АНОТАЦІЯ

Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін. – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії за спеціальністю 015 Професійна освіта. – Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Умань, 2020.

Дисертаційна робота присвячена вивченню особливостей формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін у закладах вищої педагогічної освіти.

Наукова новизна одержаних результатів дослідження полягає в тому, що: вперше були обґрунтовані педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій під час вивчення фахових дисциплін (наявність мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі для вироблення в студентів ціннісного ставлення до опанування фаху фахівця-технолога у галузі харчових технологій; спрямування майбутніх бакалаврів харчових технологій на розширення професійно-практичного компонента професійної компетентності через запровадження інноваційних технологій навчання; розвиток особистісних та професійно значущих якостей, морально-етичне вдосконалення особистості майбутнього фахівця, рефлексія) у закладах вищої освіти; запропонована модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій, що відображає зв’язок між метою, принципами побудови змісту навчання у закладах вищої освіти з урахуванням цілей, теорії та практики, засобів і способів навчання, форм організації навчального процесу; удосконалено діагностичний апарат для визначення стану сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій за чітко визначеними компонентами (аксіологічний, професійно-практичний, особистісний), критеріями й показниками, що характеризують високий, середній, низький рівні;

– уточнено сутність ключових понять дослідження;

– удосконалено наукові уявлення про суть та структуру професійної компетентності, особливості здійснення інженерно-педагогічної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін у закладах вищої педагогічної освіти;

– подальшого розвитку набули інтеграційні процеси формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін шляхом використання інноваційних технологій у вищих педагогічних навчальних закладах.

Уведено до наукового обігу поняття «мотиваційно-ціннісне середовище в навчально-виховному процесі підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій».

У першому розділі дисертації «Теоретичні основи формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій як педагогічна проблема» обгрунтовано важливість визначення сучасної стратегії розвитку фахової передвищої освіти відповідно до світового і вітчизняного досвіду підготовки фахівців цієї галузі. Автором виокремлено низку особливостей інженерно-педагогічної підготовки майбутніх фахівців у закладах вищої педагогічної освіти, що спричинені унікальністю їх майбутньої професійної діяльності; охарактеризовано наукові здобутки провідних фахівців із досліджуваної проблеми, що відображають реальний стан професійної підготовки бакалаврів на засадах компетентнісного підходу. Окреслені особливості є значним теоретичним підґрунтям для дослідження різних аспектів удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців для закладів фахової передвищої освіти.

Розкрито теоретичні засади дослідження: сутність компетентнісного підходу, структуру професійної компетентності майбутніх фахівців, особливості формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін.

Під «професійною компетентністю майбутніх бакалаврів харчових технологій» ми розуміємо інтегративне утворення, що містить стійку

мотивацію до здійснення професійної діяльності через систему сформованих знань, умінь, навичок, особистісних та професійно важливих якостей, які спонукають до постійного самовдосконалення та усвідомлення відповідальності за результати своєї професійної діяльності.

Структура професійної компетентності представлена сформованими потребами, цілями та мотивами діяльності, чіткими уявленнями про власні можливості, знаннями, уміннями і навичками, професійними якостями, результатами професійної діяльності, які об'єднані у три компоненти: аксіологічний, професійно-практичний, особистісний.

У процесі дослідження встановлено, що підготовка майбутніх бакалаврів харчових технологій здійснюється в межах єдиного навчального процесу, цілісність якого можливо забезпечити за рахунок взаємодії двох складових: інженерної та педагогічної. Специфічним у підготовці з інженерно-педагогічного фаху є однакова професійна значущість технічних і психолого-педагогічних дисциплін.

У другому розділі «Діагностика сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін» охарактеризовано стан сформованості професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. Автор аналізує навчально-методичне забезпечення підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій, зокрема, Стандарт професійної освіти, освітні програми, навчальні програми. Актуальним є порівняльний аналіз навчальних планів підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій у закладах вищої педагогічної освіти, що здійснюють підготовку фахівців за спеціальністю 015.21 Професійна освіта (Харчові технології); аналіз робочих програм фахових дисциплін, що забезпечують досягнення програмних результатів навчання через опанування студентами переліку фахових компетентностей, та їх потенціал у формуванні професійної компетентності майбутніх фахівців.

