

О.І. Вдовенко

Чернігівський національний педагогічний університет

імені Т.Г. Шевченка

**СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ПРОЦЕСІ  
ФОРМУВАННЯ ОСОБИСТІСНИХ ЯКОСТЕЙ КВАЛІФІКОВАНОГО  
РОБІТНИКА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**

*Анотація.* Стаття присвячена теоретичному аналізу визначення сучасних вимог до особистісних якостей та професійної діяльності майбутніх робітників харчової промисловості. Визначається актуальність створення нових вимог до особистості та професійної діяльності майбутніх працівників харчової промисловості. Аналізується поняття особистості, його зміст та структура у рамках діяльнісної теорії. Визначається зміст поняття професіоналізму, об'єктивується поняття особистості професіонала. Визначається зміст та структура професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості, розкриваються функції такої діяльності. Розкриваються сучасні вимоги роботодавців до особистості та професійної діяльності майбутніх робітників харчової промисловості.

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

Е.И. Вдовенко

**СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОЦЕССЕ ФОРМИРОВАНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
КАЧЕСТВ КВАЛИФИЦИРОВАННОГО РАБОТНИКА ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

*Аннотация.* Статья посвящена теоретическому анализу определения современных требований к личностным качествам и профессиональной деятельности будущих рабочих пищевой промышленности. Определяется актуальность создания новых требований к личности и профессиональной деятельности будущих работников пищевой промышленности. Анализируется

понятие личности, его содержание и структура в рамках деятельностной теории. Определяется содержание понятия профессионализма, объективируется понятие личности профессионала. Определяется содержание и структура профессиональной деятельности будущего квалифицированного рабочего пищевой промышленности, раскрываются функции такой деятельности. Раскрываются современные требования работодателей к личности и профессиональной деятельности будущих рабочих пищевой промышленности.

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

**O.I. Vdovenko**

***MODERN REQUIREMENTS TO THE PROFESSIONAL ACTIVITY IN  
THE PERSONAL QUALITIES DEVELOPMENT PROCESS OF THE SKILLED  
FOOD INDUSTRY WORKERS***

**Abstract.** *The article is devoted to the problem of the theoretical analysis of the modern requirements determining for the personality and professional activity of the future skilled food industry workers. The actuality and necessity of quality changes in the process of professionalism development of the future food industry workers are cleared up. The relevance of the new requirements creation to the professional personality and professional activity of the future food industry workers is determined. 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 objectivized. 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.*

**Keywords:** *personal qualities, professionalism, professional personality, professional activity.*

**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 їх 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.Кандибович та Г.Селевко займались вивченням психологічних аспектів особистості. Роботи Б.Ананьєва присвячені проблемі визначення структури особистості. О.Гребенюк, М.Дьяченко, І.Зязюн, Л.Кандибович, Т.Кудрявцева, В.Мадзігон, Л.Нікітіна, Н.Ничкало, П.Осипов та ін. розглядають в своїх роботах проблему формування особистості професіонала. Проблема професійної направленості особистості розкривається у роботах Р.Ахмерової, Н.Захарова, А.Каганова, В.Леонтєва, А.Маслоу та ін. Дослідження О.Горбушиної, О.Гребенюк та В.Тарасова пов'язані із визначенням компонентів професійної направленості особистості. М.Дьяченко,

Л.Кандибович, 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.Леонтьєва. 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, невичерпаним 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, тенденції реформації освіти.

**Метою** статті є здійснення теоретичного аналізу проблеми визначення сучасних вимог до особистості та професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості.

**Виклад основного матеріалу.** Аналіз розвитку галузі харчової промисловості показав, що харчова промисловість являє собою потужну, широко розгалужену галузь народного господарства, зі своїми специфічними особливостями, має чітку нормативно-правову базу і систему підготовки професійних кадрів. Основними напрямками розвитку харчової промисловості в 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. Від так, 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 така гостра проблема вимагає теоретичного дослідження сучасних вимог до особистості кваліфікованих робітників харчової промисловості та їх професійної діяльності.

Аналіз психолого-педагогічної літератури показав, 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]. На думку С.Батишева *ПО* майбутнього робітника формується у ході його навчальної та практичної діяльності, і проявляється у компетентному виконанні особистістю функціональних обов'язків [1]. Відтак, проведений теоретичний аналіз показав, що процес розвитку *ПО* нероздільний із формуванням певних якостей *особистості майбутнього професіонала*.

Видатний психолог О.Леонтьєв 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.

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 показав, що у професійній діяльності кваліфікованих робітників харчової промисловості можна виділити наступні 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 незавжди 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 по 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. В 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* показав, 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, вчений 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 вміннями, 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.

#### **Список використаних джерел:**

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.