментом, на якому базується професійна освіта, заснована на філософсько-педагогічних концепціях. Неперервна професійна освіта відображає процес розвитку людини впродовж всього життя.

Як показало вивчення, в Україні та зарубіжних країнах функціонують різні системи і методики організації професійної освіти, які ґрунтовно перевірялися на практиці. В зв'язку з цим нині поширено багато різнобічної інформації про достоїнства або ж недоліки тієї чи іншої системи, методики. З урахуванням перспективних ідей напрацьованого досвіду формуються сучасні системи професійного навчання неперервної професійної освіти. В ХХІ столітті фахівці різних країн, в тому числі і України, визначають основні напрями і розробляють форми організації практичної реалізації концептуальних положень щодо освіти впродовж життя з урахуванням специфічних особливостей розвитку кожного регіону.

Вивчення зарубіжного досвіду практичної підготовки учнів і студентів професійних навчальних закладів Австрії, Великої Британії, Італії, Німеччини, Словенії, Туреччини, Фінляндії, Франції дало можливість зробити висновок про необхідність професійного навчання в умовах реального виробництва з урахуванням мобільності, динамічності і гнучкості ринку праці. На підвищення ефективності професійної освіти в зарубіжних країнах впливає участь роботодавців у розробці освітніх стандартів та здійсненні контролю за їх реалізацією в конкретних навчальних закладах і на виробництві.

У другому розділі - **"Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища"** - здійснено теоретичне обґрунтування моделі організації практичного навчання и обґрунтовано педагогічні умови виробничої практики, проаналізовано критерії відбору і структурування змісту навчального матеріалу під час виробничої практики, форми і методи її організації, обґрунтовано положення щодо взаємодії педагогічного колективу ВПУ і соціальних партнерів в організації і проведенні навчально-виробничої практики учнів і студентів.

У розділі викладено положення, що характеризують систему неперервного практичного навчання в училищі, котра поєднує усі форми и види професійно-практичної підготовки учнів і студентів. Водночас специфіка практичного навчання конкретної професії зумовлює необхідність теоретичного обґрунтування організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю в умовах реального виробництва.

З урахуванням результатів відбору і структурування змісту навчального матеріалу для виробничої практики учнів і студентів ВПУ кулінарного профілю теоретично обґрунтовано і розроблено навчально-методичні комплекси дисциплін

"Технологічна практика" і "Переддипломна практика" та науково-методичні рекомендації для інженерно-педагогічних працівників, учнів і студентів ВПУ.

На основі вивчення сучасних і перспективних потреб галузі, нових соціально-економічних вимог, а також з урахуванням результатів аналізу функцій викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання, учнів і студентів та соціальних партнерів було експериментально перевірено навчально-методичні комплекси дисциплін "Технологічна практика", "Переддипломна практика" та розроблено навчально-методичну документацію із спеціальності 5.091711 "Технологія харчування".

У розділі розкрито роль соціального партнерства в організації навчально-виробничої практики та виявлено вплив особливостей її організації на навчально-виховний процес у цілому. Обґрунтовано висновок щодо виняткової важливості врахування регіональних особливостей в організації практичного навчання в умовах реального виробництва, підготовки інструктивно-методичної документації, що враховує особливості теоретичного і практичного навчання конкретній професії. Співробітництво ВПУ і підприємства - соціального партнера створює можливості для найбільш повного врахування спроможностей виробничої практики і специфіки професії в процесі формування в учнів орієнтації на професію.

Відповідно до програми і методики дисертаційного дослідження вивчались регіональні особливості організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю. Значна увага приділялася обґрунтуванню принципів управління цією діяльністю з урахуванням регіональної специфіки професійних навчальних закладів нового типу, які відкриваються у регіонах. Аналіз досвіду допрофесійної підготовки кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів вказує на необхідність створення єдиних політехнічних засад допрофесійної підготовки у загальноосвітній, професійно-технічній та вищій школі.

Таким чином, до регіональних особливостей організації виробничої практики учнів ПТНЗ Автономної Республіки Крим, на наш погляд, належать: національні традиції кухонь народів Криму та зарубіжних гостей; врахування мережі підприємств харчування у санаторно-курортних та туристичних комплексах, орієнтованої на лікувальне, дієтичне і дитяче харчування; сезонність та кліматичні умови південного регіону.