Визначено три основних критерії оцінювання сформованості професійної компетентності:

- мотиваційно-ціннісний, що забезпечує ефективність подальшого становлення компонентів професійної компетентності і передбачає: потреби, цінності, мотиви.

- когнітивно-діяльнісний, що визначає рівень опанування системою психолого-педагогічних, загально-професійних, спеціально-предметних знань, а також уміннями і навичками вирішення практичних завдань з фахових дисциплін,

- особистісно-рефлексивний, що відображає усвідомлення шляху, методів і результату професійно-особистісного розвитку і передбачає сформованість особистісних та професійно-значущих якостей, здатність до рефлексії у процесі професійної діяльності.

Автором досліджено систему показників, які характеризують кожний критерій професійної компетентності студентів; здійснено аналіз та визначено рівні сформованості (професійно-творчий, репродуктивно-творчий, інтуїтивно-репродуктивний) професійної компетентності майбутніх бакалаврів для досягнення високих результатів у їх професійній діяльності.

Встановлено, що педагогічні умови є важливим фактором, котрий відображає сукупність можливостей освітнього та матеріально-просторового середовища. Вони впливають на особистісний і процесуальний аспекти даної системи, забезпечують її ефективне функціонування та визначають досягнення високого рівня сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців. Їх вивчення та обґрунтування, на нашу думку, сприятиме виявленню особливостей освітнього процесу, що часто бувають непоміченими, та оптимізації процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Для визначення ефективних педагогічних умов у дослідженні взято до уваги визначену структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій, де на формування кожного компонента спрямовувалася реалізація однієї педагогічної умови. А саме:

- створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі для вироблення у студентів ціннісного ставлення до опанування фаху фахівця-технолога у галузі харчових технологій;

- спрямування майбутніх бакалаврів харчових технологій на розширення професійно-практичного компонента професійної компетентності через використання інноваційних технологій навчання;

- розвиток особистісних та професійно значущих якостей, морально-етичне вдосконалення особистості фахівця, розвиток його рефлексії.

У третьому розділі «Експериментальна перевірка ефективності педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін» проведено експериментальну перевірку методики формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. На основі концептуальних ідей дослідження, використання наукових підходів, а також загальнодидактичних та специфічних принципів навчання та відповідно до визначеної структури нами розроблено модель формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін.

Структура моделі представлена низкою компонентів: цільовий блок, що охоплює мету, підходи та принципи; організаційно-змістовий блок, обґрунтований структурою та змістом формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій та об’єднує педагогічні умови, форми, методи й засоби забезпечення педагогічного процесу з формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій; результативний блок, що містить критерії, рівні та показники результатів. Кожна складова моделі є невід’ємною її частиною і характеризується сукупністю відповідних заходів, форм і методів навчання.

Для успішної реалізації запропонованої моделі була організована дослідно-експериментальна робота, яка передбачала три етапи науково-педагогічного пошуку. У процесі першого етапу встановлено, що студенти експериментальної і контрольної групи не мають чітко сформованої мотивації

до опанування фаху фахівця-технолога. Їх професійно значущі та особистісні якості сформовані на низькому та середньому рівнях, що свідчить про недостатній рівень сформованості аксіологічного, професійно-практичного та особистісного компоненту професійної компетентності.

Другий етап експериментальної роботи полягав у апробації моделі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін, а також у реалізації виокремлених педагогічних умов у навчально-виховному процесі підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій. Він дав змогу порівняти результати навчання студентів контрольних та експериментальних груп.

Третій етап передбачав аналіз і систематизацію отриманих даних, уточнення основних положень та формулювання висновків за результатами дослідно-експериментальної роботи. Під дією експериментального чинника на формувальному етапі експерименту в більшості студентів експериментальної групи суттєво підвищився загальний рівень кожного з компонентів професійної компетентності. Аналіз результатів кількісних показників констатувального й формувального етапів експерименту засвідчив, що кількість студентів за кожним рівнем сформованості професійної компетентності змінилися так: кількість студентів в експериментальній групі за високим і середнім рівнем збільшилась відповідно на 6,6% та 9,4%. Кількість студентів контрольної групи з високим і середнім рівнем сформованості професійної компетентності не зазнала суттєвих змін.

