# Облікова картка дисертації

## I. Загальні відомості

**Державний обліковий номер:** 0419U003441

**Особливі позначки:** відкрита

**Дата реєстрації:** 09-07-2019

**Статус:** Захищена

**Реквізити наказу МОН / наказу закладу:**

## II. Відомості про здобувача

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Турицяя Ольга Олегівна

2. Turytsya Olya O.

**Кваліфікація:**

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Вид дисертації:** кандидат наук

**Аспірантура/Докторантура:** так

**Шифр наукової спеціальності:** 13.00.04

**Назва наукової спеціальності:** Теорія і методика професійної освіти

**Галузь / галузі знань:** Не застосовується

**Освітньо-наукова програма зі спеціальності:** Не застосовується

**Дата захисту:** 20-06-2019

**Спеціальність за освітою:** Хімія

**Місце роботи здобувача:** Львівський державний коледж харчової та переробної промисловості НУХТ

**Код за ЄДРПОУ:** 33593583

**Місцезнаходження:** вулиця Пулюя, 42, м. Львів, Львівська обл., 79000, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## III. Відомості про організацію, де відбувся захист

**Шифр спеціалізованої вченої ради (разової спеціалізованої вченої ради):** Д 58.053.03

**Повне найменування юридичної особи:** Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка

**Код за ЄДРПОУ:** 02125544

**Місцезнаходження:** вул. М. Кривоноса, 2, м. Тернопіль, Тернопільський р-н., Тернопільська обл., 46027, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## IV. Відомості про підприємство, установу, організацію, в якій було виконано дисертацію

**Повне найменування юридичної особи:** Львівський національний університет імені Івана Франка

**Код за ЄДРПОУ:** 02070987

**Місцезнаходження:** вул. Університетська 1, м. Львів, Львівська обл., 79000, Україна

**Форма власності:**

**Сфера управління:** Міністерство освіти і науки України

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## V. Відомості про дисертацію

**Мова дисертації:**

**Коди тематичних рубрик:** 14.35

**Тема дисертації:**

1. «Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах»

2. "Formation of the professional competence by future food production technologists based on the integration approach in colleges"

**Реферат/анотація:**

1. Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – «Теорія і методика професійної освіти». – Львівський національний університет імені Івана Франка, Тернопільський національний педагогічний університет імені Володимира Гнатюка, Тернопіль, 2019. Одним з напрямів поліпшення професійної підготовки майбутніх технологів харчових виробництв у системі вищої освіти відповідно до вимог ринку праці є інтеграція змісту, форм та методів навчання, що сприяє формуванню професійної компетентності фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін. Об'єктом дослідження є 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. У дисертації на підставі аналізу наукових літературних джерел обґрунтовано теоретико-методологічні засади формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на основі інтегрованого підходу та з'ясовано стан дослідженості проблеми за темою дослідження; розроблено і обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу та методику її впровадження у закладах вищої освіти; визначено педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх фахівців на засадах інтегрованого підходу до вивчення хімічних і технологічних дисциплін у коледжах харчового профілю; на прикладі вивчення хімічних і технологічних дисциплін експериментально перевірено ефективність запропонованої моделі та розроблено методичні рекомендації щодо її впровадження у навчальний процес коледжів харчового профілю. 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 та 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 основ професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін. Матеріали дослідження можуть бути використані науковцями та педагогами у професійній підготовці майбутніх фахівців харчового профілю у закладах вищої освіти. Ключові слова: інтегрований підхід, технологи харчових виробництв, коледж, професійна компетентність, модель формування професійної компетентності майбутніх технологів.

