

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ГНАТЮКА

**ТУРИЦЯ ОЛЬГА ОЛЕГІВНА**



УДК 37.091.313:[664-051:005.336.2]

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ  
МАЙБУТНІХ ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ  
НА ЗАСАДАХ ІНТЕГРОВАНОГО ПІДХОДУ В КОЛЕДЖАХ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

**Автореферат**  
дисертації на здобуття наукового ступеня  
кандидата педагогічних наук

Тернопіль – 2019

Дисертацією є рукопис.

Роботу виконано у Львівському національному університеті імені Івана Франка, Міністерство освіти і науки України.

**Науковий керівник:** кандидат педагогічних наук, доцент  
**КОВАЛЬЧУК Лариса Онисимівна,**  
Львівський національний університет  
імені Івана Франка, доцент кафедри  
загальної педагогіки та педагогіки вищої школи.

**Офіційні опоненти:** доктор педагогічних наук, професор  
**СТЕПАНЮК Алла Василівна,**  
Тернопільський національний педагогічний  
університет імені Володимира Гнатюка,  
професор кафедри загальної біології та  
методики навчання природничих дисциплін;

кандидат педагогічних наук  
**ЯКОВЧУК Ольга Леонідівна,**  
Донецький національний університет економіки і  
торгівлі імені Михайла Туган-Барановського,  
м. Кривий Ріг, старший викладач  
кафедри технології в ресторанному господарстві  
та готельної і ресторанної справи.

Захист відбудеться 20 червня 2019 року о 14 год. на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 58.053.03 у Тернопільському національному педагогічному університеті імені Володимира Гнатюка (зала засідань, вул. М. Кривоноса, 2, м. Тернопіль, 46027).

Із дисертацією можна ознайомитися в науковій бібліотеці Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка за адресою: вул. М. Кривоноса, 2, м. Тернопіль, 46027.

Автореферат розіслано 20 травня 2019 року.

Учений секретар  
спеціалізованої вченої ради



Г. М. Мешко

## ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

**Актуальність дослідження.** Процес входження України в єдиний Європейський освітній простір передбачає модернізацію змісту вищої освіти. Перед вищою школою постає завдання підготовки компетентних фахівців, які повинні відповідати вимогам сьогодення. На необхідності підвищення рівня професійної підготовки фахівців для різних галузей промисловості наголошено в «Національній стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року» (2013), законах України «Про вищу освіту» (2014), «Про освіту» (2017) та ін.

До основних галузей промисловості належить харчова промисловість, завдання якої полягає у виготовленні, зберіганні, використанні молочних, м'ясних, рибних, кондитерських, макаронних продуктів харчування, алкогольних і безалкогольних напоїв та ін. Розвиток цієї галузі залежить не лише від розробки і впровадження ефективних технологій виробництва, а й від якості праці фахівців харчового профілю, підготовку яких в Україні здійснюють різні заклади освіти. Одним з напрямів поліпшення професійної підготовки майбутніх фахівців харчового профілю у системі вищої освіти є інтеграція змісту, форм і методів навчання, що сприяє формуванню професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін.

У зазначеному контексті значний інтерес для нашого наукового пошуку представляють дослідження таких проблем: використання інтегрованого підходу до навчання (І. Зязюн, В. Смірнова, А. Степанюк та ін.); реалізація інтегрованого підходу в хімічній освіті (Н. Буринська, Л. Величко, О. Мітрясова та ін.); інтеграції знань з природничих дисциплін (С. Гончаренко, В. Ільченко, І. Козловська, С. Повар, Г. Шатковська та ін.); інтеграції хіміко-технологічних дисциплін (Л. Ковальчук); проведення інтегрованих занять з хімії (Н. Горицька, К. Дмитрійчук, С. Мельник, В. Мироненко, О. Шатурська).

На підставі вивчення стану дослідженості проблеми формування професійної компетентності зазначимо, що автори розглядали у своїх працях такі аспекти: реалізація компетентнісного підходу (Л. Бірюк, Л. Козак, В. Кравець, Т. Литвин, С. Нечіпор, І. Родигіна, В. Чайка та ін.); особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців (О. Джеджула, О. Лазарєв, Г. Мешко, І. Секрет, Т. Стахмич, Г. Терещук, О. Тімець, Т. Фурман, І. Чемерис, О. Яковчук та ін.); формування професійної компетентності майбутніх фахівців природничих спеціальностей (Т. Гладюк, Н. Микитенко). Серед зарубіжних науковців досліджували проблему компетентності: Дж. Равен (J. Raven), В. Ротвелл (W. Rothwell), Е. Шорт (E. Short), Р. Уайт (R. White) та ін.

Водночас аналіз наукових праць засвідчує, що проблема формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу у закладах вищої освіти досліджена недостатньо як в теоретичному, так і в практичному аспектах. Сучасні освітні процеси зумовлюють нагальну потребу створення цілісної моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін

у коледжах. Крім того, необхідність дослідження зазначеної проблеми зумовлена низкою *суперечностей* між:

- потребою сучасних виробництв у висококваліфікованих фахівцях харчового профілю та недостатнім рівнем їхньої підготовки;
- потребою в теоретичному та методичному обґрунтуванні процесу формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу і недостатньою розробленістю проблеми реалізації інтегрованого підходу в коледжах харчового профілю;
- сучасними вимогами до реалізації освітньо-професійної програми підготовки майбутніх технологів харчових виробництв з високим рівнем професійної компетентності та відсутністю у коледжах харчового профілю моделі її формування на засадах інтегрованого підходу.

Отже, актуальність теми, її недостатня наукова розробленість, теоретичне і практичне значення, виявлені суперечності й потреба у підготовці фахівців харчового профілю з високим рівнем професійної компетентності зумовили вибір теми дослідження **«Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах»**.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами.** Дослідження виконано відповідно до плану науково-дослідних робіт Львівського національного університету імені Івана Франка з тем: «Філософсько-методологічні, соціально-педагогічні та організаційно-дидактичні засади підготовки сучасних фахівців у системі вищої школи» (номер державної реєстрації 0196U012548); «Професійна і соціально-педагогічна підготовка майбутніх фахівців у системі вищої освіти України: історико-педагогічні аспекти, дидактичні підходи, інноваційні технології» (номер державної реєстрації 0113U000878).

Тема дисертації затверджена вченою радою Львівського національного університету імені Івана Франка (протокол №36/2 від 29.02.2012 р.) та узгоджена в Раді з координації наукових досліджень у галузі педагогіки та психології в Україні (протокол №3 від 27.03.2012).

**Об'єкт дослідження** – професійна підготовка майбутніх технологів харчових виробництв у закладах вищої освіти.

**Предмет дослідження** – зміст, форми та методи формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу у коледжах.

**Мета дослідження** – розробити та обґрунтувати модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін, експериментально перевірити її ефективність через упровадження у коледжах.