Отже, ефект змін зумовлений саме запровадженням педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. Результати дослідно-експериментальної роботи загалом підтвердили позитивний вплив розробленої моделі та виокремлених педагогічних умов в організації навчально-виховного процесу вищих педагогічних навчальних закладів, що здійснюють підготовку майбутніх фахівців спеціальності 015.21 Професійна освіта (Харчові технології).

Ключові слова: фахова передвища освіта, інженерно-педагогічна діяльність, професійна компетентність, фахові дисципліни, педагогічні умови, інженер-педагог, бакалаври харчових технологій.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Наукові праці, у яких опубліковано основні наукові результати дисертації

1. Філімонова І. А. Особливості інженерно-педагогічної діяльності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Педагогіка і психологія: зб. наук. праць.* Вінниця, 2017. Вип. 51. С. 90–94.
2. Філімонова І. А. Концептуальні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.* Умань, 2017. Вип. 1. С. 375–383.
3. Філімонова І. А. Структура професійної компетентності у підготовці майбутніх фахівців у галузі харчових технологій. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки» Херсонського державного університету.* Херсон, 2017. С. 140–146.
4. Филимонова И. А. Ключевые компоненты профессиональной компетентности будущих специалистов-технологов пищевой отрасли. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука».* Київ, 2017. Том 1. № 1 (23). С. 57–61.
5. Філімонова І. А. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти.* Кропивницький, 2017. Вип. 12. С. 219–226.
6. Філімонова І. А. Педагогічні умови підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентнісного підходу. *Науковий*

часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія: Педагогічні науки: реалії та перспективи. Частина 2. Київ, 2018. Вип. 60. С. 196–199.

7. Філімонова І. А. Мотиваційно-ціннісне середовище як педагогічна умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич, 2018. Вип. № 21. С. 177–181.

8. Філімонова І., Ткачук С. Методологічні підходи до проблеми формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової галузі у вищих педагогічних навчальних закладах. *Парадигматичні аспекти й дилеми розвитку науки та освіти: монографія.* Конін–Ужгород–Мелітополь–Херсон–Кривий Ріг, 2019. С. 175–185.

Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації

9. 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.* VOL.1. Warszawa, 2018. № 15. P. 37–42.

10. Filimonova I. A., Tkachyk S. I. Justification of the model for forming the professional competence of the future bachelors of food technologies in the higher educational institutions. *Development trends in pedagogical and psychological sciences: the experience of countries of Eastern Europe and prospects of Ukraine : monograph.* 2nd ed. Riga, 2018. P. 464–481.

11. Filimonova I. A. Using of innovative technologies in the process of professional competencies' forming of the future food technologies bachelors. *Хуманитарни Балкански изследвания*. Пловдив, 2017. № 1. P. 5–9.

12. Філімонова І.А. Інноваційні технології як обов'язкова умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. *Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення :* матеріали Міжн. наук.-метод. конф. (Харків, 23–24 трав. 2019 р.). Харків: ХДУХТ, 2019. С. 249–251.

13. Філімонова І. А. Аналіз стану сформованості аксіологічного компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін. *Психолого-педагогічні проблеми соціалізації особистості в сучасних умовах*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 1 бер. 2019 р.). Київ, 2019. С. 94–98.

14. Філімонова І. А., Ткачук С. І. Практична реалізація інноваційних технологій під час проведення практичних робіт з фахової дисципліни «Фізіологія харчування». *Професійне становлення особистості: проблеми і перспективи:* матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ–Хмельницький, 7–8 лист. 2019 р.). Хмельницький, 2019. – С. 192–193.

15. Філімонова І. А., Ткачук С. І. Дослідно-експериментальна перевірка педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін. *Передові освітні практики: Україна, Європа, Світ:* матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 16–17 лист. 2019 р). Київ, 2019. С. 94–98.

Наукові праці, які додатково відображають результати дисертації

16. Філімонова І. А. Особливості підготовки майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій до професійної діяльності у вищих педагогічних навчальних закладах. *Вплив досягнень психологічних і педагогічних наук на розвиток сучасного суспільства:* зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф. (Харків, 10–11 бер. 2017 р.). Харків: Східноукраїнська організація «Центр педагогічних досліджень», 2017. С. 79–84.

