

РЕЦЕНЗІЯ
доктора педагогічних наук, професора Осадченко Інні Іванівни на
дисертацію Джоги Ольги Валентинівни
«Виробничо-технологічна підготовка бакалаврів галузі харчових
технологій у педагогічних закладах вищої освіти», подану на здобуття
наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 011 Освітні,
педагогічні науки

Актуальність проблеми, науково-педагогічному осмисленню якої присвячене дослідження здобувачки, є незаперечною, адже швидкі темпи розвитку нових харчових технологій, вимоги до реалізації високоякісної, економічно вигідної та екологічно чистої продукції посилюють вимоги суспільства щодо рівня підготовки, професійної компетентності, соціальної відповідальності працівників у галузі харчових технологій. Це зумовлює необхідність підготовки компетентних бакалаврів харчових технологій, здатних до творчої праці, професійного саморозвитку та вдосконалення. Однак через недостатню увагу до якісної підготовки компетентних бакалаврів харчових технологій, нерідко маємо й невисокий рівень функціонування закладів цієї сфери виробництва та обслуговування населення.

В контексті означеного заслуговує на увагу дослідження Джоги Ольги Валентинівни, мета якого – на основі теоретичного аналізу досліджуваної проблеми та вивчення освітньої практики теоретично обґрунтувати та експериментально перевірити модель та педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти.

Важливо відзначити, що дисертація є складовою плану науково-дослідної роботи кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини за темою «Актуальні проблеми професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів у вищому навчальному закладі». Тему дисертації затверджено вченю радою Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол № 10 від 24 квітня 2018 р.).

Дисертація О. Джоги є комплексним дослідженням, в якому *вперше* теоретично обґрунтовано та розроблено:

– педагогічні умови виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти, а саме: позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності; інтеграція технологічних та виробничих знань у змісті дисциплін професійної підготовки та вільного вибору; застосування системи різnorівневих завдань та організація проектної діяльності студентів для удосконалення змісту їх практичної підготовки;

– модель виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти, що містить такі блоки: цільовий (мета, завдання, суб'єкти освітнього процесу), методологічний

(підходи, принципи, зовнішні та внутрішні чинники, педагогічні умови), змістовий (зміст освітньої діяльності у педагогічних закладах вищої освіти, спрямований на формування структурних компонентів виробничо-технологічної готовості), організаційний (етапи, форми, методи, засоби) та результативний (діагностичний інструментарій, критерії та їх показники, рівні, результат);

– уточнено сутність ключових понять дослідження «бакалавр харчових технологій», «виробничо-технологічна готовність», «виробничо-технологічна підготовка бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти»;

удосконалено:

– форми, засоби, методи виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій з урахуванням її особливостей у педагогічних закладах вищої освіти: інтегративність (взаємозв'язок виробничих і технологічних знань, методик теоретичного і виробничого навчання), гнучкість (постійна зміна змісту відповідно до запитів ринку праці на фахівців відповідної спеціалізації), поліфункціональність (підготовка до виконання як традиційних, так і специфічних видів робіт, характерних для харчової галузі);

– структуру та методику діагностики виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій за мотиваційним, когнітивним, діяльнісно-рефлексивним критеріями та їхніми показниками, що дозволило охарактеризувати її рівні – високий, середній, низький;

– подальшого розвитку набули ідеї компетентнісного, особистісно зорієнтованого, системного, діяльнісного підходів у контексті досліджуваної проблеми.

Вважаємо, що елементи наукової новизни сформульовані коректно, їх кількість та кваліфікаційні ознаки відповідають нормативним вимогам.

Сформульовані О. Джогою наукові положення, висновки і пропозиції дисертаційного дослідження є аргументованими та змістовними.

Достовірність одержаних результатів підтверджується теоретико-методологічною обґрунтованістю вихідних положень дослідження, застосуванням наукових методів, апробацією та впровадженням результатів роботи в освітню реальність закладів вищої освіти.