Відповідно до предмета, мети дослідження визначено **основні завдання дослідження:**

1) обґрунтувати теоретико-методологічні аспекти формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу та з'ясувати стан розробленості проблеми дослідження;

2) розробити й обґрунтувати модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу та методикау її впровадження у коледжах;

3) обґрунтувати педагогічні умови як системотвірний компонент моделі формування професійної компетентності майбутніх фахівців на засадах інтегрованого підходу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін у коледжах харчового профілю;

4) експериментально перевірити ефективність запропонованої моделі та розробити методичні рекомендації щодо її впровадження в освітній процес коледжів харчового профілю.

Для реалізації мети та розв'язання завдань науково-педагогічного пошуку використано комплекс таких **методів дослідження**: *теоретичні методи* (аналіз, синтез, порівняння, конкретизація, узагальнення, класифікація, систематизація, моделювання) забезпечили можливість теоретично осмислити концептуальні положення, побудувати модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах; *емпіричні* (анкетування, бесіда, спостереження, тестування, узагальнення досвіду роботи викладачів, аналіз продуктів навчальної діяльності студентів, самоаналіз, самооцінювання) дали змогу діагностувати результати навчання, рівні сформованості професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв; *педагогічний експеримент* – сприяв перевірці ефективності впровадження розробленої моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв; *методи математичної статистики* (визначення середнього балу, якості знань, умінь і навичок, критеріїв Стьюдента та Фішера-Снедекора) дали змогу проаналізувати та узагальнити результати педагогічного експерименту, визначити статистичні показники.

**Експериментальна база дослідження.** Дослідження проводилося на базі Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій – 2006-2018 рр., Львівського технікуму м'ясної та молочної промисловості Національного університету харчових технологій, Львівського кооперативного коледжу економіки і права, Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості Національного університету харчових технологій, Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій – 2014-2016 рр. Дослідженням охоплено 802 студенти, 60 викладачів хімічних і технологічних дисциплін.

**Наукова новизна та теоретичне значення** дослідження полягають в тому, що *вперше*:

- розроблено та обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах, складниками якої є: мета; методологічні підходи; компоненти професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю; етапи її формування; загальнодидактичні і специфічні принципи; методи, засоби, технології інтегрованого навчання; форми

організації інтегрованого навчання майбутніх технологів харчових виробництв; критерії та рівні сформованості професійної компетентності; педагогічні умови; результат;

- визначено та обґрунтовано педагогічні умови формування професійної компетентності фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу в коледжах: 1) мотивація навчальної діяльності студентів в умовах інтегрованого навчання; 2) інтегрування змісту хімічних дисциплін з урахуванням особливостей підготовки майбутніх технологів харчових виробництв; 3) співпраця викладачів циклових комісій хімічних і технологічних дисциплін; 4) упровадження навчально-методичного комплексу у процесі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв;

- уточнено критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу;

- конкретизовано тлумачення понять «професійна компетентність майбутніх технологів харчових виробництв», «інтегрований підхід до формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв»;

- удосконалено зміст хімічних і технологічних дисциплін, форми та методи формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу.

*Подальшого розвитку* набули теоретичні та методичні аспекти підготовки майбутніх фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу.

**Практичне значення** отриманих результатів полягає в тому, що зміст, форми і методи формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу втілено у практику коледжів харчового профілю. За результатами дослідження розроблено і впроваджено навчально-методичний комплекс, що забезпечує формування означеного виду компетентності на засадах інтегрованого підходу під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін. Зокрема, розроблено методичні матеріали до проведення інтегрованих занять з хімічних і технологічних дисциплін, виховних заходів, організації самостійної роботи студентів тощо. Матеріали дослідження можуть бути використані науковцями та педагогами у професійній підготовці майбутніх фахівців харчового профілю в коледжах.

**Особистий внесок здобувача.** Висвітлені у дисертації наукові результати одержані автором самостійно. У працях, опублікованих у співавторстві, особистим внеском є: [31-33] – дослідження хімічних властивостей органічних речовин. Ідеї співавторів у дисертації не використано.

**Результати дослідження** впроваджено в освітній процес Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій (довідка №420/18 від 02.07.2018), Львівського коледжу м'ясної та молочної промисловості Національного університету харчових технологій (довідка №82 від 12.09.2016), Львівського кооперативного коледжу економіки і права (довідка №1092 від 13.09.2016), Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості Національного

університету харчових технологій (довідка №04-39/154 від 12.09.2016); Свалівського технічного коледжу Національного університету харчових технологій (довідка №281 від 12.09.2016).

**Апробація результатів дослідження** здійснювалася під час виступів з доповідями на: *міжнародних* наукових конференціях – Одеса (2011); Львів (2011); Ялта (2011); Полтава (2011, 2012, 2014, 2017, 2018); Ченстохова (2014); Кіровоград (2014); Кропивницький (2017); *звітних* наукових конференціях і наукових семінарах викладачів кафедри загальної та соціальної педагогіки Львівського національного університету імені Івана Франка (2010-2015).

**Публікації за темою дисертації.** Основні результати дослідження висвітлено у 34 наукових публікаціях: 31 одноосібна, 3 – у співавторстві (з них: 11 статей у наукових фахових виданнях України; 1 – у закордонному науковому періодичному виданні; 12 – у матеріалах наукових конференцій; 5 методичних матеріалів та вказівок до проведення інтегрованих занять).

**Структура та обсяг дисертації.** Дисертація складається з анотацій українською та англійською мовами, вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (328 найменувань, з них 18 – іноземною мовою) і 24 додатків на 228 сторінках). Загальний обсяг дисертації – 472 сторінки, основний зміст викладено на 193 сторінках, який містить 33 таблиці, 34 рисунки, що займають площу однієї сторінки (22 сторінки).

## **ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ**

У **вступі** обґрунтовано актуальність і доцільність теми дослідження, визначено об'єкт, предмет, мету, завдання, методи дослідження, розкрито наукову новизну, теоретичне і практичне значення роботи, подано відомості про апробацію та впровадження результатів у педагогічну практику.

У першому розділі «**Теоретико-методологічні аспекти формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу**» проаналізовано праці науковців з проблеми дослідження; обґрунтовано категоріально-понятійний апарат дослідження і концептуальні аспекти формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах.

Основою нових концепцій навчання, які активно впроваджуються у вищій школі, є *компетентнісний* підхід, що ґрунтується на міждисциплінарних, інтегрованих вимогах до професійної підготовки майбутніх фахівців. Реалізація цього підходу вимагає від учасників освітнього процесу кардинально змінювати як мету, так і вектор змісту вищої освіти: від засвоєння знань і вмінь предметного змісту до формування розвиненої особистості із життєвими та професійними компетентностями.

Дослідники (Л. Бірюк, В. Лозовецька, Н. Микитенко, Ю. Павлов, Т. Стахмич, Н. Уйсімбаєва та ін.), визначають професійну компетентність як базову характеристику діяльності фахівця; як спосіб поведінки і життя майбутнього фахівця; готовність до самостійної професійної діяльності; інтегративну характеристику ділових і особистісних якостей фахівця.

Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових

виробництв забезпечує реалізація інтегрованого підходу у коледжах. На підставі аналізу його сутності, функцій, порівняння з інтегративним, блочно-інтегрованим та іншими підходами *інтегрований підхід до формування професійної компетентності майбутніх фахівців* визначаємо як підхід, який сприяє інтеграції навчання студентів під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін, внаслідок чого зростає рівень їхніх професійних знань, умінь, навичок і здібностей, оволодіння досвідом роботи, що забезпечує високий рівень професійного та інтелектуального розвитку. З урахуванням проведеного дослідження *професійну компетентність майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу* трактуємо як інтегративну характеристику особистості, що поєднує особистісні якості та професійні знання, вміння, навички, досвід роботи, які забезпечують готовність майбутнього фахівця харчового профілю до ефективної професійної діяльності. Технологу харчових виробництв притаманні такі *види* компетентностей: спеціально-предметна, особистісна, творча, комунікативна, соціокультурна, міжкультурна, здоров'язбереження та ін.

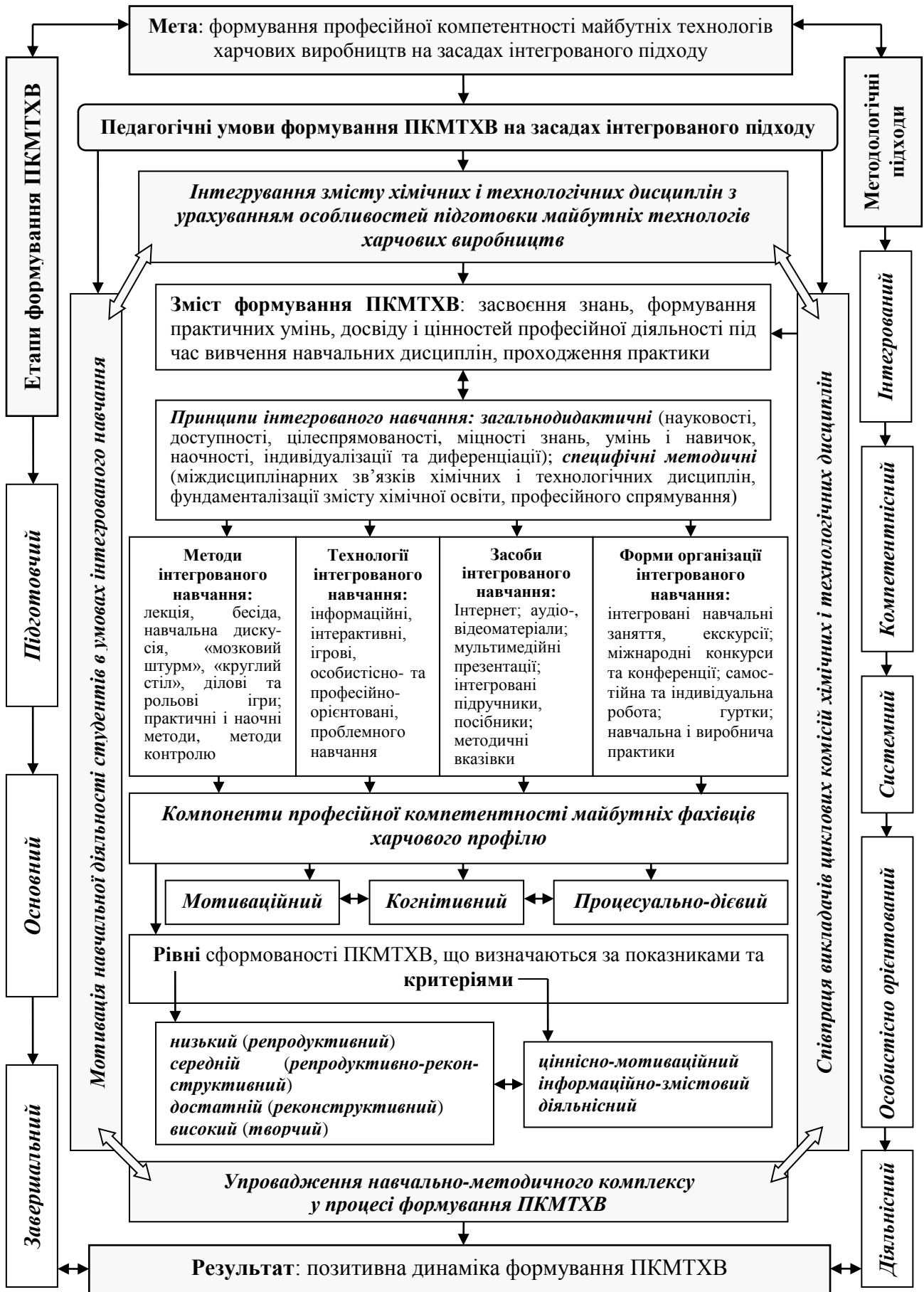
Крім інтегрованого, компетентнісного, необхідними для формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв є такі *методологічні підходи*: *системний* (вивчення хімічних і технологічних дисциплін здійснюється в цілісній системі професійної підготовки у закладах вищої освіти; дає змогу визначити структуру професійної компетентності, виявити особливості побудови змісту інтегрованого навчання); *особистісно орієнтований* (урахування індивідуальних особливостей студентів харчового профілю сприяє становленню й удосконаленню особистісних якостей майбутніх фахівців, необхідних для подальшої діяльності за фахом); *діяльнісний* (передбачає професійне навчання, цілеспрямовану й творчу навчальну діяльність студентів, розуміння ними особливостей майбутньої професійної діяльності, що сприяє становленню фахівця харчового профілю).

У другому розділі **«Модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах (на прикладі вивчення хімічних і технологічних дисциплін)»**: розроблено модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу та обґрунтовано педагогічні умови як компонент цієї моделі.

У процесі дослідження розроблено *модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу*, яку визначаємо як цілісну структурно організовану систему професійної підготовки фахівців харчового профілю, що складається з сукупності взаємопов'язаних та взаємозалежних елементів (рис.1). Розроблена модель відображає *мету* – формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу.

*Зміст* формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв охоплює засвоєння теоретичних знань з хімічних і технологічних дисциплін, оволодіння практичними вміннями, навичками та досвідом професійної діяльності, що є важливими складниками компетентності.





**Рис 1. Модель формування ПКМТХВ на засадах інтегрованого підходу**  
ПКМТХВ – професійна компетентність майбутніх технологів харчових виробництв

Проведений аналіз праць учених і власного наукового пошуку дає підстави стверджувати, що під час визначення змісту формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв важливо враховувати низку аспектів, зокрема: основні *вимоги* до підготовки фахівців харчового профілю; *чинники*, які впливають на формування компетентного фахівця харчового профілю; загальнодидактичні та специфічні методичні *принципи* інтегрованого навчання тощо.