17. Філімонова І. А. Стан професійної підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у вищих педагогічних навчальних закладах. *Право, держава та громадянське суспільство в умовах системних реформ:* зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф. (Одеса, 15–16 вер. 2017 р.). Одеса: ГО «Південна фундація педагогіки», 2017. С. 63–67.

18. Філімонова І. А. Ключові компоненти професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів харчової галузі. *Становлення і розвиток педагогіки:*

матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 23–24 груд. 2016 р.). Херсон: Гельветика, 2016. С. 114–117.

19. Филимонова И. А. Формирование профессиональной компетентности специалистов-технологов пищевой отрасли в условиях модернизации современного профессионального образования в Украине. *Современные образовательные технологии в подготовке педагога с учетом профессионального стандарта:* сборник материалов Междун. науч.-практ. конф. (Орехово-Зуево, 8 дек. 2016 г.). Орехово-Зуево: РИО ГГТУ, 2017. С. 474–480.

20. Філімонова І. А. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів у вищих педагогічних навчальних закладах. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. Зб. наук. пр.* Київ–Вінниця, 2016. Вип. 47. С. 284–287.

21. Філімонова І. А. Виробниче навчання: навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2016. 261 с.

22. Філімонова І. А., Гвоздецька Ю. В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 58 с.

23. Філімонова І. А., Гвоздецька Ю. В. Збірник технологічних карток «Приготування страв з овочів. Холодні закуски та салати»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. 69 с.

ABSTRACT

Filimonova I. A. Professional Competence Formation of the Future Bachelors of Food Technology in the Process of Studying Special Disciplines. – Manuscriped scientific qualification paper.

The thesis for PhD in Philosophy degree, specialty 015 Vocation education. – Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, Uman, 2020.

The thesis is devoted to studying the professional competence formation' features of future food technology' bachelors in the process of studying special disciplines in high educational institutions.

The current condition of Ukraine's social and economic development, joining the WTO and the EU association promote development of new economic relations with other countries. These relations should be improved by means of new knowledge formation and learning market mechanisms. Meeting the demand for corresponding specialists on labor market requires optimal pedagogical conditions for modernization and further development of professional education.

Competency-based approach proved to be effective in professional education modernization. It is aimed at formation of professional competency with future specialists. Mastering professional competencies will let a highly-skilled specialist not only improve educational process, but also maintain his qualification according to the technical and social-economic development level.

Ukraine's 2021 National Strategic Reference Framework (of 2013), Higher Education Act (2014), the Edict of the President of Ukraine of 2015 "On Constant Development Strategy "Ukraine 2020", and the bill of 2016 "On Professional Education" state strategic tasks for training the mentioned specialists according to the professional education competency paradigm. This aspect focuses on training food-processing specialists with regard to mastering the integral system of professional competencies and demonstration of intellectual and creative skills. Such high requirements of a modern food-processing specialist's level stipulate implementation in professional higher education.

Analysis of the competency approach application proved that the approach not only changes goal and result oriented background of professional education, but also type of education and its other criteria.

Despite the increase in the number of scientific publications on the problems of the competency-based approach, the apparatus characterizing its essence in vocational education is still not well founded. In particular, there are no scientific and

methodological developments regarding the features of the formation of professional competence of future specialists in higher pedagogical educational institutions, whose teachers are not always able to implement a competency-based approach in training.

The professional competence of future bachelors of food technology is an integrative education that contains sustainable motivation for professional activity through a system of knowledge, skills, personal and professionally important qualities, awareness of responsibility for the results of their professional activities.

The structure of professional competence is represented by the formed needs, goals and motives of the activity, clear ideas about their own capabilities, knowledge, skills, professional qualities, results of professional activity. They are combined in three components: axiological, vocational, personal.

We realized that the preparation of future bachelors of food technology is carried out as part of a single educational process. Its integrity is ensured by the interaction of the engineering and pedagogical component. The identical professional significance of technical and psychological-pedagogical disciplines is specific in training in an engineering-pedagogical specialty.

We have defined criteria for assessing the formation of professional competence:

- motivational value. It ensures the effectiveness of the further development of the components of professional competence and contains needs, values, motives.

