

Міністерство освіти і науки України  
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

**ГВОЗДЕЦЬКА ЮЛІЯ ВАСИЛІВНА**

УДК 378:664-051(043.3)

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ  
ВИКЛАДАЧІВ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ  
У ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ**

13.00.04 – теорія та методика професійної освіти

Автореферат дисертації на здобуття наукового ступеня  
кандидата педагогічних наук



Умань – 2018

Дисертація є рукопис.

Роботу виконано в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини, Міністерство освіти та науки України

**Науковий керівник** доктор педагогічних наук, доцент  
**Ящук Сергій Миколайович**,  
Уманський державний педагогічний університет  
імені Павла Тичини,  
доцент кафедри техніко-технологічних дисциплін,  
охорони праці та безпеки життєдіяльності

**Офіційні опоненти:** доктор педагогічних наук, доцент  
**Гевко Ігор Васильович**,  
Тернопільський національний педагогічний  
університет імені Володимира Гнатюка;  
завідувач кафедри комп'ютерних технологій

кандидат педагогічних наук, доцент  
**Ребенок Вадим Михайлович**,  
Національний університет «Чернігівський  
колегіум» імені Т. Г. Шевченка,  
завідувач кафедри професійної освіти та безпеки  
життєдіяльності

Захист відбудеться «29» листопада 2018 р. о 12<sup>00</sup> годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 74.053.01 в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини за адресою: 20300, Черкаська обл., м. Умань, вул. Садова, 2.

З дисертацією можна ознайомитися у бібліотеці Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (20300, Черкаська обл., м. Умань, вул. Садова, 2).

Автореферат розіслано «29» жовтня 2018 р.

Учений секретар  
спеціалізованої вченої ради



С. В. Совгіра

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність теми.** Демократичні зміни в Україні викликали пошук ефективних шляхів перетворення різних сторін життя суспільства, його соціальних інститутів, у тому числі і системи вищої освіти, яка орієнтується у своєму розвитку на якісну підготовку фахівця відповідно до змін, які відбуваються на ринку праці. Нині одним із завдань закладів вищої освіти є підготовка компетентного, конкурентоздатного фахівця для роботи в умовах освіти, що динамічно змінюється, здатного самостійно і творчо вирішувати професійні завдання, який володіє не лише знаннями, високими моральними якостями і є професіоналом, а й уміє адекватно діяти у відповідних ситуаціях, нести відповідальність за свою діяльність.

Цілком очевидно, що сказане стосується викладача основ технологій харчових виробництв, який покликаний забезпечити підготовку майбутніх фахівців до діяльності в громадському виробництві.

Завдання підготовки таких фахівців в сфері освіти, згідно з компетентнісною парадигмою професійної освіти, визначено в Національній стратегії розвитку освіти України на період до 2021 року (2013), Указі Президента «Про стратегію сталого розвитку «Україна – 2020» (2015), Законі України «Про вищу освіту» (2016), а також в основних положеннях Копенгагенської декларації (2002) та Брюгського комюніке (2010).

В останні роки активно розробляється концепція університетської педагогічної освіти, в цій галузі працюють такі вчені як А. Алексюк, Л. Коваль, Л. Нечепоренко, Д. Пащенко, В. Сагарда; досліджуються проблеми модернізації вищої професійної освіти (В. Андрущенко, В. Байденко, Р. Гуревич, Є. Зеєр, Є. Клімов, І. Карпюк, С. Сисоева та ін.), розкривається методологія та історія педагогічної освіти в Україні та за кордоном (О. Безлюдний, І. Білецька, В. Луговий, І. Рогальська-Яблонська, Л. Пуховська, С. Шандрук).

Розробці теоретико-методологічних засад підготовки майбутнього викладача, становлення його як компетентного фахівця-професіонала присвячені роботи вітчизняних дослідників І. Андрущука, В. Арнаутова, Д. Бодненка, Н. Боритко, Е. Бондаревської, О. Браславської, Т. Волкової, А. Грітченка, Р. Гуревича, С. Демченка, О. Кіріленко, О. Комар, В. Коваль, О. Коваленко, Н. Кузьминої, О. Лопутько, А. Маркової, В. Монахової, О. Самойленка, А. Саранової, Н. Сергєєва, С. Ткачука, О. Торубари, Л. Шевчук, Е. Шиянова, В. Фоменка, С. Ящука та ін.; зарубіжних учених В. Блума, Д. Брунера, Н. Кантора, Х. Маркуса, Р. Стернера, Д. Елкінда та ін.

Професійна компетентність зосереджена у фокусі пильної уваги педагогічної науки, зокрема основні характеристики компетентнісного підходу розкрито у працях О. Андрєєва, Т. Байбари, Н. Бібик, І. Зимньої, В. Краєвського, О. Коберника, Г. Малик, Н. Нагорної, С. Нечіпор, О. Онопрієнко, Ю. Рибалка, А. Хуторського та ін.; питання формування різних видів компетентності майбутніх педагогів у процесі професійної підготовки розглядаються Л. Берестовою, Е. Врублевською, Н. Іванищевим, В. Кашницким, Ю. Койновою, Г. Кудрявцевою, Т. Маркіною, С. Молчановою, Д. Осягиним, Е. Прозоровою, Е. Шияном та ін.

Дослідженню питань, пов'язаних з підготовкою інженерно-педагогічних кадрів, присвячені роботи: С. Батишева, В. Вельтіщева, І. Гулія, Н. Дубової, О. Коваленко, Т. Кравченко, М. Лазарева, О. Луніна, Н. Недосекової, В. Стабнікова, Л. Тархана, С. Ткачука, І. Філімонової та ін.

Проте залишаються недостатньо розробленими теоретичні основи формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв. Одночасно з теоретичними склалися і практичні передумови, що вимагають розробки нових підходів до підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв під час навчання їх в університеті.

Отже, виникає необхідність теоретичного обґрунтування та розробки нових підходів до визначення змісту, форм, методів, засобів формування професійної компетентності викладача основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Усе вищесказане дає змогу виділити низку суперечностей між:

- потребами суспільства у якісній фаховій підготовці майбутніх викладачів у педагогічних закладах вищої освіти, конкурентоспроможних на ринку праці, та недостатньою розробленістю проблеми формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв;

- потребою в оновленні змісту, форм, методів, засобів формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв та відсутністю обґрунтованих педагогічних умов їх реалізації;

- важливістю процесу формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв та нерозробленістю науково-методичного забезпечення його ефективного здійснення у закладах вищої освіти.

Отже, актуальність проблеми, викликана зазначеними вище суперечностями, нагальна потреба вдосконалення підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв та недостатня розробленість означеної проблеми у теорії й практиці зумовили вибір теми дослідження – **«Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки»**.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Дисертаційна робота виконана відповідно до тематичного плану науково-дослідної роботи кафедри педагогіки та освітнього менеджменту Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини з теми «Формування компетентного вчителя в умовах освітнього середовища педагогічного вищого навчального закладу» (номер державної реєстрації 0111U007536). Тему затверджено вченою радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 8 від 24 січня 2017 р.) та узгоджено в Міжвідомчій раді з координації наукових досліджень з педагогічних та психологічних наук в Україні (протокол № 694 від 18 травня 2017 р.).