У структурі професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв виокремлюємо три *компоненти*: *мотиваційний* (характеризує мотивацію майбутніх технологів харчових виробництв, розвиток професійно значущих якостей особистості майбутнього фахівця, ціннісні настанови, інтерес до обраної професії); *когнітивний* (передбачає оволодіння системою теоретичних і практичних знань з хімічних і технологічних дисциплін); *процесуально-дієвий* (визначає вміння майбутніх фахівців застосовувати інтегровані знання, досвід творчої діяльності, готовність до самореалізації та успішного розв'язання професійних завдань, дослідницькі вміння, самостійне виконання професійних дій).

До *критеріїв*, що визначають сформованість професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю, належать: ціннісно-мотиваційний, інформаційно-змістовий, діяльнісний. Для відстеження динаміки формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу обґрунтовано чотири *рівні* оцінювання професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю: високий (творчий), достатній (реконструктивний), середній (репродуктивно-реконструктивний); низький (репродуктивний).

Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу за визначеними критеріями, показниками, рівнями забезпечують педагогічні умови.

Перша педагогічна умова – *мотивація навчальної діяльності студентів в умовах інтегрованого навчання* – дає можливість посилити інтерес до майбутньої професійної діяльності, сформувати у майбутніх технологів високу мотивацію на досягнення успіху; сприяти розвитку у студентів комунікативних умінь, креативності, толерантності, моральних якостей, потреби у знаннях. Мотивація студентів до навчальної діяльності відіграє важливу роль на всіх етапах формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв: *підготовчому, основному, завершальному*. Мотивація може здійснюватися різними методами навчання: у процесі теоретичної підготовки (бесіда, пояснення, лекція, розповідь, інструктаж); у процесі практичної підготовки (виконання творчих практичних завдань і лабораторних робіт, розв'язання задач проблемного характеру, експериментальних завдань); у процесі контролю (поточного, підсумкового, завершального).

Другою педагогічною умовою формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв є *інтегрування змісту хімічних і технологічних дисциплін з урахуванням особливостей підготовки майбутніх технологів харчових виробництв*. Інтегрований підхід дає змогу вдосконалити

зміст хімічних і технологічних дисциплін завдяки впровадженню широкого спектра міждисциплінарних зв'язків, що сприяє конструюванню у студентів харчового профілю цілісної наукової картини світу в межах існуючих природничонаукових парадигм, усвідомленню ними необхідності поєднання гуманітарних і природничонаукових, хімічних і технологічних знань, ґрунтовному засвоєнню технологічних процесів, які відбуваються при виробництві харчових продуктів, підвищенню рівня сформованості професійної культури майбутніх фахівців. Формування професійної компетентності студентів у коледжах харчового профілю відбувається під час інтегрованих лекційних, практичних і лабораторних занять, інтегрованих виховних заходів, занять гуртків, які сприяють закріпленню набутих знань, розвитку розумових здібностей студентів, їх професійного мислення, уваги, уяви, пам'яті, вмінь спілкуватися і застосовувати засвоєні знання у конкретних ситуаціях, що вимагають компетентного вирішення професійних завдань.

Третя педагогічна умова – *співпраця викладачів циклових комісій хімічних і технологічних дисциплін* – забезпечує внутрішньодисциплінарну та міждисциплінарну інтеграцію, що сприяє: організації інтегрованого вивчення хімічних і технологічних дисциплін; застосуванню сучасних технологій навчання; системному розвитку професійно значущих якостей у майбутнього фахівця харчового профілю, підвищенню рівня знань та вмінь студентів з хімічних і технологічних дисциплін; удосконаленню самостійної роботи; збільшенню інтересу до обраного фаху, набуття досвіду професійної діяльності тощо. Співпраця викладачів хімічних і технологічних дисциплін *передбачає*: спільні засідання, участь в обласних методичних об'єднаннях викладачів, взаємовідвідування навчальних занять, проведення відкритих навчальних занять та майстер-класів викладачів; розробку конспектів лекцій, методичних вказівок, інтегрованих посібників, навчальних програм; пошук нових форм та методів проведення інтегрованих занять з хімічних і технологічних дисциплін; залучення студентів до гурткової роботи; організацію науково-дослідної роботи студентів, проведення науково-практичних конференцій; проведення інтегрованих виховних заходів, екскурсій на харчові виробництва; надання консультацій під час виконання самостійної роботи, курсових і дипломних проектів.

Четверта педагогічна умова – *упровадження навчально-методичного комплексу у процесі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв* – передбачає на засадах інтегрованого підходу добір методів, засобів навчання, форм організації навчання, вдосконалення методичної роботи викладачів хімічних і технологічних дисциплін. У дослідженні використано різні *методи* інтегрованого навчання (лекція, бесіда, навчальна дискусія, «мозковий штурм», «круглий стіл», ділові та рольові ігри, практичні і наочні методи навчання, методи контролю та ін.), *технології* інтегрованого навчання (інформаційні, особистісно та професійно-орієнтовані, інтерактивні, проблемного навчання та ін.), *засоби* інтегрованого навчання (Інтернет, аудіо- та відеоматеріали, мультимедійні презентації; інтегровані підручники, посібники та методичні вказівки тощо). Формування професійної

компетентності майбутніх технологів харчових виробництв забезпечувалося під час лекційних, лабораторних та практичних занять з хімічних і технологічних дисциплін, контролю результатів навчання студентів, виконання ними завдань самостійної та науково-дослідної роботи, проходження навчальної і виробничої практик, участі в гуртках і виховних заходах.

*Результатом* визначено позитивну динаміку формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв.

У третьому розділі «**Експериментальне дослідження ефективності впровадження моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв у коледжах**» охарактеризовано етапи і методику проведення дослідно-експериментальної роботи; проаналізовано та узагальнено результати педагогічного експерименту.

Програму дослідно-експериментальної роботи з формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу розроблено відповідно до вимог проведення педагогічного експерименту. Для його проведення використовували дослідження П. Воловика, Л. Ковальчук, К. Осадчої, Ю. Павлова, І. Підласого, П. Поташника, В. Смірної. Це дало змогу охарактеризувати мотиваційний, когнітивний і процесуально-дієвий компоненти, критерії й показники професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв та оцінити рівень її сформованості у студентів на засадах інтегрованого підходу.

Дослідження проблеми формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах харчового профілю здійснювалося упродовж 2006–2018 рр. Умовно цей період можна поділити на п'ять основних етапів.

Перший етап — *діагностичний* (2006–2008 рр.). Здійснено аналіз джерельної бази, на його основі з'ясовано стан розроблення у психолого-педагогічних дослідженнях проблеми формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах, обґрунтовано актуальність проблеми дослідження.