Аналіз основних положень змісту дисертації свідчить про досягнення дисертантом мети і розв'язання висунутих завдань. Висновкам, представленим у дисертації, властиві повнота та логічність викладу.

Достовірність наукових положень, висновків, сформульованих у дисертації, підтверджується широтою й різноманітністю опрацьованої джерельної бази, що обґрутує належний рівень опрацювання стану проблеми.

Заслуговує на увагу повнота висвітлених О. Джогою основних результатів дослідження у фахових науково-педагогічних виданнях; апробація окремих положень у доповідях на міжнародних та всеукраїнських

науково-практичних конференціях і семінарах. Зміст, результати проведеної роботи, висновки повністю відображають основні положення дисертації.

Дисертаційна робота О. Джоги містить нові, раніше не захищенні наукові положення, а обґрутовані результати у сукупності розв'язують актуальну наукову проблему.

Не викликає сумнівів практичне значення одержаних результатів, вихідні положення авторських напрацювань, викладених на сторінках фахових видань та матеріалах наукових заходів різного рівня. Результати дослідження можуть бути використані можуть бути використані у закладах вищої педагогічної освіти, що здійснюють підготовку фахівців галузі харчових технологій, в оновленні навчальних планів та програм, а також у системі післядипломної педагогічної освіти.

Дисеранткою ґрунтовно проаналізовано вітчизняні та закордонні наукові джерела, нормативно-правові документи щодо проблеми виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти.

Критичний аналіз О. Джогою наукових джерел та їх узагальнення дав йому змогу стверджувати, що виробничо-технологічна підготовка бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти як педагогічна проблема комплексно і детально не досліджувалася, а розглядалася лише на рівні окремих публікацій.

Заслуговують схвальної оцінки обрані автором визначення термінологічного апарату дослідження. Так, «виробничо-технологічна готовність» визначена як інтегрована якість, яка виражається в здатності застосовувати відповідні професійні знання, уміння, пов'язані з виробництвом продукції, обслуговуванням споживачів і наданням послуг на підприємствах харчової галузі різних організаційно-правових форм власності.

Дисеранткою усебічно схарактеризовано вимоги ринку праці до бакалаврів галузі харчових технологій і доведено, що потреби у таких фахівцях вимагають наскрізної та систематичної модернізації процесу їхньої фахової підготовки.

Заслуговує на позитивну оцінку розроблена та апробована авторкою модель виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти, що містить такі блоки: цільовий (мета, завдання, суб'єкти освітнього процесу), методологічний (підходи, принципи, зовнішні та внутрішні чинники, педагогічні умови), змістовий (зміст освітньої діяльності у педагогічних закладах вищої освіти, спрямований на формування структурних компонентів виробничо-технологічної готовості), організаційний (етапи, форми, методи, засоби) та результативний (діагностичний інструментарій, критерії та їх показники, рівні, результат).

Дослідницею розкрито компоненти виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій: особистісно-мотиваційний, когнітивний, операційно-діяльнісний. На основі цієї

структурі та аналізу підходів науковців до визначення критеріальної характеристики професійної готовності визначено критерії (мотиваційний, когнітивний, діяльнісно-рефлексивний) та показники виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій. Мотиваційний критерій дозволяє виявити рівень сформованості навчальної мотивації майбутнього бакалавра галузі харчових технологій, яка визначатиме його професійну діяльність. За когнітивним критерієм характеризується рівень сформованості у студентів системи знань про технології виробництва продукції. Цей критерій дозволяє виявити результати пізнавальної діяльності майбутнього бакалавра харчових технологій. Діяльнісно-рефлексивний критерій визначає рівень сформованості у студентів професійних умінь і навичок з виробництва продукції та практичного застосування ними різних технологій виробництва продукції на основі набутих компетентностей; здатність студентів критично оцінювати стан своєї готовності, усвідомити її значимість в процесі професійного становлення; ступінь відповідальності за результати практичної діяльності, визначати свої можливості для самореалізації в професії.