Вивчення регіональних особливостей організації практичної підготовки молодших спеціалістів кулінарного профілю дало змогу зробити висновки щодо необхідності подальшого вдосконалення організації виробничої практики учнів і студентів як важливої умови підвищення ефективності підготовки фахівців кулінарного профілю.

У третьому розділі - **"Організація експериментальної роботи і її результата"** - викладено програму, методику та основні етапи проведення

педагогічного експерименту, охарактеризовано зміст кожного з них та узагальнено результати експериментальної роботи.

Дослідження проводилось упродовж 1987-2005 рр. у 4 етапи. У дисертації викладено мету, завдання і зміст наукового пошуку на кожному з них. Аналіз оцінних суджень першокурсників за результатами першого року навчання про власну професійну підготовку свідчить про те, що тільки половина задоволена нею. На момент закінчення навчання кількість студентів, незадоволених професійною підготовкою, зменшується і на останньому курсі становить 32% від загальної кількості опитаних (2298 учнів і студентів).

Для проведення педагогічного експерименту було використано методику тестових досліджень.

За результатами констатуючого вивчення у розділі наведено дані щодо задоволеності учнів і студентів процесом професійної підготовки, зокрема: переважно рівнем професійних умінь (67%), організацією виробничого навчання (62%), рівнем викладання спеціальних дисциплін (56%), можливістю застосовувати здобуті професійні знання в житті (49%).

Що стосується незадоволення учнів, то основними причинами названі недоліки, пов'язані з матеріально-технічною базою училища і підприємства -соціального партнера (73%), співвідношенням предметів загальноосвітнього циклу і спецпредметів (60%), кількістю годин, передбачених на теоретичні курси і практичні заняття (57%), необхідністю здобуття загальної середньої освіти (44%). Учні висловлювали думки про низький рівень професійних знань і вмінь (32%), про недоліки у викладанні деяких дисциплін, особливо спеціальних (30%). Думки учнів профтехучилищ стосовно задоволеності професійною підготовкою дещо відрізняються залежно від етапу навчання, специфіки професії та особливостей навчально-виховного процесу конкретного навчального закладу. Так, учні першого і частково другого курсів більше звертають увагу на застосування наочності при вивченні спеціальних дисциплін, доступніший виклад навчального матеріалу, тісніший зв'язок теорії з практичними заняттями. На останньому курсі більшість учнів висловлюють незадоволення рівнем організації виробничої практики. Вони гостро відчують брак професійних знань і вмінь, перевантаженість теорією, недостатке знання підприємства соціального партнера. Водночас деяка частина учнів визнає, що самі мало докладали зусиль на початковому етапі професійного навчання, тому їм важко працювати на виробництві. Незадоволеність учнів виробничою практикою викликана недоліками в організації.

З урахуванням результатів констатуючого вивчення досліджуваної проблеми та визначення нових вимог до підготовки висококваліфікованої робочої сили розроблено методику формулюючого експерименту. Для експериментальної перевірки ефективності практичної підготовки кваліфікованих робітників та молодших спеціалістів була розроблена авторська методика організації виробничої практики

учнів і студентів ВПУ кулінарного профілю, розроблені навчально-методичні комплекси дисциплін „Технологічна практика”, „Переддипломна практика”, науково-методичні рекомендації для учнів, студентів, керівників практики від ВПУ та виробництва.

Необхідність спеціальної підготовки учнів, студентів, викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання, керівників практики від підприємства до проведення виробничої практики зумовлює необхідність виділення *вступного етапу*. Єдність очікувань учнів, студентів, викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання, наставників підприємства - соціального партнера, залучення учнів до продуктивної праці, готовність до активної діяльності в ході практики і самореалізації в її процесі своїх можливостей досягається під час вступного етапу шляхом створення єдиних цільових настанов для всіх учасників взаємодії (єдина мета, шляхи реалізації, очікуваний результат), актуалізації необхідних професійних знань, якими треба оволодіти, і умінь для виконання виробничих завдань, прогнозування своєї діяльності, а також визначення заходів, що активізують учнів і студентів, які готуються до практики.