Другий етап — *прогностичний* (2008–2011 рр.). Розроблено програму науково-дослідної роботи та методику формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін.

Третій етап — *організаційний* (2011–2014 рр.), основна мета якого полягала в організації освітнього процесу на засадах інтегрованого підходу під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін у коледжах харчового профілю. На цьому етапі нами розроблено і обґрунтовано експериментальну модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах; створено типові і робочі навчальні програми з хімічних дисциплін, відповідне методичне забезпечення (опорні конспекти лекцій, методичні розробки занять, комп'ютерні програми для проведення занять та організації самостійної роботи студентів, мультимедійні презентації, варіанти контрольних робіт, білети для іспитів, тематику науково-пошукових робіт студентів, анкети тощо).

Для визначення початкового рівня знань, умінь і навичок студентів з органічної хімії здійснено констатувальний експеримент, що дало змогу сформулювати експериментальні та контрольні групи для проведення формувального експерименту.

Четвертий етап — *практичний* (2014–2016 рр.). Його основною метою було коригування моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, впровадження запропонованої моделі в освітній процес коледжів харчового профілю, проведення *формувального* експерименту. Кожну вибірку склали ті самі студенти технологічних спеціальностей, які були залучені в констатувальному експерименті і навчалися у коледжах харчового профілю з першого по четвертий курси, відповідно:

*перша вибірка* (2011/2012, 2012/2013, 2013/2014, 2014/2015 н.р.) – 262 особи;

*друга вибірка* (2012/2013, 2013/2014, 2014/2015, 2015/2016 н.р.) – 260 осіб;

*третья вибірка* (2013/2014, 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017 н.р.) – 280 осіб.

В експериментальних групах реалізовано розроблену модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу. У контрольних групах вивчення хімічних і технологічних дисциплін здійснювалося за традиційними методиками викладання. Проведене дослідження дало змогу зіставити й порівняти низку показників (середній бал; якість знань, умінь і навичок студентів; індекси задоволеності студентів і викладачів), рівні пізнавальної активності студентів, проаналізувати сформованість усіх компонентів професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв. Результати дослідження наводимо у вигляді порівняльних таблиць, діаграм, графіків.

Сформованість *мотиваційного компонента* професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв за ціннісно-мотиваційним критерієм визначалася за результатами анкетування, спостереження і бесід зі студентами. Це дало змогу з'ясувати рівень мотивації за певними показниками (усвідомлення цінності навчальної та майбутньої професійної діяльності; пізнавальний інтерес до своєї професії, усвідомлення себе як майбутнього професіонала; професійна спрямованість навчання; мотивація майбутнього фахівця харчового профілю до постійного саморозвитку та самоосвіти).

Сформованість *когнітивного і процесуально-дієвого компонентів* професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, яким відповідають інформаційно-змістовий і діяльнісний критерії, проаналізовано на основі оцінювання якості знань, умінь та навичок, здатності вирішувати професійні ситуації, досвіду практичної діяльності, досвіду творчої діяльності після проведення інтегрованих лекційних і лабораторних занять.

П'ятий етап — *узагальнювальний* (2016–2018 рр.). Здійснено обробку, аналіз, узагальнення та інтерпретацію результатів педагогічного експерименту, осмислення теоретичного і практичного значення проведеного науково-педагогічного пошуку, завершено написання й оформлення тексту дисертації.

Порівняння рівнів сформованості професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв у контрольних та експериментальних групах на другому та четвертому курсах представлено в табл. 1.

**Динаміка формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв (ПКМТХВ) у коледжах харчового профілю**

Рівні	Групи	Показник сформованості ПКМТХВ (%)							
		Мотиваційний компонент		Когнітивний компонент		Процесуально-дієвий компонент		Загальний рівень ПКМТХВ	
		II курс	IV курс	II курс	IV курс	II курс	IV курс	II курс	IV курс
<i>Вибірка 1</i>									
Високий	Е-1	36,47	48,57	17,65	45,71	17,65	45,71	23,92	46,66
	К-1	19,57	21,88	15,22	17,19	15,22	17,19	16,67	18,75
Достатній	Е-1	37,65	45,71	32,94	34,29	35,29	31,43	35,29	37,14
	К-1	30,43	40,63	28,26	31,25	26,09	28,13	28,26	33,34
Середній	Е-1	21,18	4,29	37,65	14,29	34,12	15,71	30,98	11,43
	К-1	39,13	32,81	34,78	35,94	34,78	37,50	36,23	35,42
Низький	Е-1	4,71	1,43	11,76	5,71	12,94	7,14	9,80	4,76
	К-1	10,87	4,69	21,74	15,63	23,91	17,19	18,84	12,50
<i>Вибірка 2</i>									
Високий	Е-2	38,89	52,24	6,94	32,84	6,94	32,84	17,59	39,31
	К-2	20,69	25,42	12,07	11,86	12,07	11,86	14,94	16,38
Достатній	Е-2	34,72	40,29	41,67	52,24	34,72	44,78	37,04	45,77
	К-2	29,31	37,29	39,66	40,68	31,03	32,20	33,33	36,72
Середній	Е-2	23,61	5,97	37,50	10,45	47,22	14,93	36,11	10,45
	К-2	43,10	33,89	27,59	33,89	39,66	37,29	36,78	35,02
Низький	Е-2	2,78	1,49	13,89	4,48	11,11	7,46	9,26	4,48
	К-2	6,89	3,39	20,69	13,56	17,24	18,64	14,93	11,86
<i>Вибірка 3</i>									
Високий	Е-3	38,29	51,43	18,09	35,71	18,09	35,71	24,82	40,95
	К-3	19,57	21,88	8,69	12,50	8,69	12,50	12,32	15,63
Достатній	Е-3	35,11	41,43	32,98	42,86	34,04	41,43	34,04	41,91
	К-3	28,26	31,25	34,78	35,94	36,96	37,50	33,33	34,89
Середній	Е-3	23,40	5,71	39,36	15,71	40,43	17,14	34,39	12,85
	К-3	43,48	43,75	41,30	37,50	43,47	40,63	42,75	40,63
Низький	Е-3	3,19	1,43	9,57	5,71	7,45	5,71	6,74	4,28
	К-3	8,69	3,16	15,22	14,06	10,87	9,38	11,59	8,87

Результати дослідження засвідчують, що кількість студентів експериментальних груп з високим рівнем сформованості мотиваційного, когнітивного та процесуально-дієвого компонентів професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, професійної компетентності за період навчання збільшилася. На початку другого курсу високий рівень сформованості професійної компетентності мали 23,92 %, 17,59 %, 24,82 % студентів експериментальних груп (відповідно до вибірок), наприкінці експерименту – 46,66 %, 39,31 %, 40,95 %. Позитивні зміни відбулися також у студентів з достатнім рівнем сформованості професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, де показники зросли від 35,29 %, 37,04 %, 34,04 % до 37,14 %, 45,77 %, 41,91 %. Істотно зменшилася кількість студентів з середнім рівнем сформованості професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв – від 30,98 %, 36,11 %, 34,39 % до 11,43 %, 10,45 %, 12,85 % та низьким рівнем сформованості професійної

компетентності майбутніх технологів харчових виробництв – від 9,80 %, 9,26 %, 6,74 % до 4,76 %, 4,48 %, 4,28 %.