**Мета дослідження** – теоретично обґрунтувати й експериментально перевірити педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

**Гіпотеза дослідження.** Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки

відбуватиметься більш ефективно в разі дотримання таких педагогічних умов: забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією на основі добору активних методів та інноваційних форм; набуття теоретичних знань з технології харчових виробництв шляхом оновлення змісту фахових дисциплін; оволодіння практичним досвідом здійснення майбутньої професійної діяльності шляхом використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки.

Відповідно мети визначено такі **завдання дослідження**:

1. Проаналізувати стан розробленості проблеми у науковій літературі, розкрити зміст і уточнити сутність ключових понять дослідження.

2. Уточнити критерії, показники та схарактеризувати рівні сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

3. Здійснити діагностику сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

4. Розробити та апробувати модель і теоретично обґрунтувати й експериментально перевірити педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

*Об'єкт дослідження* – фахова підготовка майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв.

*Предмет дослідження* – педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

**Методи дослідження.** Для перевірки гіпотези дослідження і розв'язання визначених завдань використано такі методи: *теоретичні* – аналіз наукових джерел із проблеми дослідження, що дало змогу визначити об'єкт, предмет, мету дослідження, сформулювати його завдання, уточнити сутність понять «професійна компетентність майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв», «сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв»; метод моделювання – для розробки моделі формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв в процесі фахової підготовки; *емпіричні* – бесіда, спостереження, тестування, анкетування, педагогічний експеримент: констатувальний – для визначення вихідного стану сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв; формувальний – для перевірки ефективності педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки; *статистичні* – методи математичної статистики для кількісного та якісного аналізу експериментальних даних, визначення достовірності отриманих результатів.

**Експериментальна база дослідження.** Дослідження проводилося на базі Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова, Чернігівського національного педагогічного університету імені Т. Г. Шевченка, Української інженерно-педагогічної академії, Глухівського національного педагогічного

університету імені Олександра Довженка, Переяслав-Хмельницького державного педагогічного університету імені Григорія Сковороди. На різних етапах у дослідженні брали участь 402 студенти, з яких 200 – в експериментальних і 202 – у контрольних групах та 38 викладачів вищих навчальних закладів.

**Наукова новизна одержаних результатів** полягає в тому, що:

– *вперше* розроблено модель формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, яка охоплює такі блоки: цільовий (мета, завдання), методологічний (підходи, принципи), змістово-технологічний (зміст, форми, методи, засоби, технології), емпіричний (критерії, рівні та відповідний результат); обґрунтовано педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки (забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією на основі добору активних методів та інноваційних форм; набуття теоретичних знань з технології харчових виробництв шляхом оновлення змісту фахових дисциплін; оволодіння практичним досвідом здійснення майбутньої професійної діяльності шляхом використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки);

– *уточнено* сутність ключових понять дослідження: «професійна компетентність майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв», «сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв»; критерії (мотиваційно-ціннісний, когнітивний та діяльнісний), показники (інтереси, потреби, мотиви, знання спрямовані на досягнення вищих щаблів фахової компетентності, вміння застосовувати отримані знання у професійній діяльності) та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки (високий, достатній, середній, низький);

– *удосконалено* форми, методи, засоби освітнього процесу щодо формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки;

– *подальшого розвитку набули* інтеграційні процеси підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв та наповнення їх відповідним змістом.

**Практичне значення одержаних результатів** полягає у розробці та впровадженні в освітній процес методики діагностування рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв; розробці авторських навчальних програм та реалізацію навчально-методичного забезпечення: оновлення змісту навчальних дисциплін («Виробниче навчання», «Технологічне обладнання галузі», «Процеси та апарати харчових виробництв»), упровадження методичних рекомендацій щодо проходження технологічної практики студентами спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології».

Матеріали дослідження можуть бути використані у освітньому процесі закладів вищої освіти при викладанні фахових та методичних дисциплін, спецсеінарів для формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв; при укладанні навчально-методичних

видань, у розробленні програм і посібників для спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології», а також у системі післядипломної педагогічної освіти.

Наукові положення дисертації *впроваджено* у освітній процес Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (довідка № 1339/01 від 03.04.2018), Національного педагогічного університету ім. М. П. Драгоманова (довідка № 24/15-818 від 12.03.2018), Національного Чернігівського педагогічного університету (довідка № 29 від 06.02.2018), Української інженерно-педагогічної академії (довідка № 157 від 26.03.2018).

**Особистий внесок автора.** У посібнику «Виробниче навчання» (у співавторстві з І. А. Філімоною (2016)) автору належить розробка лабораторно-практичних робіт, особистий внесок автора становить 69 %, методичних рекомендаціях з технологічної (навчальної) практики для студентів 4 курсу спеціальності 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» (у співавторстві з Т. В. Кравченко, І. А. Філімоною (2016)) здобувачем запропоновані творчі завдання для проходження технологічної практики майбутніх фахівців сфери харчових виробництв, особистий внесок автора складає 30 %, у статтях: «Pedagogical conditions for formation of professional competence of future factors in the field of food technologies in professional preparation» (у співавторстві з І. А. Filimonova (2018)) здобувачем теоретично обгрунтовано ряд педагогічних умов для формування професійної компетентності майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв, особистий внесок автора становить 50 %, «Структура професійної компетентності інженера-педагога сфери харчових виробництв та вплив на неї дисциплін фахової підготовки» (у співавторстві з С. М. Ящуком (2018)) здобувачем представлено авторський підхід до структури професійної компетентності викладача основ технологій харчових виробництв, особистий внесок автора становить 70 %.

**Апробація результатів дослідження.** Основні положення та результати дисертаційної роботи доповідалися на наукових, науково-практичних конференціях і семінарах різного рівня, зокрема: *міжнародних* – «Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття в країнах Європи та Азії» (Переяслав-Хмельницький, 2016); «Актуальні проблеми професійної підготовки майбутніх учителів технологій та інженерів-педагогів у вищих навчальних закладах» (Глухів, 2016); «Современные образовательные технологии в подготовке педагога с учетом профессионального стандарта» (Москва, 2016); «Фундаментальні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи» (Баку-Ужгород-Дрогобич, 2017); «Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній та професійній освіті» (Кропивницький, 2017); «Наука III тисячоліття: пошуки, проблеми, перспективи розвитку» (Бердянськ, 2018); *всеукраїнських* – «Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: досвід та перспективи» (Умань, 2017, 2018), семінарах та засіданнях кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

**Публікації.** Основні результати дисертації викладено у 20 публікаціях автора (16 – одноосібних), із них: 10 статей відображають основні наукові результати (2 – у зарубіжному фаховому виданні), 8 – апробаційного характеру, 2 – додатково відображають результати дисертації.

**Структура та обсяг дисертації.** Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (183 найменувань, з них – 7 іноземною мовою), 18 додатків на 115 сторінках. Загальний обсяг роботи становить 336 сторінок, з них 191 сторінка – основний текст. Робота містить 10 рисунків, 16 таблиць.

### **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ РОБОТИ**

У **вступі** обґрунтовано актуальність теми дослідження, її зв'язок із науковими програмами, планами, темами, визначено мету, завдання, об'єкт, предмет наукового пошуку; сформульовано гіпотезу, методи дослідження; розкрито наукову новизну й практичне значення одержаних результатів, особистий внесок автора у роботах, опублікованих у співавторстві; наведено відомості про впровадження, апробацію результатів дослідження, публікації, структуру та обсяг дисертації.