- cognitive-activity. It determines the level of psychological, pedagogical, general professional, special subject knowledge. It also contains skills for solving practical problems in special disciplines.

- personality-reflective. It contains methods of professional and personal development and involves the formation of personal and professional qualities, the ability to reflection in the process of professional activity.

We found that pedagogical conditions are an important factor that reflects the possibilities of the educational and material-spatial environment. They affect the personal and procedural aspects of this system, ensure its effectiveness. They also contribute to achieving a high level of professional competence of future specialists.

Their study and justification, in our opinion, will help optimize the process of training future bachelors of food technology.

We carved out three pedagogical conditions:

- creation of a motivational-value environment in the educational process to educate students in a value-based attitude to the future profession of a food technologist;
- the direction of future bachelors of food technology to expand the professional and practical component of professional competence through the use of innovative training technologies;
- the development of personal and professionally significant qualities, the moral and ethical improvement of the personality of a specialist, the development of his reflection.

We have developed a model for the formation of professional competence of future bachelors of food technology in accordance with the structure of professional competence. Moreover, we were based on the conceptual ideas of research and on the use of scientific approaches, as well as on general didactic and specific principles of teaching.

The structure of the model consists of a number of components: the target block (approaches and principles of training), the organizational and content block (pedagogical conditions, forms, methods and means of forming the professional competence of future bachelors of food technology), the resultant block (criteria, levels and indicators of results). Each component of the model is an integral part of it. It is characterized by a combination of relevant activities, forms and teaching methods.

For the successful implementation of this model we organized a pilot experiment. It provided for three stages of scientific and pedagogical search. In the process of the first stage, we realized that the students of the experimental and control groups did not have a clearly formed motivation to master the profession of a specialist technologist. Their professionally significant and personal qualities are formed at low and medium levels. This indicates an insufficient level of formation of the axiological, professional, practical and personal component.

In the second stage, we checked the effectiveness of these pedagogical conditions in the educational process of preparing future bachelors of food technology. This stage made it possible to compare the learning outcomes of students in control and experimental groups.

The third stage is devoted to the analysis and systematization of the data obtained, clarification of the main provisions and the formulation of conclusions based on the results of experimental work. Under the influence of the experimental factor, the majority of students in the experimental group increased the level of each component of professional competence. The number of students at each level of professional competency has changed as follows: the number of students in the experimental group at the high and medium levels increased by 6.6% and 9.4%. The number of students in the control group with a high and medium level of professional competence has not changed.

So the effect of changes is due to the introduction of pedagogical conditions for the formation of professional competence of future bachelors of food technology. The results of the experimental work as a whole confirmed the positive impact of the developed model and the selected pedagogical conditions in the organization of the educational process of higher pedagogical educational institutions that train specialists of specialty 015.21 Vocational Education (Food Technology).

Key words: professional education, engineering-pedagogical activity, professional competence, professional disciplines, pedagogical conditions, engineer-pedagogue, bachelors in food technology.

СПИСОК ПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Наукові праці, у яких опубліковано основні наукові результати дисертації

1. Філімонова І. А. Особливості інженерно-педагогічної діяльності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського. Серія: Педагогіка і психологія: зб. наук. праць.* Вінниця, 2017. Вип. 51. С. 90–94.
2. Філімонова І. А. Концептуальні підходи до професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.* Умань, 2017. Вип. 1. С. 375–383.
3. Філімонова І. А. Структура професійної компетентності у підготовці майбутніх фахівців у галузі харчових технологій. *Збірник наукових праць «Педагогічні науки» Херсонського державного університету.* Херсон, 2017. С. 140–146.
4. Филимонова И. А. Ключевые компоненты профессиональной компетентности будущих специалистов-технологов пищевой отрасли. *Міжнародний науковий журнал «Інтернаука».* Київ, 2017. Том 1. № 1 (23). С. 57–61.
5. Філімонова І. А. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій. *Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти.* Кропивницький, 2017. Вип. 12. С. 219–226.
6. Філімонова І. А. Педагогічні умови підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентнісного підходу. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія: Педагогічні науки: реалії та перспективи.* Частина 2. Київ, 2018. Вип. 60. С. 196–199.
7. Філімонова І. А. Мотиваційно-ціннісне середовище як педагогічна умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових

технологій. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич, 2018. Вип. № 21. С. 177–181.