Наприкінці експерименту в студентів експериментальних груп відбулися позитивні зміни в мотивах, підвищився інтерес до навчання та майбутньої професійної діяльності; посилилося прагнення до саморозвитку і самовдосконалення. Порівняння показників професійної компетентності студентів експериментальних груп дає змогу простежити їх суттєве зростання (на 20–25 %). Це закономірно, адже в процесі вивчення цих дисциплін створювалися спеціальні умови для реалізації широкого спектра інтегрованих зв'язків хімічних і технологічних дисциплін, що й сприяло зростанню рівня навчально-пізнавальної активності студентів, а також рівня їхньої професійної компетентності.

Експериментальні дані проаналізовано і включено до загальної інтерпретації результатів дослідження. Зіставлення та аналіз результатів навчання студентів експериментальних і контрольних груп, анкетування, бесід зі студентами та викладачами хімічних і технологічних дисциплін підтверджують ефективність та доцільність упровадження в коледжах харчового профілю розробленої моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу.

## ВИСНОВКИ

1. На основі аналізу філософської, психологічної та педагогічної літератури з'ясовано стан розробленості проблеми дослідження, трактування науковцями сутності компетентнісного підходу, компетентності, компетенції, професійної компетентності, професійної компетентності технологів харчових виробництв. Визначено *професійну компетентність фахівця харчового профілю* як сукупність професійних знань, умінь, навичок, здібностей, індивідуальних якостей особистості, досвіду роботи у харчовій галузі промисловості, які забезпечують високий рівень професійного та інтелектуального розвитку.

Проаналізовано підходи дослідників до трактування сутності інтеграції, інтегрованого підходу, інтегрованого підходу до формування професійної компетентності майбутніх фахівців. На підставі проведеного дослідження визначено *інтегрований підхід до формування професійної компетентності майбутніх фахівців* як підхід, який сприяє інтеграції навчання студентів під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін, внаслідок чого зростає рівень сформованості їхніх професійних знань, умінь, навичок, професійних здібностей, оволодіння досвідом роботи, що забезпечує високий рівень професійного та інтелектуального розвитку. Уточнено сутність *професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу*, під якою розуміємо інтегративну характеристику особистості, що поєднує особистісні якості та професійні знання, вміння, навички, досвід роботи, які забезпечують готовність майбутнього фахівця харчового профілю до ефективної професійної діяльності. Виділено і охарактеризовано основні *види компетентностей*, які мають бути притаманні майбутньому фахівцеві харчового профілю (особистісну, спеціально-

предметну, комунікативну, соціокультурну, міжкультурну, творчу, здоров'язбереження). З'ясовано доцільність використання у дослідженні інтегрованого, компетентнісного, системного, особистісно орієнтованого і діяльнісного підходів.

2. Розроблено та обгрунтовано *модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу*, яку визначено як цілісну структурно організовану систему професійної підготовки фахівців харчового профілю, що складається з сукупності взаємопов'язаних і взаємозалежних елементів. Її складниками є: мета; методологічні підходи; компоненти професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю; зміст і етапи формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу; загальні і специфічні методичні принципи; педагогічні умови; методи, засоби, технології навчання; форми організації навчання; критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності; результат.

3. Теоретично обгрунтовано і впроваджено *педагогічні умови*, що сприяють ефективному формуванню професійної компетентності фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу: 1) мотивацію навчальної діяльності студентів в умовах інтегрованого навчання; 2) інтегрування змісту хімічних і технологічних дисциплін з урахуванням особливостей підготовки майбутніх технологів харчових виробництв; 3) співпрацю викладачів циклових комісій хімічних і технологічних дисциплін; 4) упровадження навчально-методичного комплексу у процесі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв.

Формуванню професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу сприяло удосконалення змісту хімічних і технологічних дисциплін, форм та методів інтегрованого навчання.

4. Здійснено апробацію дослідження. Авторську модель впроваджено в освітній процес коледжів харчового профілю. Експериментально перевірено сформованість професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу. Достовірність, надійність, точність застосовуваних методів дослідження і математичної обробки отриманих результатів перевірено за  $t$ -критерієм Стьюдента і підтверджено  $F$ -критерієм Фішера-Снедекора. Сформованість мотиваційного, когнітивного та процесуально-дієвого компонентів професійної компетентності характеризували на основі визначення рівнів мотивації, ціннісного ставлення до майбутньої професії, результатів навчання студентів технологічних спеціальностей з хімічних і технологічних дисциплін, досвіду творчої діяльності на різних етапах професійної підготовки.

Упровадження в освітній процес інтегрованих лекційних та лабораторних занять, виховних заходів, навчально-методичного комплексу та педагогічних умов засвідчило позитивну динаміку сформованості рівнів професійної компетентності у студентів II–IV курсів (експериментальні групи) на засадах інтегрованого підходу. У процесі інтегрованого навчання збільшилася кількість студентів експериментальних груп, які мають достатній і високий рівні сформованості мотиваційного, когнітивного та процесуально-дієвого



компонентів, загального рівня професійної компетентності.

Експериментальна перевірка підтвердила ефективність запровадження в коледжах харчового профілю авторської моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу. У процесі наукового пошуку розроблено методичні рекомендації щодо запровадження розробленої моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах харчового профілю.

Проведене дослідження не вичерпує всіх аспектів означеної проблеми. Подальшого дослідження потребують проблеми теорії і практики формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу в інших типах закладів вищої освіти.

## СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

### *Наукові праці, в яких опубліковано основні результати дослідження*

1. Туриця О. О. Застосування інтегрованого підходу у вивченні хімічних дисциплін майбутніми технологами харчових виробництв. *Наука і освіта*. Сер.: Педагогіка. Одеса: Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського, 2010. №7. С. 251–255.

2. Туриця О. О. Використання сучасних педагогічних технологій у процесі вивчення хімічних дисциплін. *Наука і освіта*. Сер.: Педагогіка. Одеса: Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського, 2011. №6. С. 238–241.

3. Туриця О. О. Використання технічних засобів навчання під час вивчення хімічних дисциплін майбутніми технологами харчових виробництв. *Вісник Львівського університету*. Сер. педагогічна. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2011. Вип. 27. С. 109–117.

4. Туриця О. О. Співпраця викладачів хімічних та технологічних дисциплін в умовах інтегрованого навчання. *Проблеми сучасної педагогічної освіти*. Сер.: Педагогіка і психологія. Зб. статей. Ялта: РВВ КГУ, 2011. Вип. 34, Ч. 1. С. 123–128.