У **першому розділі** – *«Теоретичні основи формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у педагогічних закладах вищої освіти»* – охарактеризовано стан розробленості проблеми дослідження; розкрито зміст і уточнено сутність ключових понять; визначено особливості фахової підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у закладах вищої освіти.

У дослідженні з'ясовано, що у вітчизняній та зарубіжній науці накопичено значний обсяг праць, дотичних до проблеми формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у педагогічних закладах вищої освіти. При всій різноманітності підходів до підготовки педагогічних кадрів зазначена проблема не знайшла належного відображення, науковцями розглянуто лише окремі її аспекти. Зокрема, особливості компетентнісного підходу в сучасній освіті розглядають П. Бачинський, Н. Бібік, А. Грітченко, О. Гринченко, О. Добровольська, Я. Кодлюк, В. Курок, О. Овчарук, А. Петрук, Н. Сичавська, С. Сисоєва, О. Ситник, Т. Смагіна, Г. Терешук, С. Трубачева, Л. Штефан, Н. Фоменко та ін. Науковці доводять, що компетентнісний підхід полягає в зміщенні акценту з накопичування нормативно визначених знань, умінь і навичок до формування й розвитку здатності практично діяти, застосовувати індивідуальні техніки і досвід успішних дій у ситуаціях професійної діяльності та соціальної практики.

Різним аспектам проблеми формування професійної компетентності фахівця як показника його відповідності до вимог професійної праці присвячено дослідження науковців (О. Браславська, В. Веденський, В. Галузинський, Р. Гуревич, Е. Зеєр, І. Каньковський, Л. Карпова, Н. Кузьміна, В. Коваль, О. Коберник, Г. Несента, В. Озова, В. Петрук, А. Радченко, А. Маркова, Л. Савченко, О. Савченко, О. Сластьонін, Т. Ткаченко, С. Ткачук, Н. Устинова, К. Шапошников, С. Ящук та ін.). У розглянутих працях з'ясовано, що професійна компетентність детермінується рівнем професійної освіти, досвідом й індивідуальними здібностями людини, творчим і відповідальним ставленням до справи, її вмотивованим прагненням до безперервної самоосвіти та самовдосконалення. З іншого боку, професійна компетентність у будь-якій сфері діяльності виступає необхідним компонентом залучення людини до культури у широкому сенсі цього слова.



Деякі ознаки професійної компетентності педагогів та їх підготовку у закладах вищої освіти досліджували науковці (А. Алексюк, І. Богданова, І. Васильєв, Л. Карпова, Г. Красильникова, Н. Кузьміна, В. Лозова, Л. Міщенко, Р. Немов, І. Зязюн, В. Радул, В. Сластьонін, Г. Троцко, А. Щербakov, М. Ярмаченко та ін.), які правомірно визнають пріоритет компетентності як однієї з головних характеристик особистості майбутнього викладача, поряд із гуманізмом, демократизмом, духовною культурою, комунікативністю, організаторським талантом.

Проблеми професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів розкриваються у дослідженнях науковців (І. Ісаєв, Х. Процко, А. Сейтешеввін, Н. Сичавська, Л. Тархан, Т. Фурман, І. Цідило, Е. Шиянов та ін.). Вони вважають, що професійна підготовка майбутніх інженерів-педагогів потребує формування такого фахівця, який поєднує в собі інженерно-педагогічні вміння, пов'язані зі здатністю виконувати функції фахівця з вищою технічною освітою якої-небудь галузі техніки (інженера) та функції педагога-організатора, який вміє в доступній формі донести до суб'єктів навчання навчальний матеріал.

Водночас теоретичний аналіз наукових досліджень свідчить, що проблема формування професійної компетентності викладачів основ технологій харчових виробництв ще не достатньо досліджена в педагогічній теорії, а тому не знайшла належного відображення в практичній діяльності закладів вищої освіти.

Опрацювання наукової літератури з досліджуваної проблеми дало змогу уточнити зміст понять «професійна компетентність майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв», «сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв».

Під *професійною компетентністю майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв* розуміємо сформовану якість особистості, яка існує до виникнення будь-якої конкретної виробничої ситуації, а з її виникненням реалізується адекватно до вимог професійної діяльності і керується тими завданнями, які визначає суб'єкт або диктують умови діяльності.

*Сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв* вважаємо динамічно розвивальною особистісною якістю людини, що відображає необхідний рівень інженерних, психолого-педагогічних та методичних знань у галузі харчових виробництв, вмінь застосовувати їх, здатності творчо і нестандартно вирішувати проблеми професійно-педагогічної діяльності, нести відповідальність за наслідки своєї роботи в умовах закладів професійної освіти.

Визначено особливості фахової підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв, які полягають у тому, що: 1) інженерно-педагогічна освіта є специфічним різновидом вищої освіти, в ній інтегруються вища технічна і спеціальна гуманітарна освіта; 2) інтеграційна специфіка інженерно-педагогічної освіти зумовлює, з одного боку, необхідність засвоєння інженерних знань, а з іншого – здатність використовувати ці знання з педагогічною метою; 3) для оптимальної організації педагогічної діяльності викладачів основ технологій харчових виробництв студент має набути знань та умінь вихователя, проектувальника, методиста, організатора діяльності тощо; 4) інженер-педагог є не просто виконавцем інструкційних, адміністративних та методичних рекомендацій і

розпоряджень, а професіоналом, готовим та здатним відповідно до поставлених педагогічних цілей практично розв'язувати визначені групи завдань та самостійно діяти у нестандартних освітніх і виробничих ситуаціях, уміти переорієнтуватися з нормативно-виконавчої діяльності на проєктувальну, інноваційну, дослідницьку; 5) діяльність викладача основ технологій харчових виробництв спрямована на забезпечення розвитку соціально-активної, гуманістично-спрямованої особистості студента, озброєння його системою технічних і спеціальних знань та умінь необхідних у майбутній трудовій діяльності, продовження навчання у системі неперервної освіти; формування уявлень про ідеї і методи професійної освіти та її ролі у пізнанні навколишнього світу.

У другому розділі – *«Діагностика сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв»* – уточнено критерії, показники й схарактеризовано рівні сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв; проаналізовано стан сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Для виявлення сучасного стану сформованості професійної компетентності майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв визначено критерії (мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісний) та їх показники.

Показниками мотиваційно-ціннісного критерію визначено: мотиваційну спрямованість на досягнення вищих рівнів професійної майстерності, ціннісне ставлення до майбутньої інженерно-педагогічної діяльності, стійку мотивацію до розкриття власних можливостей у професійній діяльності, власний пізнавальний інтерес, прагнення до самовдосконалення та саморозвитку; когнітивного: сформованість знань (інформаційно-технологічних, організаційно-управлінських, комунікативних, правових, психологічних) та вміння застосувати їх у професійних умовах, розуміння сутності, змісту, цілей та завдань професійної діяльності; необхідних для її ефективного виконання; обізнаність із методами та способами виконання професійних завдань; діяльнісного: сформованість професійних вмінь (інформаційно-технологічних, організаційно-управлінських, комунікативних, правових, соціально-психологічних), розвиненість прийомів розумової діяльності, володіння методами, способами і досвідом самостійного розв'язання професійних завдань; наявність уміння здійснювати самоконтроль, самоаналіз й самооцінку результатів професійної діяльності.