У процесі дослідження О. Джогою удосконалено методику діагностування рівнів виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій за мотиваційним, когнітивним та діяльнісно-рефлексивним критеріями; форми, методи, засоби виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти.

Подальшого розвитку у роботі набули ідеї компетентнісного, особистісно зорієтованого, системного, діяльнісного підходів у контексті досліджуваної проблеми.

Здобувачкою на основі аналізу стану виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти з'ясовано, що вона багато в чому повторює систему підготовки вчителя в закладі педагогічної освіти, навчальні плани і програми інженерно-педагогічних факультетів та кафедр не завжди враховують специфіку підготовки майбутніх викладачів професійного навчання і фахівців галузі харчових технологій. У робочих програмах дисциплін переважає загально-теоретична підготовка, часто не пов'язана зі спеціалізацією майбутнього фахівця, його виробничо-технологічною підготовкою, не розроблений напрям інтеграції виробничих, технологічних та педагогічних знань під час їх вивчення.

До незаперечних переваг дисертаційного дослідження варто зарахувати обґрунтовані в ній педагогічні умови, як складові моделі виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти.

Дослідницею доведено, що в умовах необхідності здійснення освітнього процесу у форматі дистанційного навчання, методика виробничо-технологічної підготовки істотно відрізняється від традиційних технологій навчання і в основному опирається на самостійне вивчення курсу студентом,

причому значна частина роботи викладача перекладається на комп'ютер та Інтернет. Тому позитивна мотивація до реалізації індивідуальної освітньої траєкторії та набуття досвіду практичної діяльності (самостійно та спільно із викладачами) сприяє визначенням персонального шляху реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти, що формується з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей і досвіду, ґрунтуються на виборі здобувачем освіти видів, форм і темпу здобуття освіти, суб'єктів освітньої діяльності та запропонованих ними освітніх програм, навчальних дисциплін і рівня їх складності, методів і засобів навчання.

Отже, дисертаційна робота Джоги Ольги Валентинівни за своїм змістом і формою є завершеним самостійним дослідженням.

Загалом позитивно оцінюючи наукове і практичне значення дисертаційної роботи, висловимо деякі зауваження та побажання дискусійного характеру:

1. На наш погляд, бракує аналізу зарубіжного досвіду виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти.

2. Попри достатній аналіз змісту дисциплін освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти, вважаємо у роботі недостатньо приділено уваги аналізу змісту дисциплін вибіркового компонента вказаної підготовки, котрі є засобом набуття бакалаврами галузі харчових технологій формальних та неформальних компетентностей.

3. З точки зору компетентнісного підходу, вважаємо, що у структурі виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій, серед беззаперечно правильно визначених компонентів таких, як: знання і розуміння, уміння і навички, професійно-важливі якості, бракує компонента «досвід».

4. На нашу думку, потребує конкретизації та інноваційності визначення та компонування організаційно-виробничого блоку моделі виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти.

Проте висловлені зауваження і побажання не знижують загальної високої оцінки проведеного дослідження.

На основі аналізу змісту публікацій Джоги Ольги Валентинівни можна констатувати, що наукові положення, висновки та рекомендації, які було отримано в результаті проведеної роботи, у друкованих працях викладено достатньо повно. Аналіз дисертації та опублікованих праць дає підстави для висновку про те, що дисертація Джоги Ольги Валентинівни «Виробничо-технологічна підготовка бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти», є завершеною, самостійно виконаною науковою працею, що має вагоме теоретичне і прикладне значення, заслуговує позитивної оцінки, відповідає вимогам наказу Міністерства освіти і науки України №40 від 12.01.2017 р. «Про затвердження вимог щодо оформлення дисертації», а також відповідає вимогам, передбаченим п. 10

«Порядку проведення експерименту з присудження ступеня доктора філософії» (Постанова Кабінету Міністрів України № 167 від 6.03.2019 р.), і може бути подане до розгляду спеціалізованої вченої ради на предмет допуску до захисту на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 011 Освітні, педагогічні науки.

Рецензент –
доктор педагогічних наук,
професор

I. I. Осадченко