5. Туриця О. О. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю на основі інтегрованого підходу. *Науковий вісник Чернівецького національного університету*. Сер.: Педагогіка та психологія. Чернівці: ЧНУ, 2011. Вип. 571. С. 181–185.

6. Туриця О. О. Використання інтегрованого підходу при проведенні виховного заходу з органічної хімії. *Біологія і хімія в школі*. Київ: Вид-во «Педагогічна преса», 2012. №2. С. 40–43.

7. Туриця О. О. Застосування технології розвивального навчання у професійній підготовці фахівців харчового профілю. *Проблеми сучасної педагогічної освіти*. Сер.: Педагогіка і психологія. Зб. статей. Ялта: РВВ КГУ, 2013. Вип. 41. Ч. 1. С. 216–224.

8. Туриця О. О. Основні принципи інтегрованого навчання майбутніх фахівців харчового профілю. *Науковий вісник Мелітопольського державного*

*педагогічного університету*. Сер. Педагогіка. Мелітополь: Мелітопольський державний педагогічний університет, 2013. Вип. 1 (10). С. 228–232.

9. Туриця О. О. Дослідження готовності майбутніх технологів харчових виробництв до професійної діяльності. *Проблеми сучасної педагогічної освіти*. Сер.: Педагогіка і психологія. Зб. статей. Ялта: РВВ КГУ, 2014. Вип. 43, Ч. III. С. 239–246.

10. Туриця О. О. Організація самостійної роботи студентів при вивченні хімічних і технологічних дисциплін у коледжі харчового профілю. *Вища освіта України. Теоретичний та науково-методичний часопис. Педагогіка вищої школи: методологія, теорія, технології*. Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2014. Том I. Вип. 3 (54). С. 212–216.

11. Туриця О. О. Роль міжкультурної співпраці у формуванні професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю на основі інтегрованого підходу. *Rocznik Polsko-Ukraiński. Częstochowa–Lwów*, 2014. Т. XVI. С. 219–228.

12. Туриця О. О. Використання діяльнісного підходу у професійній підготовці технологів харчових виробництв. *Наукові записки*. Вип. 11. Сер.: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Ч. 3. Кропивницький: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2017. С. 136–139.

### ***Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації***

13. Туриця О. О. Вивчення хімічних дисциплін у коледжі харчової і переробної промисловості НУХТ. *Методика викладання природничих дисциплін у вищій і середній школі (XVIII Каришинські читання)*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 26–27 травня 2011 р.). Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка. Полтава: Астроя, 2011. С. 190–193.

14. Туриця О. О. Проведення інтегрованих занять з хімічних дисциплін – шлях до ефективного інтегрованого навчання. *Професіоналізм педагога в контексті Європейського вибору України: якість освіти – основа конкурентоспроможності майбутнього фахівця*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Ялта, 22–24 вересня 2011 р.). Ялта: РВНЗ КГУ, 2011. С. 73–75.

15. Туриця О. О. Застосування особистісно орієнтованої та професійно орієнтованої педагогічних технологій при вивченні хімічних дисциплін. *Вища освіта в сучасному суспільстві: шляхи оновлення та засоби реформування*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 6–7 жовтня 2011 р.). Одеса: Державний заклад «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського», 2011. С. 136–137.

16. Туриця О. О. Професійні вимоги до підготовки фахівців харчового профілю. *Сучасні освітні технології у професійній підготовці майбутніх фахівців*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф., присвяченої 20-річчю Незалежності України (Львів, 25–26 жовтня 2011 р.). Львів, 2011. С. 145–147.

17. Туриця О. О. Впровадження інтегрованих курсів у вищих навчальних закладах як умова підвищення ефективності підготовки майбутніх фахівців. *Матеріали звітних наукових конференцій кафедри загальної та соціальної педагогіки*. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2011. Вип. 10. С. 57–59.

18. Туриця О. О. Комплекс методичного забезпечення з органічної хімії при проведенні лекційних, лабораторних та практичних занять. *Методика викладання природничих дисциплін у вищій і середній школі (XIX Каришинські читання)*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 17–18 травня 2012 р.). Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка. Полтава: Астроя, 2012. С. 340–342.

19. Туриця О. О. Використання компетентнісного підходу у професійній підготовці майбутніх фахівців харчового профілю. *Матеріали звітних наукових конференцій кафедри загальної та соціальної педагогіки*. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2012. Вип. 11. С. 66–69.

20. Туриця О. О. Професійна компетентність як проблема дослідження. *Матеріали звітних наукових конференцій кафедри загальної та соціальної педагогіки*. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2013. Вип. 12. С. 25–29.

21. Туриця О. О. Застосування кредитно-модульної системи організації навчання при вивченні хімічних дисциплін у коледжі. *Методика викладання природничих дисциплін у вищій і середній школі. (XXI Каришинські читання)*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 29–30 травня 2014 р.). Полтава: Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка, 2014. С. 251–253.

22. Туриця О. О. Творча компетентність як складова професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв. *Матеріали звітних наукових конференцій кафедри загальної та соціальної педагогіки*. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2014. Вип. 13. С. 44–46.

23. Туриця О. О. Використання системного підходу у процесі вивчення хімічних і технологічних дисциплін майбутніми фахівцями харчового профілю. *Методика навчання природничих дисциплін у середній та вищій школі (XXIV Каришинські читання)*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 18–19 травня 2017 р.). Полтава: Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка, 2017. С. 292–293.

24. Туриця О. О. Використання електронних підручників у процесі вивчення хімічних і технологічних дисциплін. *Методика навчання природничих дисциплін у середній та вищій школі (XXV Каришинські читання)*: матер. Міжнар. наук.-практ. конф. (Полтава, 29–30 травня 2018 р.). Полтава: Полтав. нац. пед. ун-т імені В. Г. Короленка, 2018. С. 332–334.

### ***Опубліковані праці, які додатково відображають наукові результати***

25. Туриця О. О. Інтеграція та диференціація знань студентів у процесі вивчення хімічних і технологічних дисциплін. *Вісник Львівського університету*. Сер. педагогічна. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2012. Вип. 28. С. 65–72.

26. Туриця О. О. Застосування інформаційних технологій у професійній підготовці фахівців харчового профілю. *Педагогічна освіта і наука в умовах класичного університету: традиції, проблеми, перспективи: У 3-х т. Т. 2. Теорія і практика педагогічної науки та освіти: досвід, інноватика, прогнозування*. Зб. наук. праць / за ред. М. Євтуха, Д. Герцюка, К. Шмида. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2013. С. 490–497.

27. Туриця О. О. Професійна спрямованість навчання як педагогічна умова формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю. *Вісник Львівського університету*. Сер. педагогічна. Львів: ЛНУ імені Івана Франка, 2013. Вип. 29. С. 48–60.

28. Туриця О. О. Використання інтегрованого підходу при вивченні органічної хімії. *Профтехосвіта*. Київ: ТОВ «Видавнича група «Шкільний світ»», 2014. №7 (67). С. 58–63.

