

УДК [378.018.8:664-051]:658.51]:001.82
DOI: 10.24144/2524-0609.2021.48.116-121

Джога Ольга Валентинівна

аспірантка

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

м. Умань, Україна

dzhoga-olga@ukr.net

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0003-2574-4906>

КРИТЕРІЇ, ПОКАЗНИКИ ТА РІВНІ ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ГОТОВНОСТІ БАКАЛАВРІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Анотація. У статті здійснено аналіз виробничо-технологічної готовності бакалаврів професійної освіти з харчових технологій, розкрито сутність та окреслено основні характеристики критеріїв, показників та рівнів виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій. Мета статті полягає в обґрунтуванні критеріїв, показників та характеристик рівнів для діагностування вихідного рівня виробничо-технологічної готовності та проведення в подальшому дослідно-експериментальної роботи. Досягнення мети передбачало використання таких методів: аналіз, порівняння, систематизація та узагальнення нормативних документів, філософських, психолого-педагогічних та методичних джерел з теми дослідження, аналіз структури підготовки студентів за спеціальністю 015.21 Професійна освіта (Харчові технології) для розкриття сутності ключових понять та розробки системи критеріїв, показників та рівнів виробничо-технологічної готовності бакалаврів професійної освіти з харчових технологій. Застосування комплексу методів дозволило охарактеризувати виробничо-технологічну готовність бакалаврів харчових технологій сформованістю показників відповідних критеріїв (мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісний, рефлексивний) за такими рівнями: високий, середній, низький. Обґрунтовані критерії, показники та охарактеризовані рівні використано для проведення дослідно-експериментальної роботи, зокрема діагностування вихідного рівня виробничо-технологічної готовності.

Ключові слова: виробничо-технологічна готовність; критерій; показник; рівень; харчові технології; дослідження.

Вступ. Глибокі соціально-економічні, виробничі та технологічні перетворення, що відбуваються в Україні, вимагають нових підходів до системи підготовки фахівців в різних галузях виробництва і пошуку нових ефективних форм організації освітнього процесу. Актуально залишається проблема вдосконалення освіти, її перебудова в контексті вимог, викладених в програмно-нормативних та концептуальних документах: Законах України «Про вищу освіту» [1], Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року [2] та ін.

З метою перевірки стану виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти та діагностики виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій розроблено систему критеріїв, показників та здійснено характеристику рівнів означеної готовності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Для розкриття сутності та окреслення основних характеристик критеріїв, показників та рівнів виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій вважаємо за необхідне розглянути зміст складових цього поняття – «готовність».

У роботах М. Дьяченко та Л. Кандилович професійна готовність розглядається як цілісна характеристика особистості, яка формується задалегідь і є істотною передумовою успішного виконання нею певної діяльності. Таке визначення професійної готовності дозволяє вивчати її на особистісному рівні як підготовленість [3, с.124].

Під готовністю до професійної діяльності розуміється також «психічний стан особистості, що виражається в здатності приймати самостійні рішення у складних професійних завданнях, оцінювати свої можливості в їх співвіднесенні з майбутніми труднощами та ін.» [4, с.6].

Вважаємо, що готовність до певної професійної

діяльності передбачає сформованість індивідуально-особистісних якостей, характерних для майбутньої діяльності.

Автори монографії «Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання у професійну підготовку кваліфікованих робітників» [5] у понятті «готовність» виокремлюють декілька важливих аспектів: наявність у людини знань, умінь і навичок для успішного виконання дій, діяльності; здатність до екстреної реалізації засвоєної програми дій, діяльності у спеціально створеній або випадково зумовленій ситуації; установка на рішучість щодо здійснення дій, діяльності.

Генеza поняття готовності на думку О. Коваленко пов'язана з розвитком і збагаченням поняття «психологічна готовність до праці» (психологічний стан, зумовлений наявністю потреби в трудовій діяльності) [6, с.213].

У структурі професійної готовності виокремлюють певні компоненти: знання, вміння, навички й успішність діяльності; вмотивоване позитивне відношення до обраної професії і професійно значущі риси характеру, здатності; цілісна система ціннісно орієнтованих, когнітивних, емоційно-вольових, операційно-поведінкових якостей особистості; професійна придатність і професійна підготовленість до діяльності.