2. One of the directions to improve the professional training of the future food production technologists in the system of higher education in accordance with the requirements of the labour market is the integration of content, forms and methods of training, which contributes to the formation of the professional competence of culinary specialists on the basis of an integrated approach to the study of chemical and technological disciplines. The object of the research is the professional training of future food production technologists in the institutions of higher education. The subject of the study is maintenance, forms and methods for the formation of professional competence of future food production technologists on the basis of an integrated approach to the study of the

chemical and technological disciplines in the colleges. In the dissertation on the basis of the analysis of scientific literary sources the theoretical and methodological principles of the formation of professional competence of future food production technologists based on the principles of integrated approach were substantiated and the state of research of the problem on the subject of research was determined; the integrated model of formation of professional competence of future food production technologists based on the integrated approach and methodical principles of its introduction in the higher in the institutions of higher education of accreditation is developed and substantiated; the pedagogical conditions of formation of the professional competence of the future specialists on the basis of the integrated approach to the study of chemical and technological disciplines in the colleges of the food profile are determined; on the example of the study of chemical and technological disciplines, the effectiveness of the proposed model was tested experimentally and the methodical recommendations for its implementation in the educational process of the colleges of the food industry were developed. The scientific novelty and theoretical significance of the research is that for the first time: □ the model of formation of the professional competence of the future food production technologists on the principles of an integrated approach in colleges is developed and implemented, the components of which are: purpose; methodological approaches; components of professional competence of the future culinary specialists; stages; general and specific methodological principles; methods, means, technologies of integrated training; forms of integrated training organization; levels of formation of the professional competence; criteria; pedagogical conditions; result. □ it is determined that the formation of professional competence of future food production technologists on the basis of an integrated approach in colleges provides a number of pedagogical conditions: 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 future food production technologists; □ it is specified of the criterions, indexes and level of formation of the professional competence of the food production future technologists has been deepened on the basis of an integrated approach; □ 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»; □ maintenance the content of chemical and technological disciplines, forms and methods of the formation of the professional competence of the future food production technologists on the basis of an integrated approach. The practical significance of the results obtained 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 the higher in the institutions of higher education in colleges. Key words: integrated approach, technologies of food production, college, professional competence, model of formation of professional competence of future technologists.

**Державний реєстраційний номер ДіР:**

**Пріоритетний напрям розвитку науки і техніки:**

**Стратегічний пріоритетний напрям інноваційної діяльності:**

**Підсумки дослідження:**

**Публікації:**

**Наукова (науково-технічна) продукція:**

**Соціально-економічна спрямованість:**

**Охоронні документи на ОПІВ:**

**Впровадження результатів дисертації:**

**Зв'язок з науковими темами:**

## VI. Відомості про наукового керівника/керівників (консультанта)

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Ковальчук Лариса Онисимівна

2. Kovalchuk Larysa O.

**Кваліфікація:** к. пед. н., 13.00.04

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:**

**Код за ЄДРПОУ:**

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

**Сфера управління:**

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

## VII. Відомості про офіційних опонентів та рецензентів

**Офіційні опоненти**

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Степанюк Алла Василівна

2. Stepaniuk Alla V.

**Кваліфікація:** д. пед. н., 13.00.01

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:**

**Код за ЄДРПОУ:**

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

**Сфера управління:**

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові:**

1. Яковчук Ольга Леонідівна

2. Yakovchuk Olha L.

**Кваліфікація:** к. пед. н., 13.00.04

**Ідентифікатор ORCID ID:** Не застосовується

**Додаткова інформація:**

**Повне найменування юридичної особи:**

**Код за ЄДРПОУ:**

**Місцезнаходження:**

**Форма власності:**

**Сфера управління:**

**Ідентифікатор ROR:** Не застосовується

**Рецензенти**

## VIII. Заключні відомості

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові голови ради** Кравець Володимир Петрович

**Власне Прізвище Ім'я По-батькові головуючого на засіданні** Кравець Володимир Петрович

**Відповідальний за підготовку облікових документів**

**Реєстратор**

**Керівник відділу УкрІНТЕІ, що є відповідальним за реєстрацію наукової діяльності** Юрченко Т.А.