29. Методичні матеріали до проведення інтегрованого виховного заходу з органічної хімії / укладач: О. О. Туриця. Львів: ЛДКХПП НУХТ, 2015. 11 с.

30. Методичні матеріали до проведення інтегрованої лекції з органічної хімії на тему «Гідроксикислоти. Оптична активність органічних сполук» / укладач: О. О. Туриця. Львів: ЛДКХПП НУХТ, 2015. 16 с.

31. Хімія: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів I курсу, які навчаються на основі базової загальної освіти / укладачі О. О. Туриця, Д. І. Соляк, Г. С. Стеців, Є. Д. Довганик. Львів: ЛДКХПП НУХТ, 2015. 62 с.

32. Органічна хімія: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальностей 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», 5.05170106 «Бродильне виробництво і виноробство» / укладачі О. О. Туриця, Є. Д. Довганик. Львів: ЛДКХПП НУХТ, 2016. 48 с.

33. Органічна хімія: методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» / укладачі О. О. Туриця, Є. Д. Довганик. Львів: ЛДКХПП НУХТ, 2016. 64 с.

34. Туриця О. О. Використання інтегрованого підходу при вивченні теми «Одноатомні спирти» в курсі органічної хімії. *Профтехосвіта*. Київ: ТОВ «Видавнича група «Шкільний світ»», 2016. №10 (94). С. 41–44.

## АНОТАЦІЇ

**Туриця О. О. Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах.** – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, Тернопіль, 2019.

У дисертації обґрунтовано теоретико-методологічні аспекти формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу та з'ясовано стан дослідженості проблеми. Розроблено і обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу та методика її впровадження у коледжах Зміст, форми та методи формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу впроваджено у практику коледжів харчового профілю. На прикладі вивчення хімічних і технологічних дисциплін

експериментально перевірено ефективність запропонованої моделі та розроблено методичні рекомендації щодо її впровадження в освітній процес коледжів харчового профілю.

**Ключові слова:** інтегрований підхід, технологи харчових виробництв, коледж, професійна компетентність, модель формування професійної компетентності майбутніх технологів.

**Туриця О. О. Формирование профессиональной компетентности будущих технологов пищевых производств на основе интегрированного подхода в колледжах.** – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. – Тернопольский национальный педагогический университет имени Владимира Гнатюка, Тернополь, 2019.

В диссертации обоснованы теоретико-методологические основы формирования профессиональной компетентности будущих технологов пищевых производств на основании интегрированного подхода и выяснено состояние исследованности проблемы. Разработана и обоснована модель формирования профессиональной компетентности будущих технологов пищевых производств на основании интегрированного подхода и методика ее внедрения в колледжах. Содержание, формы и методы формирования профессиональной компетентности будущих технологов пищевых производств на основании интегрированного подхода внедрены в практику колледжей пищевого профиля. На примере изучения химических и технологических дисциплин экспериментально проверена эффективность предложенной модели и разработаны методические рекомендации ее внедрения в учебный процесс колледжей пищевого профиля.

**Ключевые слова:** интегрированный подход, технологи пищевых производств, коледж, профессиональная компетентность, модель формирования профессиональной компетентности будущих технологов.

**Turytsya O. O. Formation of the professional competence by future food production technologists based on the integration approach in colleges.** – Manuscript.

Dissertation for the degree of a candidate of pedagogical sciences in specialty 13.00.04 – Theory and Methods of Professional Education. – Ternopil National Pedagogical University named after Volodymyr Hnatiuk, Ternopil, 2019.

In the dissertation on the basis of philosophical, psychological and pedagogic literature interpretation of row of concepts is offered («professional competence of future food production technologists», «integrated approach to the formation of professional competence of future food production technologists» was found out).

We understand integral approach to the formation of future specialists professional competencies as approach which helps to integrate students learning during chemical and technological discipline learning, due to this fact the level of their professional knowledge, skills, talents, professional experience gives high level of professional and intellectual development. We comprehend professional

competence of the future culinary specialists on the basis of integral approach as integrative personal characteristics, which has personal qualities, professional knowledge, skills, professional experience, that provide readiness of future specialist to professional activity.

We created and proved the model of formation of the professional competence of the future food production technologists on the principles of the integrated approach in colleges is developed and implemented. The components of which are: 1) purpose; 2) methodological approaches; 3) components of professional competence of the future culinary specialists; 4) stages; 5) general and specific methodological principles; 6) methods, means, technologies of integrated training; 7) forms of integrated training organization; 8) levels of formation of the professional competence; 9) criteria; 10) pedagogical conditions.

In the structure of professional competence of future food culinary specialists we separated three components: motivational, cognitive, process actionable. It specified the notion of criteria and levels of formation of the professional competencies for the future culinary specialists on the basis of integral approach. It was determined within three criteria (value-motivational, informational content, actionable) such levels of professional competencies of future culinary specialists: high (artistic), good enough (reconstructive), medium (reproductive-reconstructive); low (reproductive). Process of formation of students professional competencies during the chemical and technological disciplines learning in the college consists of three stages: (preparation, basic, final).

In the dissertation it is determined and explained and experimentally proven pedagogical conditions of formation of the professional competence of the future food production technologists on the principles of an integrated approach in colleges: 1) motivation of educational activity of the students in the conditions of integrated training; 2) integration of maintenance of chemical disciplines, taking into account the peculiarities of the preparation of future food production technologists; 3) cooperation of teachers of the cyclic commissions of chemical and technological disciplines; 4) introduction of a training and methodical complex for the formation of professional competence of the future food production technologists.

Further development took the theoretical and methodological aspects of future culinary specialists' preparation on the basis of an integrated approach in colleges (for example, the study of chemical and technological disciplines).

The practical significance of the obtained results is that the content, forms and methods of the formation of the professional competence of the future food production technologists on the basis of an integrated approach is embodied in the practice of the colleges of the food profile. According to the results of the research, the educational and methodical complex was developed and implemented, which ensures the formation of the basis of professional competence of the future culinary specialists on the basis of an integrated approach during the study of chemical and technological disciplines. Research materials can be used by the scientists and educators in the training of future culinary specialists in colleges.

**Key words:** integrated approach, technologies of food production, college, professional competence, model of formation of professional competence of future technologists.

Підписано до друку 14.05.2019 р.  
Формат 60x84/16.  
Папір друк. Друк офсетний.  
Ум. друк. арк. 0,9. Обл.-вид. арк. 0,9.  
Наклад 100 прим. Зам. № 05/19/2-3

Віддруковано у видавничому центрі "Вектор"  
46018, м. Тернопіль, вул. Львівська, 12,  
Тел. 8 (0352) 40-08-12

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців, виготівників  
і розповсюджувачів видавничої продукції  
серія ТР № 46 від 07 березня 2013р.  
ФОП Осадца Ю.В.