Схарактеризовано рівні сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: високий, достатній, середній, низький.

Студенти з високим рівнем характеризуються стійкою мотиваційною спрямованістю на досягнення вищих результатів у навчанні, до розкриття власних можливостей у майбутній професійній діяльності, ціннісним ставленням до майбутньої професії, прагненням до самовдосконалення та саморозвитку; чіткою сформованістю системи інженерно-педагогічних знань, вмінням застосувати їх у професійних умовах, сформованістю професійних умінь, розумінням сутності змісту, цілей та завдань професійної діяльності, обізнаністю із методами та способами виконання професійних завдань, розвиненістю прийомів розумової

діяльності, володінням методами, способами і досвідом самостійного розв'язання професійних завдань.

Студенти з достатнім рівнем характеризуються мотивацією на досягнення основних результатів у навчанні, позитивним ставленням до майбутньої професії, вмінням організувати власний пізнавальний інтерес, прагненням до самовдосконалення та саморозвитку; сформованістю інженерно-педагогічних знань та професійних умінь, достатнім ступенем розвиненості прийомів розумової діяльності, володінням методами, способами і досвідом розв'язання професійних завдань за допомогою викладача.

Студенти з середнім рівнем характеризуються нестійкою мотивацією на досягнення вищих результатів у навчанні, невизначеним ставленням до майбутньої професії та невмінням здійснювати самоконтроль, самоаналіз й самооцінку результатів професійної діяльності; несистематизованих інженерно-педагогічних знань та професійних умінь, репродуктивним застосуванням їх у професійних умовах, нерозвиненістю прийомів розумової діяльності, не повною обізнаністю із методами, способами і досвідом самостійного розв'язання професійних завдань.

Студенти з низьким рівнем характеризуються невизначеним інтересом до майбутньої професії, відсутністю мотиваційної спрямованості на досягнення конкретних результатів у навчанні, невмінням здійснювати самоконтроль, самоаналіз й самооцінку результатів професійної діяльності. Для студентів характерна безсистемність одержаних інженерно-педагогічних знань та професійних умінь, інертне ставлення та небажання поглиблювати знання. Студенти не вміють використовувати набуті знання та вміння у професійній діяльності.

Для визначення рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв використано такі діагностичні методики: за мотиваційно-ціннісним критерієм: «Методику діагностики спрямованості навчальної мотивації» Т. Дубовицької, «Вивчення мотивації навчання у виші» Т. Ільїної, «Методику виявлення мотивації досягнень» Ю. Орлова, «Методику для визначення ціннісних орієнтацій» М. Рокича та авторські анкети; за когнітивним: тести за видом діяльності: психолого-педагогічні, інженерні, методичні, предметні тощо; за діяльнісним: тест для виявлення готовності педагога до майбутньої професійної діяльності.

Аналіз навчальних планів підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв, навчальних та робочих програм показав, що основні дисципліни («Виробниче навчання», «Технологічне обладнання харчової галузі», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Харчові технології» та ін.) мають певний потенціал для формування у студентів професійної компетентності. Проте аналіз стану викладання цих дисциплін доводить, що традиційна система підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв слабо орієнтована на формування у них професійно-педагогічної майстерності та професійній компетентності. Студентів знайомлять з особливостями харчового виробництва, теоретичними основами харчових технологій, але майбутні фахівці не володіють методикою передачі набутого досвіду студентам у майбутній професійній діяльності, майбутні інженери-педагоги не усвідомлюють необхідність реалізації

здобутих в освітньому закладі знань, умінь, навичок, досвіду в професійній діяльності. У студентів не сформована потреба у самоудосконаленні, самовихованні та саморозвитку.

Проведена на констатувальному етапі роботи діагностика засвідчила переважання низького рівня сформованості у студентів професійної компетентності, що пояснюємо невідповідністю традиційної парадигми підготовки студентів спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології» сучасним вимогам, неналежному науково-методичному та матеріально-технічному забезпеченні процесу підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв.

Результати констатувального етапу дослідження дозволили дійти висновку про необхідність внесення змін у процес підготовки майбутніх викладачів сфери харчових виробництв з метою формування в них професійної компетентності.

У третьому розділі – *«Оптимізація процесу формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки»* – розроблено модель, обґрунтовано й зреалізовано педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки; проаналізовано результати дослідно-експериментальної роботи.

Розроблено і апробовано модель підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, складниками якої є такі блоки: цільовий, методологічний, змістово-технологічний і емпіричний (рис. 1).

У межах цільового блоку моделі визначено мету (підготовка майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки), завдання (удосконалення змісту фахової підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв, підвищення у них рівня професійної компетентності у процесі фахової підготовки).

Методологічний блок включає підходи (компетентнісний, особистісно-діяльнісний, системний, культурологічний, аксіологічний) та принципи (науковості, доступності, системності, зв'язку навчання з життям, свідомості та активності).

Змістово-технологічний блок включає зміст фахових дисциплін («Виробниче навчання», «Технологічне обладнання галузі», «Процеси та апарати харчових виробництв»), форми (лекції, семінари, індивідуальна робота, самостійно-дослідницька робота, технологічна практика, педагогічна практика, лабораторно-практичні заняття), методи (лекції-бесіди, дискусії, презентації, диспути, проблемні ситуації, рольові ігри та ін.) та технології (проблемні, інтерактивні, проектні, кейс-стаді, ІКТ) фахової підготовки.

Емпіричний блок представлений критеріями (мотиваційно-ціннісним, когнітивним та діяльнісним), що мають відповідні показники (мотиви, стимули, мотивація, цінності, ціннісне ставлення, знання, уміння, здібності) і відображаються в рівнях готовності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв: високому, достатньому, середньому, низькому.

Результатом запропонованої моделі є сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