У процесі проведення дослідження виявлено, що успіх у виробничій діяльності учнів і студентів, діловий контакт між ними і наставником, їх задоволеність виробничою практикою досягається в ході *основного етапу* шляхом конструювання процесу виробничої практики (гармонізація теоретичного навчання з практичними роботами учнів); узгодження асортименту продукції, що надходить у навчально-виробничий цех, зі змістом навчальної програми; перетворення взаємин учнів і наставників на основі ділового співробітництва шляхом використання різних форм виробничого навчання, що дає змогу розкрити і врахувати можливості наставників, специфіку професії, індивідуальні особливості учнів; актуалізації потреб учнів у самоаналізі і самооцінці своїх можливостей стосовно обраної професії.

Взаємодія учнів і студентів, майстра виробничого навчання, керівника практики від виробництва, адекватність самооцінки учнями своєї професійної підготовки власним очікуванням, а також задоволеність професійним вибором, прогнозування наступної професійної діяльності досягається в ході *заключного етапу* шляхом організації спільного підведення підсумків практики всіма учасниками процесу; створення ситуацій, що формують адекватну оцінку підсумків практики; актуалізація професійно-прогностичного компонента орієнтації на професію.

Концентроване вираження результатів основного етапу формуючого експерименту було реалізоване в ході виробничої практики. В умовах експерименту були визначені завдання підсумкового етапу практики, яких і було досягнуто:

- організувати спільне підведення підсумків практики учнями і студентами, майстрами виробничого навчання, викладачами спеціальних дисциплін і керівниками виробничої практики від виробництва;
- створювати необхідні психолого-педагогічні умови для формування адекватної самооцінки підсумків практики;
- забезпечити взаємодію учнів, студентів, майстрів виробничого навчання, викладачів спеціальних дисциплін та керівників практики від виробництва на всіх її етапах;
- посилити професійно-прогностичний компонент орієнтації на професію.

Згідно з авторською методикою виробничого навчання в умовах реального виробництва у завершальному етапі формуючого експерименту брали участь 434 студенти. Аналіз дослідницьких даних, одержаних на основі визначених критеріїв та показників, дав змогу виявити, що високого рівня професіоналізму досягли 75 студентів (17, 28 %). Вони кваліфіковано використовують теоретичні знання на практиці, самостійно виконують складні виробничі завдання на всіх технологічних процесах приготування їжі з дотриманням правил охорони праці. 226 студентів досягли середнього рівня професіоналізму (52, 07 %). Ці студенти оволоділи усіма видами робіт з урахуванням особливостей робочих місць на підприємстві та вимог технологічної дисципліни. Водночас аналіз одержаних результатів експерименту дав змогу виявити, що 133 студенти показали низький рівень професіоналізму (30, 65 %). Ці практиканти недостатньо оволоділи професійними навичками, не вміють використовувати складне обладнання на різних технологічних етапах, оскільки не мають надійного рівня інформатичної підготовки. Аналіз результатів виробничої практики, здійснений по кожній з 15 навчальних груп з урахуванням особливостей підприємства, дозволив виявити причини, що зумовили низький рівень професіоналізму в кожного третього студента.

На основі результатів цього аналізу було запропоновано: вдосконалити навчальні програми виробничої практики; разом із соціальними партнерами протягом навчального року здійснювати у ВПУ підготовчу роботу до її проведення враховуючи результати попереднього діагностування учнів і студентів; оновити зміст психолого-педагогічної та фахової підготовки майстрів виробничого навчання і викладачів спеціальних дисциплін до проведення виробничої практики, зокрема, до реалізації принципу індивідуалізації під час практики в реальних умовах виробництва.

Таким чином, результати експериментальної перевірки авторської методики організації виробничої практики в умовах реального виробництва свідчать про її ефективність.

ВИСНОВКИ

1. Науковий аналіз проблеми організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю на Україні та за кордоном дав змогу теоретично обґрунтувати необхідність цілісної організації практичної підготовки майбутніх фахівців в умовах реального виробництва, поєднавши виробниче навчання учнів у лабораторіях училища, виробниче навчання на підприємствах, технологічну та передцишомну практику на виробництві, стажування студентів за кордоном.