8. Філімонова І., Ткачук С. Методологічні підходи до проблеми формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової галузі у вищих педагогічних навчальних закладах. *Парадигматичні аспекти й дилеми розвитку науки та освіти: монографія.* Конін–Ужгород–Мелітополь–Херсон–Кривий Ріг, 2019. С. 175–185.

Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації

9. 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.* VOL.1. Warszawa, 2018. № 15. P. 37–42.

10. Filimonova I. A., Tkachyk S. I. Justification of the model for forming the professional competence of the future bachelors of food technologies in the higher educational institutions. *Development trends in pedagogical and psychological sciences: the experience of countries of Eastern Europe and prospects of Ukraine : monograph.* 2nd ed. Riga, 2018. P. 464–481.

11. Filimonova I. A. Using of innovative technologies in the process of professional competencies' forming of the future food technologies bachelors. *Хуманитарни Балкански изследвания*. Пловдив, 2017. № 1. P. 5–9.

12. Філімонова І.А. Інноваційні технології як обов'язкова умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. *Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення :* матеріали Міжн. наук.-метод. конф. (Харків, 23–24 трав. 2019 р.). Харків: ХДУХТ, 2019. С. 249–251.

13. Філімонова І. А. Аналіз стану сформованості аксіологічного компоненту професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін. *Психолого-педагогічні проблеми*

соціалізації особистості в сучасних умовах: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 1 бер. 2019 р.). Київ, 2019. С. 94–98.

14. Філімонова І. А., Ткачук С. І. Практична реалізація інноваційних технологій під час проведення практичних робіт з фахової дисципліни «Фізіологія харчування». *Професійне становлення особистості: проблеми і перспективи:* матеріали X Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ–Хмельницький, 7–8 лист. 2019 р.). Хмельницький, 2019. – С. 192–193.
15. Філімонова І. А., Ткачук С. І. Дослідно-експериментальна перевірка педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін. *Передові освітні практики: Україна, Європа, Світ:* матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 16–17 лист. 2019 р). Київ, 2019. С. 94–98.

Наукові праці, які додатково відображають результати дисертації

16. Філімонова І. А. Особливості підготовки майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій до професійної діяльності у вищих педагогічних навчальних закладах. *Вплив досягнень психологічних і педагогічних наук на розвиток сучасного суспільства:* зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф. (Харків, 10–11 бер. 2017 р.). Харків: Східноукраїнська організація «Центр педагогічних досліджень», 2017. С. 79–84.
17. Філімонова І. А. Стан професійної підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у вищих педагогічних навчальних закладах. *Право, держава та громадянське суспільство в умовах системних реформ:* зб. наук. праць Міжнар. наук.-практ. конф. (Одеса, 15–16 вер. 2017 р.). Одеса: ГО «Південна фундація педагогіки», 2017. С. 63–67.
18. Філімонова І. А. Ключові компоненти професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів харчової галузі. *Становлення і розвиток педагогіки:* матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 23–24 груд. 2016 р.). Херсон: Гельветика, 2016. С. 114–117.

19. Филимонова И. А. Формирование профессиональной компетентности специалистов-технологов пищевой отрасли в условиях модернизации современного профессионального образования в Украине. *Современные образовательные технологии в подготовке педагога с учетом профессионального стандарта:* сборник материалов Междун. науч.-практ. конф. (Орехово-Зуево, 8 дек. 2016 г.). Орехово-Зуево: РИО ГГТУ, 2017. С. 474–480.
20. Філімонова І. А. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів у вищих педагогічних навчальних закладах. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. Зб. наук. пр.* Київ–Вінниця, 2016. Вип. 47. С. 284–287.
21. Філімонова І. А. Виробниче навчання: навчально-методичний посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2016. 261 с.
22. Філімонова І. А., Гвоздецька Ю. В. Збірник технологічних карток «Перші страви»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2019. 58 с.
23. Філімонова І. А., Гвоздецька Ю. В. Збірник технологічних карток «Приготування страв з овочів. Холодні закуски та салати»: навч.-мет. посібник для самостійної роботи студентів. Умань: Видавничо-поліграфічний центр «Візаві», 2018. 69 с.