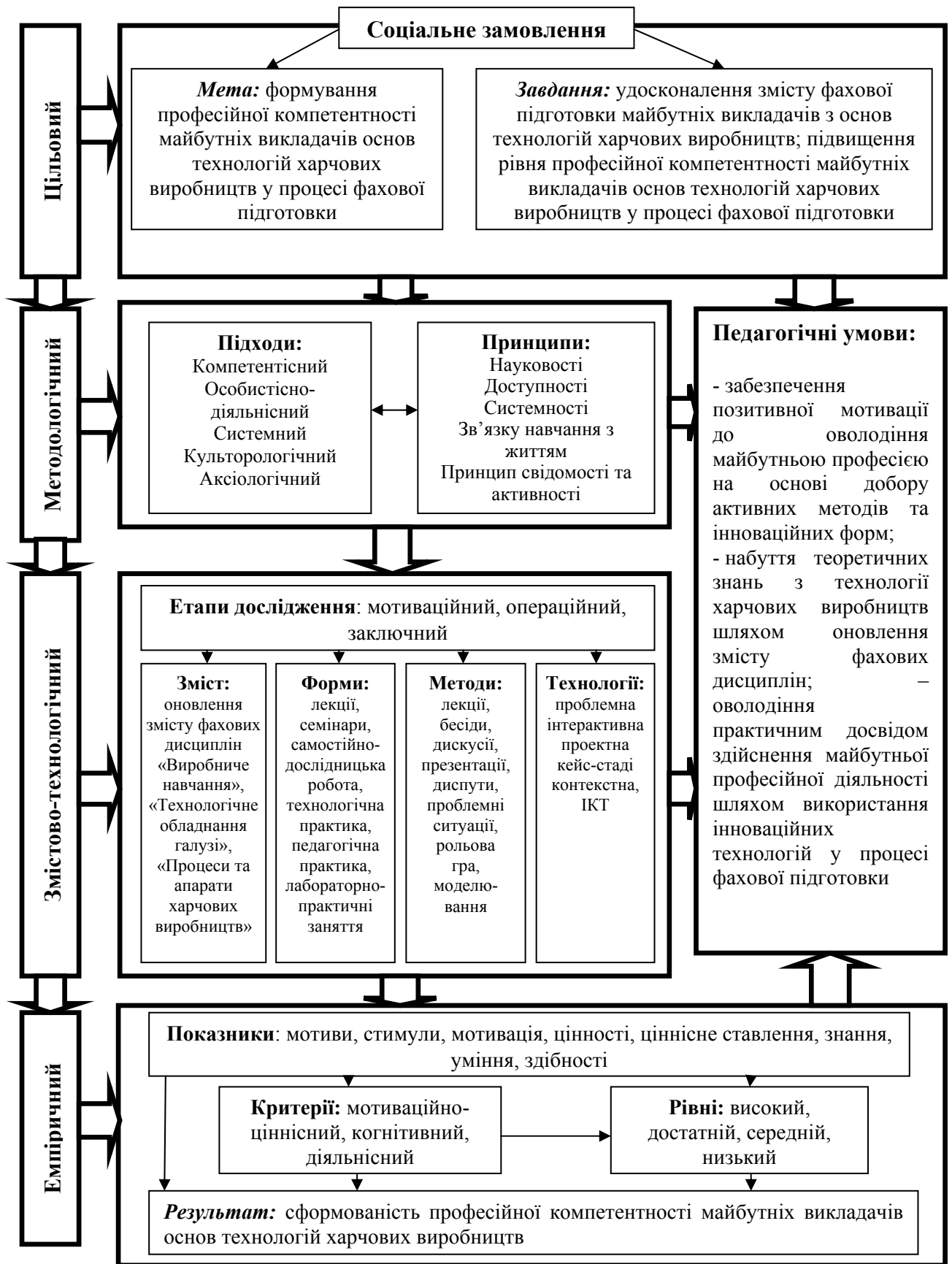


Рис. 1. Модель формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки

Дієвість моделі забезпечувалася розробленими педагогічними умовами формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

У процесі першого етапу формувального експерименту реалізовувалась педагогічна умова – забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією на основі добору активних методів та інноваційних форм, яка передбачала вплив на формування мотиваційно-ціннісного критерію професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки. Для перевірки її ефективності здійснювався проміжний контроль сформованості у майбутніх педагогів-інженерів мотиваційної спрямованості на досягнення вищих рівнів – мотивів професійного досягнення, мотивів творчих досягнень.

Реалізація першої педагогічної умови передбачала проведення інноваційних форм (відкриті лекції: «Молекулярна кухня», «Шеф-кухарі сучасності», творчі лабораторно-практичні заняття зі створення власного одягу, тижні харчових технологій з показами відеофільмів: «Зірка мішлен», «Остання вечеря в Парижі», проведення майстер-класів з приготування страв та напоїв, ярмарки з продажу приготованих страв, презентації професійного одягу для майбутньої професійної діяльності, організація екскурсії на підприємства харчової промисловості, виконання творчих завдань під час технологічної практики на підприємствах харчової промисловості (заклади харчування, підприємства виробництва харчової продукції): розробка власної продукції і обґрунтування її попиту та ін.), використання активних методів (проблемні ситуації, рольові ігри, моделювання, робота у малих групах, «мозкова атака», аналіз конкретних ситуацій, інсценізація, проектні роботи) навчання.

На другому етапі формувального експерименту реалізовувалась педагогічна умова – набуття теоретичних знань з технології харчових виробництв шляхом оновлення змісту фахових дисциплін, яка передбачала вплив на формування когнітивного критерію.

Для перевірки її ефективності здійснювалося діагностування рівня знань студентами теоретичних основ технологій відповідної галузі, методичних знань про процес виробничого навчання, розуміння базових техніко-технологічних понять, уявлень, способів виконання виробничої діяльності та аналіз результатів семестрових контрольних робіт з дисциплін професійно-орієнтованого циклу.

Реалізація другої педагогічної умови забезпечувалася вдосконаленням освітнього процесу за рахунок оновлення змісту дисциплін «Виробниче навчання» (теми «Хімічний склад та енергетична цінність продуктів харчування», «Сучасні основи організації виробництва кулінарної продукції на підприємствах масового харчування»); «Технологічне обладнання харчової галузі» (тема «Сучасне обладнання харчових виробництв»), «Процеси та апарати харчових виробництв» (тема «Сучасні процеси оптимізації та збереження енергетичних ресурсів у процесі харчових виробництв»), виконання індивідуальних практичних завдань творчого характеру (складання меню збалансованого харчування дорослої людини, технологічних схем обробки харчових продуктів, технологічних карток приготування страв, розробка творчих проектів приготування страв чи святкових банкетів, приготування

напівфабрикатів та страв тощо), використання інноваційних форм (лекції з елементами проблемного обговорення, лекції-бесіди, бінарні лекції тренінги, круглі столи тощо) та технологій (проектна, ІКТ, кейс-технологія) для формування у студентів логічного уявлення технологічних процесів обробки сировини з максимальним виходом напівфабрикату та найменшою кількістю відходів.

На третьому етапі формувального експерименту реалізовувалася педагогічна умова – оволодіння практичним досвідом майбутньої професійної діяльності шляхом використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки, що передбачала вплив на формування діяльнісного критерію професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Реалізація цієї умови здійснювалася з використанням інноваційних технологій (проектна з теми «Машини для нарізування гастрономічних продуктів» та інтерактивна з теми «Приготування страв і гарнірів з овочів» з використанням гри «Знайди помилку», проблемна та ІКТ з теми «Приготування січеної та натуральної маси з риби» із застосуванням мультимедійної гри «Найрозумніший», контекстна з теми «Приготування страв з яєць» із застосуванням гри «Колесо огляду») та різних форм роботи: лекційної (проблемна лекція, бінарна лекція, лекція з наперед запланованими помилками, лекція-конференція), практичної (семінар-круглий стіл, семінар-дискусія, семінар-дослідження, робота у командах за типом брейн-рингу тощо), самостійної (вирішення творчих, пошукових, проектувальних проблем), взаємонавчання (колективне, групове, мікрогрупове навчання в співпраці). Важливе місце відведено індивідуальним заняттям для усунення причин зниження пізнавальної активності, створення траєкторії навчання кожного студента та формування умов, що сприяють розвитку його готовності до майбутньої педагогічної діяльності.

Під час проведення контрольного зрізу проаналізовано кількісні значення показників сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв контрольної й експериментальної груп, що дало змогу встановити відповідну динаміку їх рівнів (табл. 1).