Вивчення досвіду практичної підготовки спеціалістів ресторанного бізнесу для потреб ринку праці в Австрії, Великій Британії, Італії, Німеччині, Словенії, Туреччині, Фінляндії, Франції дало змогу на основі порівняльного аналізу виявити особливості структурування змісту і організації виробничого навчання в цих країнах, порівняти теоретичний компонент змісту з аналогічним у професійній освіті в Україні. Характерними ознаками діяльності професійних шкіл кулінарного профілю означених зарубіжних країн є превалювання випереджального навчання, дотримання наступності, неперервності у процесі професійної підготовки висококваліфікованих фахівців.

2. Виявлено педагогічні умови організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю - на підприємствах цієї галузі, зокрема: оновлення структури та змісту програм виробничої практики з урахуванням динаміки розвитку сфери послуг; наступність у практичній підготовці кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів; організація практичного навчання в умовах реального виробництва з урахуванням галузевих, регіональних особливостей та динаміки змін на ринку праці; методичну підготовку викладачів спеціальних дисциплін і майстрів виробничого навчання до багатофункціональної діяльності під час виробничої практики; впровадження інноваційних форм і методів виробничого навчання з урахуванням сезонності, кліматичних умов, національних традицій та культури в обслуговуванні громадян України та інших держав; розширення взаємодії інженерно-педагогічного колективу ВПУ кулінарного профілю і соціальних партнерів.

Розроблено та експериментально перевірено авторську методику практичного навчання учнів ВПУ кулінарного профілю в умовах реального виробництва, особливості якої полягають у цілісності, неперервності, наступності змісту та організаційних форм, розробці дидактичних матеріалів для учнів і студентів, викладачів спеціальних дисциплін, майстрів виробничого навчання і керівників практики від виробництва; послідовному оволодінні видами робіт з урахуванням робочих місць на підприємствах сфери послуг; діагностиці рівня професіоналізму та особистісних якостей учнів на всіх етапах виробничої практики; оцінюванні результатів проміжної та підсумкової атестацій з участю роботодавців.

3. Розроблені навчально-методичні комплекси дисциплін "Технологічна практика", "Переддипломна практика" включають в себе: структурно-логічні схеми методичного характеру, навчальну програму, робочу навчальну програму за спеціальністю 5.091711 "Технік-технолог"; тематичний план виробничого навчання з професії кухар, кваліфікаційні характеристики кухар 5, 6 розряду; перелік виробничо-навчальних робіт для технологічної практики, картки-завдання для перевірки якості виконаних робіт; білети для кваліфікаційного екзамена кухар 5 розряду; інтегрований навчальний план за спеціальністю 5.091711 "Технік-технолог" (кваліфікація: II ступінь навчання - кухар 4 розряду, III ступінь - технік-технолог 5 розряду); календарний графік проходження виробничої, технологічної та переддипломної практики; графік керівництва практикою викладача спеціальних дисциплін і майстра виробничого навчання; план проведення інструктажу учня (студента) перед практикою, направлення учню (студенту) для проходження практики; індивідуальне завдання на період проходження технологічної та переддипломної практики; рекомендації учням та студентам щодо виконання виробничого завдання; щоденник практики учня (студента); висновок про результати виробничої практики учнями (студентами, практикантами).

4. Виявлено основні напрями взаємодії інженерно-педагогічного колективу ВПУ кулінарного профілю і соціальних партнерів в організації виробничої практики учнів, а саме: визначення цілей та завдань організації виробничої практики, відбір та структурування змісту навчального матеріалу з урахуванням регіональних і галузевих особливостей підготовки фахівців високої кваліфікації (кухар 5, 6 розряду, технік-технолог); підготовка робочих місць для виконання виробничих завдань учнями та студентами на сучасному технологічному обладнанні з використанням якісної сировини; реалізація єдності педагогічних вимог у навчанні і вихованні під час виробничої практики в умовах реального виробництва; визначення критеріїв оцінювання, якості виконаних виробничих завдань різних рівнів складності; створення умов для стажування майстрів виробничого навчання і викладачів спеціальних дисциплін на найкращих підприємствах галузі.