Як показав теоретичний аналіз, явище готовності до професійної діяльності досліджується на наступних рівнях: особистісному, який розглядає готовність як прояв індивідуально-особистісних якостей, зумовлених характером майбутньої діяльності; функціональному, що визначає її як тимчасову готовність і працездатність, активізацію психічних функцій.

Мета статті полягає в обґрунтуванні критеріїв, показників та характеристик рівнів для діагностування вихідного рівня виробничо-технологічної готовності.

Досягнення мети передбачало використання та-

ких емпіричних методів: аналіз, порівняння, систематизація та узагальнення нормативних документів, філософських, психолого-педагогічних та методичних джерел з теми дослідження, аналіз структури підготовки студентів за спеціальністю 015.21 Професійна освіта (Харчові технології) для розкриття сутності ключових понять та розробки системи критеріїв, показників та рівнів виробничо-технологічної готовності бакалаврів професійної освіти з харчових технологій.

Виклад основного матеріалу. На основі здійсненого вище аналізу поняття «готовності» професійну підготовленість розуміємо як сукупність спеціальних знань, умінь, що обумовлюють здатність виконувати діяльність на високому професійному рівні.

Заклади вищої педагогічної освіти, що здійснюють підготовку фахівців за ОПП «015.21 Професійна освіта. Харчові технології», присвоюють такі кваліфікації, як педагог професійного навчання та фахівець в галузі харчових технологій, тому вважаємо що виробничо-технологічна готовність є важливою умовою успішного виконання будь-якої діяльності, особливо велика її роль у роботі інженера-педагога. Обумовлено це складністю і багатогранністю професійної освіти.

Інженерно-педагогічна підготовка І. Філімонова трактує як інтегрований процес формування системи професійних компетентностей, професійно значущих і особистісних якостей, що відповідають кваліфікаційним характеристикам і можуть бути застосовані в галузі інженерної діяльності, сфері обслуговування чи в педагогічній діяльності [7, с.47].

Встановлено, що виробничо-технологічна підготовка майбутніх викладачів професійного навчання в умовах педагогічного закладу вищої освіти має цілу низку особливостей. З одного боку, це особливості, характерні для інженерно-педагогічної освіти взагалі (підготовка до теоретичного і практичного (виробничого) навчання, необхідність інтеграції інженерної та педагогічної складових професійної підготовки, формування особливого інженерно-педагогічного стилю мислення, підготовка до викладання декількох навчальних предметів, до виконання специфічних видів робіт, обов'язкових тільки для педагогів професійного навчання), з іншого боку, особливості, що обумовлюються специфікою її проведення в у закладі вищої освіти (прикладний характер виробничо-технологічної підготовки в системі професійної підготовки інженерів-педагогів, неузгоджений характер вивчення дисциплін).

Оскільки виробничо-технологічна підготовка бакалаврів харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти визначається як цілеспрямовано організований цілісний педагогічний процес професійної підготовки майбутніх фахівців, формування виробничо-технологічного досвіду майбутнього фахівця шляхом освоєння системи понять, закономірностей, зв'язків, відносин, знань, умінь і способів дії та здатності здійснювати ефективну педагогічну і виробничу діяльність в умовах змінних сучасних виробничих і освітніх процесів, спробуємо визначити критерії, показники та рівні кінцевого результату – виробничо-технологічної готовності.

Процес виробничо-технологічної підготовки бакалаврів галузі харчових технологій у педагогічних закладах вищої освіти є складним, суперечливим і багатогранним, оцінити якісні й кількісні параметри його динаміки складно.

На основі аналізу різних трактувань поняття готовності та виходячи із особливостей виробничо-технологічної діяльності в аспекті підготовки бака-

лаврів харчових технологій, виробничо-технологічну готовність визначасмо як результат оволодіння загальними та професійними компетентностями в галузі професійної освіти та харчових технологій, зокрема, професійною спрямованістю, знаннями, уміннями, навичками та професійно-важливими якостями.

На основі результатів власного наукового пошуку І. Філімонова виокремлює такі критерії оцінювання професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій: мотиваційно-ціннісний (потреби, мотиви, цінності); когнітивно-діяльнісний (володіння психолого-педагогічними, загальнопрофесійними, спеціально-предметними знаннями, уміннями і навичками вирішення практичних завдань із фахових дисциплін); особистісно-рефлексивний (сформованість особистісних та професійнозначущих якостей, здатність до рефлексії в майбутній професійній діяльності) [7, с.115].