*Таблиця 1*

Динаміка рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв до і після завершення експерименту (у %)

Рівні	Експеримент					
	Констату- вальний	Формуваль- ний	Динаміка	Констату- вальний	Формуваль- ний	Динаміка
	Контрольна група			Експериментальна група		
Високий	7,5	8,8	1,3	10,7	25,4	14,7
Достатній	16,6	17,6	1	18,7	30,6	11,9
Середній	29,4	29,1	-0,3	27,4	25,3	-2,1
Низький	46,3	44,2	-2,1	42,9	18,7	-24,2

Результати експериментальної роботи засвідчили позитивні зміни у рівнях сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв експериментальної групи: високий рівень збільшився на

14,7 %, достатній – на 11,9 %, середній зменшився на 2,1 %, низький – на 24,2 %. У контрольній групі: високий рівень збільшився на 1,3 %, достатній – на 1,0 %, середній зменшився на 0,3 %, низький – на 2,1 %.

Для визначення статистичної достовірності та встановлення різниці між середніми значеннями рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв в контрольній і експериментальній групах обчислювали t-критерій Стьюдента. Для перевірки вірогідності одержаних результатів використовувався критерій Пірсона  $\chi^2$  (хі-квадрат).

Встановлено, що у результаті дослідно-експериментальної роботи у студентів експериментальної групи виявилися більш високі показники рівнів сформованості професійної компетентності, а відмінності в означених рівнях не випадкові, і є результатом реалізації відповідних педагогічних умов.

## **ВИСНОВКИ**

У дисертації викладено результати теоретичного узагальнення і розв'язання завдання формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, що дозволило обґрунтувати модель забезпечення цього процесу, визначити та експериментально перевірити педагогічні умови в системі професійної підготовки студентів у закладах вищої освіти. Результати наукового пошуку послуговували підставою для низки аргументованих висновків:

1. Проведений аналіз наукових здобутків із проблеми формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки у науковій літературі та освітньо-виховній практиці показав, що значну частину праць присвячено окремим питанням і напрямам організації цього процесу, зокрема: особливостям компетентнісного підходу в сучасній освіті, формуванню професійної компетентності фахівця як показника його відповідності до вимог професійної праці, ознакам професійної компетентності педагогів та їх підготовці у закладах вищої освіти, професійній підготовці майбутніх інженерів-педагогів.

Проте, незважаючи на стійкий інтерес до фахової підготовки майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв проблема формування у них професійної компетентності недостатньо розроблена в теорії і практиці сучасної професійної освіти.

Аналіз термінологічного апарату дослідження, а саме: «компетентність», «професійна компетентність», «професійна компетентність викладача», «підготовка», «фахова підготовка» дозволив уточнити сутність ключових понять: «професійна компетентність майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв», «сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв».

Професійну компетентність майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв визначено як сформовану якість особистості, яка існує до виникнення будь-якої конкретної виробничої ситуації, а з її виникненням реалізується адекватно



до вимог професійної діяльності і керується тими завданнями, які визначає суб'єкт або диктують умови діяльності.

Поняттям «сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв» позначено динамічно розвивальну особистісну якість людини, що відображає необхідний рівень інженерних, психолого-педагогічних та методичних знань у галузі харчових виробництв, вмінь застосовувати їх, здатності творчо і нестандартно вирішувати проблеми професійно-педагогічної діяльності в умовах закладів професійної освіти, нести відповідальність за наслідки своєї роботи, а також професійне зростання шляхом постійного саморозвитку, самовдосконалення та самоосвіти.

2. Уточнено критерії сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв та їх показники: мотиваційно-ціннісний (мотиваційна спрямованість на досягнення вищих рівнів професійної майстерності, ціннісне ставлення до майбутньої інженерно-педагогічної діяльності, стійка мотивація до розкриття власних можливостей у професійній діяльності, власний пізнавальний інтерес, прагнення до самовдосконалення та саморозвитку); когнітивний (сформованість знань (інформаційно-технологічних, організаційно-управлінських, комунікативних, правових, психологічних) та вміння застосувати їх у професійних умовах, розуміння сутності, змісту, цілей та завдань професійної діяльності; необхідних для ефективного виконання професійних завдань; обізнаність із методами та способами виконання професійних завдань); діяльнісний (сформованість професійних вмінь (інформаційно-технологічних, організаційно-управлінських, комунікативних, правових, соціально-психологічних), володіння методами, способами і досвідом самостійного розв'язання професійних завдань; наявність уміння здійснювати самоконтроль, самоаналіз й самооцінку результатів професійної діяльності). На основі визначених критеріїв та показників схарактеризовано рівні сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв: високий, достатній, середній та низький.

3. Здійснено діагностику сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, яка засвідчила їх недостатнє володіння методикою передачі набутого досвіду студентам для майбутньої професійної діяльності та потребу у самоудосконаленні, самовихованні та саморозвитку; неусвідомлення майбутніми інженерами-педагогами необхідності реалізації набутих знань, умінь, досвіду у професійній діяльності, що пояснюється обмеженим обсягом у змісті підготовки відомостей щодо організації технологічних процесів обробки сировини: сучасних технологій обробки та зберігання сировини, сучасних технологій приготування напівфабрикатів та їх зберігання тощо.

Для розроблення моделі та обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки проведено констатувальний експеримент, результати якого засвідчили переважання низького рівня сформованості у студентів професійної компетентності, що пояснюємо невідповідністю традиційної парадигми підготовки студентів спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології»

сучасним вимогам, неналежному науково-методичному та матеріально-технічному забезпеченні цього процесу.

Результати констатувального етапу дослідження дозволили дійти висновку про необхідність внесення змін у процес підготовки майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв з метою формування в них професійної компетентності.

4. Розроблено й апробовано модель формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, яка охоплює такі блоки та їх складники: цільовий (мета, завдання), методологічний (підходи, принципи), змістово-технологічний (зміст, форми, методи, засоби, технології), емпіричний (критерії, рівні та відповідний результат); що відображають специфіку підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв і забезпечують формування в них професійної компетентності.

Визначено й зреалізовано педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією на основі добору активних методів та інноваційних форм, набуття теоретичних знань з технології харчових виробництв шляхом оновлення змісту фахових дисциплін, оволодіння практичним досвідом майбутньої професійної діяльності шляхом використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки.

Реалізація першої педагогічної умови здійснювалася через відкриті лекції: «Молекулярна кухня», «Шеф-кухарі сучасності», творчі лабораторно-практичні заняття зі створення власного одягу, тижні харчових технологій з показами відеофільмів: «Зірка мішлен», «Остання вечеря в Парижі», проведення майстер-класів з приготування страв та напоїв, ярмарки з продажу приготованих страв, презентації професійного одягу для майбутньої професійної діяльності, організація екскурсії на підприємства харчової промисловості, виконання творчих завдань під час технологічної практики на підприємствах харчової промисловості (заклади харчування, підприємства виробництва харчової продукції): розробка власної продукції і обґрунтування її попиту та ін.), використання активних методів (проблемні ситуації, рольова гра, моделювання, робота у малих групах, «мозкова атака», аналіз конкретних ситуацій, інсценізація, проектні роботи) навчання.