Обґрунтовано необхідність розширення участі соціальних партнерів в розробці професійних стандартів і контролі за їх дотриманням, а також участі соціальних партнерів у засіданнях шкіл молодого майстра, молодого викладача, семінарах-практикумах професійної майстерності, конкурсах "Кращий за професією", зокрема роботодавців - замовників кадрів, у забезпеченні навчально-виробничого процесу в ПТНЗ сучасним обладнанням, матеріалами, пристроями.

5. Запропоновано комплекс навчально-методичних рекомендацій для викладачів спеціальних дисциплін і майстрів виробничого навчання з організації, проведення та контролю виконання завдань під час технологічної та переддипломної практики, який складається з: методичних рекомендацій для учнів (студентів) по проходженню обох видів практик та підготовки звітів; методичних

рекомендацій для керівників виробничої практики від ВПУ і від виробництва. Педагогічний експеримент з виробничої практики дав можливість розробити авторську модель усіх видів практик, включаючи стажування за кордоном. Модель, покладена в основу конструювання змісту практичної підготовки, дає можливість вносити відповідні зміни залежно від об'єктивних обставин. У процесі експерименту доведено доцільність поєднання функцій керівників практики від ВПУ та керівників практики від виробництва, що сприяє зростанню професійного рівня випускників.

6. Доведено, що у сучасних умовах підготовки кваліфікованих робітників та молодших спеціалістів для сфери туризму та ресторанного бізнесу слід враховувати регіональні особливості виробничої практики: сезонність, національні традиції кухонь народів Криму та зарубіжних гостей. Система управління та контролю практичної підготовки майбутніх кулінарів має вдосконалюватися на основі принципів: цілеспрямованості професійної освіти, неперервності практичної підготовки у ВПУ та на виробництві, інтеграції інтелектуальних та матеріальних ресурсів, активізації самостійної творчої діяльності учнів та постійного контролю за практичною підготовкою. Експериментально доведено важливість професійних знань, умінь і навичок, особистісних якостей молодого фахівця.

Обґрунтовано положення щодо оптимального співвідношення теоретичного та практичного компонентів у змісті виробничої практики з урахуванням специфіки галузей, фундаментальних, професійно-орієнтованих і спеціальних дисциплін та видів практики.

Реалізація положень дисертаційного дослідження спрямовується на подальший розвиток теоретичних і методичних основ підвищення ефективності організації виробничої практики учнів ВПУ кулінарного профілю в умовах реального виробництва.

На рівні навчального закладу необхідне: впровадження інноваційних методик професійного навчання; удосконалення змісту та форм багаторівневої професійної освіти, структури професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю, розробка та видання навчально-методичних комплексів за всіма видами практики. На рівні виробництва - практичне використання та реалізація основних положень Національної доктрини розвитку освіти, Постанови Кабінету Міністрів України „Про затвердження положення про багаторівневу професійно-технічну освіту”, впровадження інноваційних технологій при проходженні учнями усіх видів практик. Проведене дослідження не вичерпує всіх аспектів порушеної проблеми. Подальшого дослідження потребують теоретико-методологічні основи прогнозування професійного розвитку особистості спеціаліста у сфері туризму та ресторанного бізнесу; обґрунтування педагогічних систем виробничого навчання в умовах ринкової економіки, формування професійної компетентності викладачів та

майстрів виробничого навчання з урахуванням галузевої специфіки та регіональних особливостей.

Основний зміст дисертації відображено у таких **публікаціях**:

1. Пальчук М. И. Современное состояние и перспективы развития региональной системы профессионально-технического образования. - Симферополь: ООО "Издательство Вперед". - 2004. - 247 с.
2. Пальчук М. И. Позабюджетна діяльність училища - проблема не лише економічна, а й психолого-педагогічна // Професійно-технічна освіта. - Київ: „Педагогічна преса”, - 2003. - № 4. - С. 40-41.
3. Пальчук М. И. Тенденції розвитку професійної освіти: регіональні аспекти // Педагогіка і психологія професійної освіти: Наук. Метод, журнал. - Львів: Видавництво: "Національний університет "Львівська політехніка". - 2004. - № 6. -С. 133-136.
4. Пальчук М. И. Принципи реалізації взаємозв'язку теоретичного і виробничого навчання в професійній школі // Педагогіка і психологія професійної освіти: Наук.-метод. журнал. - Львів: "Національний університет "Львівська політехніка". - 2005, -№1.-С. 72-78.
5. Пальчук М. И. Комплексная организация непрерывной учебно-производственной практики // Наук, записки: Збірн. Наук, статей Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. - К.: НПУ імені М. П. Драгоманова, 2005. -вил. LVIII (58). - С. 118-123.
6. Пальчук М. И. Совершенствование модели взаимодействия профтехучилищ и социальных партнеров // Наука і сучасність: 36. наук, праць Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. - К.: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2005. - Т.48. - С. 100-109.
7. Пальчук М. И. Экспертная оценка показателей развития творческой активности учащихся профессионально-технических училищ // Управління якістю професійної освіти: Зб.мат. II міжн.наук.-практ. конф. - Розділ 1, 2. - 4.1. - Донецьк, ДПО ІПП АПН України. - 2002, - 66-68.
8. Пальчук М. И. Проблемы организации форм производственного обучения и его занятий в педагогическом наследии Батышева С. Я. Первые международные чтения, посвященные памяти С.Я. Батышева. // Николаев, 25-27 сентября 2003 года: Сб. науч. труд. - Николаев: "Илион", 2003. - С. 231-237.
9. Пальчук М. И. Основные этапы развития профессионального образования и направления использования исторического опыта в современных условиях // Культура народов Причерноморья. - Симферополь: Межвузовский центр "Крым". - 2002.-№31.-С. 100-103.
10. Пальчук М. И. Формирование профессиональной направленности личности в период предвыпускной практики ВПУ // Культура народов Причерноморья. - Симферополь: Межвузовский центр "Крым". - 2002. - № 33. - С, 231-236.

11. Пальчук М. И. Особенности туристического маркетинга // Культура народов Причерноморья - Симферополь: Межвузовский центр "Крым". - 2003. - № 38. - С. 37-40.
12. Пальчук М. И. Основні педагогічні критерії політехнологічного навчання в Професійній школі // Педагог професійної школи: 36. наук, праць. - К.: Наук.світ, 2002. - Вип. IV. - С. 115-121.
13. Пальчук М.И. Концепция деятельности высшего профессионального училища № 27 // Школа - ПТУ - производство. - Крым: Крымский республиканский институт последипломного педагогического образования. - 2002. - № 3. -3.8-12.
14. Пальчук М. И. Активные формы и методы обучения, используемые на уроках профессиональной этики и эстетики на примере комбинированного урока с элементами деловой игры "Виды сервировки стола" // Школа-ПТУ-производство. -Крым: Крымский республиканский институт последипломного педагогического образования. - 2002. - № 3. -3. 13-19.
15. Пальчук М.И. Учебно-методический комплекс дисциплины «Технологическая практика». - Симферополь: ООО "Издательство Вперед". - 2005. - 100 с.
16. Пальчук М.И. Учебно-методический комплекс дисциплины «Преддипломная практика». - Симферополь: ООО "Издательство Вперед". - 2005. - 50 с.

Пальчук М. І. Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю. - Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 - "Теорія та методика професійної освіти". - Інститут педагогіки і психології професійної освіти Академії педагогічних наук України, Київ, 2005.

Дисертація містить дослідження теоретичних і методичних засад організації і проведення виробничої практики у ВПУ кулінарного профілю. Запропонований науково-методичний і психолого-педагогічний комплекс має забезпечити профільну підготовку кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів на основі визначених критеріїв ефективності проведення практики.

Дослідження дало змогу визначити основні організаційно-педагогічні умови професійного навчання спеціалістів кулінарного профілю, а саме: системність, поєднання теоретичного матеріалу і виробничої практики, оволодіння універсальними вміннями і навичками, здійснення практичного навчання в умовах, максимально наближених до реальних, зокрема, у процесі роботи на діючих підприємствах різної форми власності, взаємодія інженерно-педагогічного колективу з соціальними партнерами. Значка увага в практичній підготовці має приділятися формуванню соціальних якостей, таких як самосвідомість, впевненість у собі, вміння працювати в колективі, готовність до навчання упродовж життя в мінливих умовах динамічного розвитку суспільства.