Для виявлення стану сформованості професійної компетентності майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв Ю. Гвоздецька визначає такі критерії – мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісний [8].

Аналізуючи кваліфікаційні вимоги до професійної підготовки кваліфікованого робітника харчової промисловості О. Вдовенко зазначає, що він має оволодіти декількома видами професійної діяльності, зокрема: технологічною; організаційною; контролюючою; економічною [9, с.12].

У структурі виробничо-технологічної підготовки бакалаврів харчових технологій виокремлено професійну спрямованість, професійно важливі якості фахівця, що сприяють ефективному здійсненню виробничої діяльності та власного професійного розвитку; професійні знання, вміння і навички в певній галузі виробництва; досвід практичної діяльності у відповідній галузі виробництва.

На основі цієї структури та аналізу підходів науковців до визначення критеріальної характеристики професійної готовності будемо визначати критерії та показники виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій. При цьому зауважимо, що критерії мають більш загальний характер у порівнянні з показниками, які тісно пов'язані з процедурами конкретних вимірювань.

Загальним об'єктивним критерієм готовності до вимог обраної професії є висока продуктивність праці, кількість і якість, надійність продукту праці, досягнення певного статусу в професії, вміння вирішувати різноманітні завдання навчання і виховання відповідно до вимог соціокультурної і освітньої практики. До суб'єктивного критерію відносимо розуміння того, наскільки обрана професія відповідає вимогам студента, його мотивам, схильностям, наскільки він задоволений роботою в цій професії. Виокремлюємо також прогностичні критерії: чи має майбутній фахівець перспективи роботи, зону свого найближчого професійно-особистісного розвитку, чи готовий він до прийняття професійного зростання інших людей, проявляє професійну відкритість.

Вважаємо, що виробничо-технологічна готовність, як вид професійної діяльності, формується на основі індивідуальних якостей студента, виходячи з мотивів його діяльності, цілей і умов. Потреби людини, її інтереси, світогляд, переконання і установки, життєвий досвід є основою для формування готовності до професійної діяльності. Аналіз теоретичних поглядів дослідників показує, що основними компонентами професійної спрямованості особистості є відповідні мотиви і ціннісне ставлення до обраної

професії.

Тому одним із критеріїв виробничо-технологічної готовності визначаємо мотиваційно-ціннісний.

Мотиваційно-ціннісний критерій визначає професійну спрямованість на виробничо-технологічну діяльність. Професійна спрямованість в свою чергу характеризується такими показниками: потреби, мотиви, світогляд, інтереси, переконання, ідеали і ін.

Одні дослідники під мотивом розуміють наміри, уявлення, ідеї, почуття, переживання; потреби, потяги, спонукання, схильності; бажання, хотіння, звички, думки, почуття обов'язку; інші – моральні установки і наміри; психічні процеси, стани і властивості особистості; установки; умови існування, спонукання, від яких залежить цілеспрямований характер дій; міркування, за яким суб'єкт повинен діяти. Більшість вчених сходяться в тому, що поняття «мотив» визначається як суб'єктивна причина поведінки людини, внутрішнє спонукання особистості до того чи іншого виду активності (діяльність, спілкування, поведінка), яке пов'язане із задоволенням певної потреби людини.

Професійна мотивація, на думку О. Вдовенко забезпечує усвідомлене прагнення до досягнення високих рівнів професіоналізму, до повного розкриття своїх можливостей і здібностей [8; 9].

Без мотиваційної спрямованості суб'єкта на оволодіння обраною професією ефективність процесу становлення професіонала буде мінімальною навіть у тому випадку, якщо він має в достатній мірі розвинутий інтелект і схильність до творчої діяльності.

Професійну мотивацію характеризують як стійку потребу в отриманні професії, як соціальну необхідність і особистісно значуще бажання стати професіоналом у своїй справі; як систему внутрішніх спонукань людини, яка здатна викликати у нього трудову активність і спрямувати її на досягнення цілей, регулюючи при цьому структуру та функції діяльності.