Друга педагогічна умова реалізовувалася на основі: вдосконалення освітнього процесу за рахунок оновлення змісту дисциплін «Виробниче навчання» (теми «Хімічний склад та енергетична цінність продуктів харчування», «Сучасні основи організації виробництва кулінарної продукції на підприємствах масового харчування»); «Технологічне обладнання харчової галузі» (тема «Сучасне обладнання харчових виробництв»), «Процеси та апарати харчових виробництв» (тема «Сучасні процеси оптимізації та збереження енергетичних ресурсів у процесі харчових виробництв»), виконання індивідуальних практичних завдань творчого характеру (складання меню збалансованого харчування дорослої людини, технологічних схем обробки харчових продуктів, технологічних карток приготування страв, розробка творчих проектів приготування страв чи святкових банкетів, приготування напівфабрикатів та страв тощо), використання інноваційних форм (лекції з елементами проблемного обговорення, лекції-бесіди, бінарні лекції

тренінги, круглі столи тощо) та технологій (проектна, ІКТ, кейс-технологія) для формування у студентів логічного уявлення технологічних процесів обробки сировини з максимальним виходом напівфабрикату та найменшою кількістю відходів.

Для реалізації третьої педагогічної умови використано: інноваційні технології (проектна з теми «Машини для нарізування гастрономічних продуктів» та інтерактивна з теми «Приготування страв і гарнірів з овочів» з використанням гри «Знайди помилку», проблемна та ІКТ з теми «Приготування січеної та натуральної маси з риби» із застосуванням мультимедійної гри «Найрозумніший», контекстна з теми «Приготування страв з яєць» із застосуванням гри «Колесо огляду») та різні форми роботи: лекційну (проблемна лекція, бінарна лекція, лекція з наперед запланованими помилками, лекція-конференція), практичну (семінар-круглий стіл, семінар-дискусія, семінар-дослідження, робота у командах за типом брейн-рингу тощо), самостійну (вирішення творчих, пошукових, проектувальних проблем), взаємонавчання (колективне, групове, мікрогрупове навчання в співпраці), індивідуальним заняттям.

Ефективність педагогічних умов доведено результатами формувального експерименту: збільшилася кількість студентів із високим рівнем сформованості професійної компетентності в експериментальній групі, тоді як у контрольній групі аналогічний показник значно не збільшився. Результати дослідження свідчать про динамічні позитивні зміни показників сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв експериментальних груп під впливом запропонованих нововведень.

Перспективу подальших досліджень убачаємо в таких напрямках: подальша розробка науково-методичного забезпечення з проблеми формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв у системі вищої неперервної та післядипломної освіти; вивчення зарубіжного досвіду фахової підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв тощо.

## **СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ**

*Наукові праці, в яких опубліковані основні наукові результати дослідження*

1. Гвоздецька Ю. Проблеми формування фахової компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у вищому навчальному закладі. *Психолого-педагогічні проблеми сільської школи*. 2011. № 39. С. 18–22.

2. Гвоздецька Ю. Формування фахової компетентності викладача з основ технологій харчових виробництв у вищому навчальному закладі. *Молодь і ринок*. 2015. № 2. С. 154–157.

3. Гвоздецька Ю. Модель формування фахової компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі професійно-практичної підготовки. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2015. Вип. 43. С. 192–197.

4. Гвоздецька Ю. Використання інноваційних педагогічних технологій у процесі професійно-практичної підготовки майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв. *Молодь і ринок*. 2016. № 9. С. 153–157.
5. Гвоздецкая Ю. В. Педагогические условия формирования профессиональной компетентности будущего преподавателя основ технологий пищевых производств в процессе профессионально-практической подготовки. *Концепт: научно-методический электронный журнал*. 2016. № 7. С. 14–22. URL: <http://e-koncept.ru/2016/16135.htm>.
6. Gvozdetska Yu. V. Professional-and-practical training of a teacher of principles of food production technologies in the system of his professional training at higher educational institution. *Міжнародний науковий журнал*. 2016. № 8. С. 30–34.
7. Гвоздецька Ю. Практична підготовка інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищому навчальному закладі. *Проблеми підготовки сучасного вчителя*. 2017. Вип. 15. С. 34–42.
8. Гвоздецька Ю. Педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки»*. 2017. Вип. 78, Т. 3. С. 104–109.
9. Gvozdetska Yu. V., Filimonova I. A. Pedagogical conditions for formation of professional competence of future factors in the field of food technologies in professional preparation. *The scientific method*. 2018. No. 15, Vol. 1. P. 57–60.
10. Yaschuk S., Gvozdetska Yu. Structure of professional competency of the engineer-pedagogue of the food industry and the effect on their aspects of professional preparation. *Development trends in pedagogical and psychological sciences: the experience of countries of Eastern Europe and prospects of Ukraine: monograph / edited by authors*. Riga: Baltija Publishing, 2018. P. 1. P. 258–279. doi: [http://dx.doi.org/10.30525/978-9934-571-27-5\\_13](http://dx.doi.org/10.30525/978-9934-571-27-5_13).

*Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації*

11. Гвоздецька Ю. В. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутнього викладача основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки. *Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття в країнах Європи та Азії: матеріали XXIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав-Хмельницький, 28–29 лют. 2016 р.)*. Переяслав-Хмельницький, 2016. С. 67–68.
12. Гвоздецька Ю. В. Практична підготовка інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищих педагогічних закладах освіти. *Актуальні проблеми професійної підготовки майбутніх учителів технологій та інженерів-педагогів у вищих навчальних закладах: матеріали II Міжнар. інтернет-конф. (Глухів, 8–9 лист. 2016 р.)*. Глухів, 2016. С. 32–34.
13. Гвоздецкая Ю. В. Формирование профессиональной компетентности преподавателя по основам пищевых производств в высшем учебном заведении как педагогическая проблема. *Современные образовательные технологии в подготовке педагога с учетом профессионального стандарта: материалы Всерос. науч.-практ. конф. (Орехово-Зуево, 8 дек. 2016 г.)*. Орехово-Зуево: Государственный гуманитарно-технологический университет, 2016. С. 139–141.

14. Гвоздецька Ю. В. Практична підготовка інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищих педагогічних закладах освіти. *Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: досвід та перспективи*: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (Умань, 10–12 квіт. 2017 р.). Умань, 2017. С. 112–115.

15. Гвоздецька Ю. В. Структура професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв. *Фундаментальні дослідження: сучасні науково-практичні рішення та підходи*: тези III Міжнар. наук.-практ. конф. (Баку–Ужгород–Дрогобич, 17 лист. 2017 р.). Ужгород, 2017. С. 153–155.

16. Гвоздецька Ю. В. Структура професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв. *Проблеми та інновації в природничо-математичній, технологічній та професійній освіті*: матеріали V Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (Кропивницький, 10–13 жовт. 2017 р.). Кропивницький: РВВ ЦДПУ ім. В. Винниченка, 2017. С. 63–65.

17. Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищому навчальному закладі як педагогічна проблема. *Наука III тисячоліття: пошуки, проблеми, перспективи розвитку*: матеріали II Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. (Бердянськ, 25–26 квіт. 2018 р.). Бердянськ, 2018. С. 141–143.

18. Гвоздецька Ю. В. Особливості фахової підготовки інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищих педагогічних закладах освіти. *Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: досвід та перспективи*: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (Умань, 25–26 квіт. 2018 р.). Умань, 2018. С. 45–47.