Ключові слова: система неперервної професійної освіти, інтегративний підхід, професійно-прогностичний компонент, виробнича практика, навчально-методичний комплекс, соціальний партнер.

Пальчук М.И. Педагогические условия организации производственной практики учащихся высшего профессионального училища кулинарного профиля. — Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 - "Теория и методика профессионального образования". - Институт педагогики и психологии профессионального образования Академии педагогических наук Украины, Киев, 2005.

Диссертация содержит исследование теоретических и методологических основ организации и проведения производственной практики учащихся и студентов ВПУ кулинарного профиля.

В ходе диссертационного исследования определены педагогические условия организации производственной практики в условиях реального производства с учетом отраслевых и региональных особенностей и на основе динамики изменений на рынке труда. Обоснована необходимость методической подготовки преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения к многофункциональной деятельности во время производственной практики, внедрения инновационных форм и методов производственного обучения. Произведен отбор и структурирование содержания учебного материала для производственной практики, осуществлена классификация форм и методов практического обучения в ВПУ, определена необходимость расширения взаимодействия инженерно-педагогического коллектива профессионально-технического учебного заведения и социальных партнеров в организации и проведении практики в условиях реального производства. Выявлены региональные особенности организации производственной практики учащихся: сеть предприятий питания санаторно-курортного и туристического комплексов, ориентированная на лечебное, диетическое и детское питание; национальные особенности кухонь народов Крыма и зарубежных гостей; сезонность; климатические условия южного региона Украины.

Предложенная авторская методика организации производственной практики учащихся и студентов ВПУ кулинарного профиля обусловила необходимость разработки учебно-методических комплексов дисциплин «Технологическая практика», «Преддипломная практика», научно-методических рекомендаций по организации проведения практики для учащихся, студентов, руководителей практики от ВПУ и от производства.

Проведенное исследование позволило определить основные педагогические условия профессионального обучения специалистов кулинарного профиля:

системность, т.е. сочетание теоретического материала и производственной практики; овладение универсальными умениями и навыками; практическое обучение в условиях, максимально приближенных к реальным, в частности, в процессе работы на действующих предприятиях различных форм собственности, взаимодействие инженерно-педагогического коллектива с социальными партнерами. Значительное внимание в практической подготовке необходимо уделять формированию умений, знаний, навыков в сочетании с такими социальными качествами как самосознание, уверенность в себе, умение работать в коллективе, готовность к дальнейшему обучению в течение всей жизни в изменяющихся условиях динамичного развития общества.

Ключевые слова: система непрерывного профессионального образования, интегративный подход, профессионально-прогностический компонент, производственная практика, учебно-методический комплекс, социальный партнер.

Palchuk M.L Pedagogical terms of organization of educational-production practice of studying High Professional School (HPS). — Manuscript.

Dissertation on competition of graduate degree of candidate of pedagogical sciences on speciality a 13.00.04-theory and method of trade education - Institute of Pedagogy and Psychology of professional education of the Academy of Pedagogical Sciences of Ukraine, Kyiv, 2005.

In dissertation the organizational-methodical terms of organization and conducting of production practice in HPS culinary type are exposed and argued. The scientific-methodical and psihologico-pedagogical complex of providing type preparation of highly-qualified workers and specialists and criteria of efficiency of conducting practice are developed and explored.

The conducted research allowed to define the basic organizational-pedagogical terms of the professional training of specialists of culinary type: professional preparation must have a system character, that has to combine both theoretical, and practical aspects; to gain the universal abilities and skills; it is desirable to carry the practical teaching out in terms, which are maximal close to the real ones, in particular, during the process of work on operating enterprises with different patterns of ownership. Considerable attention in practical preparation is paid to forming social skills, such as consciousness, confidence in oneself, ability to work in a team, readiness to the further teaching on the profession in terms of dynamic processes in a modern world market economy.

Key words: system of continuous trade education, unificated approach, professional education, production practice, scientific-methodical complex of the discipline, social partner.