У психологічній літературі виділяють внутрішні і зовнішні мотиви. Внутрішні мотиви пов'язані з самим процесом праці, коли людина отримує задоволення і радість під час набуття нових знань і навичок, розвиваються його професійні здібності. В якості зовнішніх мотивів виступають такі фактори, як матеріальний достаток, соціальне визнання, значимість професії та ін. У процесі професійного розвитку особистості можуть домінувати різні мотиви, велику роль відіграє внутрішня мотивація людини, пов'язана з самоствердженням особистості як професіонала, яка залежить від індивідуальних особливостей, умов організації діяльності.

У контексті виробничо-технологічної готовності у майбутнього бакалавра харчових технологій має бути сформоване розуміння сутності та значущості професійної діяльності в обраній технологічній сфері, наявність цілей і стимулів професійного розвитку, схильностей до означеного виду діяльності.

Отже, мотиваційно-ціннісний критерій виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій включає такі показники: професійна самовизначеність, мотиви та інтерес до оволодіння навичками здійснення майбутньої професійної діяльності; бажання стати професіоналом.

Іншим фактором, що забезпечує успішність професійного розвитку особистості, є формування професійно-важливих якостей, структура професійних здібностей, знань, умінь і навичок.

Знання – форма існування і систематизації результатів пізнавальної діяльності. Знання в процесі вивчення спеціальних дисциплін – це оволодіння достовірною інформацією, що дозволяє вирішувати

професійні завдання. Знання допомагають раціонально організувати свою діяльність і вирішувати різні проблеми, що виникають в її процесі. Без розгалуженої системи виробничо-технологічних знань бакалавр харчових технологій не може здійснювати ні педагогічну, ні технологічну діяльність. Важливо, щоб в процесі оволодіння виробничо-технологічними знаннями дотримувалася логіка, а прикладні, спеціальні аспекти цих знань ґрунтувалися на пізнанні фундаментальних природничо-наукових і інженерних дисциплін. У зв'язку з цим в структурі виробничо-технологічної готовності ми виділяємо когнітивний критерій.

Когнітивний критерій виробничо-технологічної готовності являє собою сукупність науково-теоретичних знань про технології виробництва, контроль і оцінку якості виробленого продукту.

Когнітивний критерій в структурі виробничо-технологічної готовності базується на знаннях закономірностей обраного способу діяльності і процесів, які будуть використовуватися при цьому. Це, в свою чергу, вимагає сукупності знань, умінь і навичок, а також вольових і емоційних якостей. До професійно-важливих якостей відносять систему стійких якостей особистості, які дають можливість людині успішно виконати професійну діяльність. До них зараховуємо властивості нервової системи і психічних процесів, особистісні особливості, характеристики спрямованості, знання і переконання які забезпечують ефективність виконання трудової діяльності за такими показниками: продуктивність, якість і надійність.

Сферою професійної діяльності майбутнього бакалавра харчових технологій є приготування продукції. Об'єктами професійної діяльності – сировина і продукти, готова продукція, інструменти, пристосування, технологічне обладнання, виробничі лінії, тара і пакувальні матеріали, технологічні процеси обробки продуктів і приготування продукції, документація.

У професійній підготовці виділяють політехнічні, загально-професійні, гностичні, ідеологічні, комунікативні, рефлексивні й інші вміння. До загальних професійних умінь бакалавра харчових технологій відносять вміння, що дозволяють узагальнювати, обробляти отриману інформацію. Ці вміння мають міжпредметний характер і пов'язані з тими дисциплінами, які їх формують. Окремі вміння при багаторазовому повторенні і досягненні рівня автоматизму переходять в навички. Професійні уміння бакалавра харчових технологій визначаємо як знання і розуміння виконання сукупності дій (операцій), необхідних для роботи у сфері харчових технологій.

Отримані теоретичні знання становлять лише фундамент діяльності бакалавра харчових технологій. Без сформованих умінь і навичок, первинного досвіду їх реалізації в умовах реального виробництва, така діяльність буде абстрактна. Конкретикою її може наповнити лише освоєння різних видів виробничо-технологічної діяльності, що дозволяє виділити в структурі виробничо-технологічної готовності діяльнісний критерій. Основним засобом здійснення професійної діяльності на виробництві є вміння і навички робітника, отримані випускником в процесі навчання. Діяльність – це результат освоєння способів виконання дії, що забезпечують сукупність приданих знань і навичок. Формується шляхом вправ і створює можливість виконання дії не тільки в звичних, але і в змінних умовах.