*Наукові праці, які додатково відображають наукові результати дисертації*

19. Гвоздецька Ю. В., Філімонова І. А. Виробниче навчання: навч.-метод. посіб. Умань: ВПЦ «Візаві», 2016. 261 с.

20. Методичні рекомендації з технологічної (навчальної) практики розроблені для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» / Розробники: доцент Кравченко Т. В., викладачі Гвоздецька Ю. В., Філімонова І. А. Умань: видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2016. С. 15.

## АНОТАЦІЇ

**Гвоздецька Ю. В. Формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.** – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». – Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Умань, 2018.

У дисертації викладено результати теоретичного узагальнення і розв’язання завдання формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Уточнено сутність ключових понять: «професійна компетентність майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв», «сформованість професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв».

Уточнено критерії формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки та їх показники: мотиваційно-ціннісний (мотиваційна спрямованість на досягнення вищих рівнів професійної майстерності, ціннісне ставлення до майбутньої інженерно-педагогічної діяльності, стійка мотивація до розкриття власних можливостей у професійній діяльності, власний пізнавальний інтерес, прагнення до самовдосконалення та саморозвитку); когнітивний (сформованість знань (інформаційно-технологічних, організаційно-управлінських, комунікативних, правових, психологічних) та вміння застосувати їх у професійних умовах, розуміння сутності, змісту, цілей та завдань професійної діяльності; необхідних для ефективного виконання професійних завдань; обізнаність із методами та способами виконання професійних завдань); діяльнісний (сформованість професійних вмінь (інформаційно-технологічних, організаційно-управлінських, комунікативних, правових, соціально-психологічних), володіння методами, способами і досвідом самостійного розв'язання професійних завдань; наявність уміння здійснювати самоконтроль, самоаналіз й самооцінку результатів професійної діяльності). На основі визначених критеріїв та показників схарактеризовано рівні сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв: високий, достатній, середній та низький.

Розроблено та апробовано модель формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, яка охоплює такі блоки та їх складники: цільовий (мета, завдання), методологічний (підходи, принципи), змістово-технологічний (зміст, форми, методи, засоби, технології), емпіричний (критерії, рівні та відповідний результат); що відображають специфіку підготовки майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв і забезпечують формування в них професійної компетентності.

Визначено й зреалізовано педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки: забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією на основі добору активних методів та інноваційних форм, набуття теоретичних знань з технології харчових виробництв шляхом оновлення змісту фахових дисциплін, оволодіння практичним досвідом майбутньої професійної діяльності шляхом використання інноваційних технологій у процесі фахової підготовки.

Ефективність педагогічних умов доведено результатами формувального експерименту: збільшилася кількість студентів із високим рівнем сформованості професійної компетентності в експериментальній групі, тоді як у контрольній групі аналогічний показник значно не збільшився. Результати дослідження свідчать про динамічні позитивні зміни показників сформованості професійної компетентності майбутніх викладачів основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки експериментальних груп під впливом запропонованих нововведень.

**Ключові слова:** професійна компетентність, компетентнісний підхід, майбутні викладачі основ технологій харчових виробництв, фахова підготовка, сформованості професійної компетентності.

**Gvozdetska Yu. V. Formation of professional competence in future teachers of food production technologies in the process of professional training.** – Qualification scientific work on the rights of manuscript.

The thesis for the degree of a candidate of pedagogical sciences (doctor of philosophy) in specialty 13.00.04 "Theory and methodology of professional training". – Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, Uman, 2018.

The essence of key concepts is specified: "professional competence of future teachers of the bases of technologies of food production", "formation of professional competence of future teachers of the bases of technologies of food production".

The dissertation presents the results of theoretical generalization and solution of the problem of forming teacher's professional competence bases of technologies of food production in the process of professional training.

The professional competence of future teachers of the foundations of food production technologies is defined as the formed quality of a person that exists prior to the occurrence of any particular production situation, and since its occurrence is implemented adequately to the requirements of professional activity and is guided by those tasks that determine the subject or dictate the terms of the activity.

The concept of "the formation of professional competence of future teachers of the foundations of food production technologies" is marked by the dynamically developing personal quality of a person, reflecting the necessary level of engineering, psychological and pedagogical and methodological knowledge in the field of food industries, the ability to apply them, the ability to creatively and non-standard solve problems of professional and pedagogical activity in vocational education establishments, be responsible for the consequences of their work, as well as professional growth through constant self-development, self-improvement and self-education.

The criteria for forming the professional competence of teachers of the bases of technologies of food production in the process of professional training and their indicators are specified: motivational-value (motivational orientation on achievement of higher levels of professional skill, value attitude to future engineering and pedagogical activity, stable motivation to reveal their own opportunities in professional activity, own cognitive interest, aspiration for self-improvement and self-development); cognitive (the formation of knowledge (informational, technological, managerial, communicative, legal, psychological) and the ability to apply it in professional terms, understanding the nature, content, goals and objectives of the professional activity necessary for the effective performance of professional tasks; knowledge of methods and methods performance of professional tasks); activity (formation of professional skills (information-technological, organizational-managerial, communicative, legal, social-psychological), possession of methods, methods and experience of independent solution of professional tasks; the ability to carry out self-monitoring, self-examination and self-assessment of the results of professional activity). On the basis of certain criteria and indicators, the levels of formation of the professional competence of future teachers of the foundations of food production technologies are characterized: high, sufficient, medium and low.

The model of formation of the professional competence of teachers of the bases of technologies of food production in the process of professional preparation, which covers such units and their components, is developed and tested: the target (purpose, task),

methodological (approaches, principles), content-technological (content, forms, methods, means, technology), empirical (criteria, levels and corresponding result); reflecting the specifics of the future training of the engineer-educator of the sphere of food production and ensure the formation of their professional competence.

The pedagogical conditions for the formation of the professional competence of teachers of the bases of technologies of food production in the process of professional training were determined and introduced: provision of positive motivation for mastering the future profession on the basis of the selection of active methods and innovative forms, acquisition of theoretical knowledge on the technology of food production by updating the content of professional disciplines, mastering practical experience future professional activity through the use of innovative technologies in the process of professional training.

The effectiveness of pedagogical conditions has been proved by the results of the molding experiment: the number of students with a high level of professional competence formation of the teachers of the bases of technologies of food production in the process of professional training in the experimental group increased, while in the control group the same indicator did not increase significantly. The results of the research testify to the dynamic positive changes in the indicators of the formation of the professional competence of teachers of the bases of technologies of food production in the process of professional training of experimental groups under the influence of the proposed innovations.

**Key words:** professional competence, competence approach, teachers of foundations of food production technologies, professional training, formation of professional competence.



---

Підписано до друку 22.10.2018 р. Формат 60x90/16.  
Ум. друк. арк. 0,9. Обл.-вид. арк. 0,9.  
Тираж 120. Зам. 82.

---

«Видавництво “Науковий світ”»<sup>®</sup>  
Свідоцтво ДК № 249 від 16.11.2000 р.  
м. Київ, вул. Казимира Малевича (Боженка), 23, оф. 414.  
200-87-15, 050-525-88-77  
E-mail: [nsvit23@ukr.net](mailto:nsvit23@ukr.net)  
Сайт: [nsvit.cc.ua](http://nsvit.cc.ua)