Опитування керівників та спеціалістів підприємств індустрії харчування міста дозволило виявити основні вимоги до випускників за 015.21 Професій-

на освіта (Харчові технології): виконання виробничих операцій, пов'язаних з приготуванням, оформленням, порціонування і відпусткою продукції.

В якості важливих професійних якостей, необхідних майбутньому фахівцю з харчових технологій роботодавці відзначили: якісне приготування продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку) продукції; професійна самостійність; творче ставлення до праці; раціональне використання продуктів харчування і технологічного обладнання; планування своєї праці; дотримання порядку і чистоти на робочому місці; правильне використання виробничої документації; дотримання правил техніки безпеки праці та вимог екології, санітарії та гігієни; про-яв відповідальності, порядності, цілеспрямованості.

Саме за такими показниками будемо визначати виробничо-технологічну готовність бакалаврів харчових технологій за діяльнісним критерієм.

Наявність рефлексивного критерію в структурі виробничо-технологічної готовності обумовлено прискореним науково-технічним розвитком суспільства, що вимагає від бакалаврів – майбутніх фахівців харчових технологій – здатності до постійного професійного самовдосконалення. У зв'язку з цим здатність і готовність до рефлексії стає невід'ємним показником його виробничо-технологічної готовності. Рефлексія проявляється в умінні свідомо контролювати результати своєї діяльності і рівень професійного розвитку, особистісних досягнень; сформованість таких якостей і властивостей, як креативність, ініціативність, націленість на співпрацю, співтворчість, схильність до самоаналізу.

Крім того, рефлексивний критерій дозволяє виявити такі важливі для виробничо-технологічної діяльності якості і властивості, як креативність, ініціативність, здатність до самоаналізу, прогнозування результатів діяльності, творче уявлення, можливість імпровізувати, спрямованість на співпрацю. Вважаємо, що рефлексивний критерій виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій дозволяє визначити готовність до професійного самоаналізу, здатність до усвідомленої пізнавальної діяльності та подолання стереотипів мислення у виробничій діяльності. Адже сьогодні виробництво потребує самостійних, творчих фахівців, ініціативних, підприємливих, здатних давати прибуток, пропонувати і розробляти ідеї, знаходити нетрадиційні рішення і реалізовувати економічно вигідні проекти.

Отже, виробничо-технологічна готовність пе-

редбачає сформованість у студентів: знань і розуміння харчових технологій, зокрема: класифікації кулінарної продукції; способи механічної кулінарної і теплової обробки продуктів; температурний і санітарний режим приготування кулінарної продукції; технології приготування кулінарної продукції; способи оформлення і подачі кулінарної продукції; критерії оцінки до якості та відпуску кулінарної продукції; умінь і навичок: готувати і обробляти продукти; володіти технологією приготування кулінарної продукції; дотримуватися послідовності технологічних операцій приготування; забезпечувати правильний температурний і часовий режим приготування; визначати якість кулінарної продукції; оформляти, порціонувати, комплектувати і здійснювати роздачу страв; підбирати посуд; професійно-важливих якостей: якісне приготування кулінарної продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку) кулінарної продукції; раціональне використання продуктів харчування; смакові, дотикові і нюхові відчуття, об'ємний і лінійний окомір; рухливість пальців рук; професійна самостійність, творче ставлення до праці, здатність до самоаналізу, прогнозування результатів діяльності, творче уявлення, можливість імпровізувати, спрямованість на співпрацю.

Мотиваційно-ціннісний критерій дозволяє виявити рівень сформованості навчальної мотивації майбутнього бакалавра харчових технологій, яка визначатиме його професійну діяльність.

За когнітивним критерієм характеризується рівень сформованості у студентів системи знань про технології виробництва кулінарної продукції. Цей критерій дозволяє виявити результати пізнавальної діяльності майбутнього бакалавра харчових технологій.

Діяльнісний критерій визначає рівень сформованості у студентів професійних умінь і навичок з виробництва кулінарної продукції та практичного застосування ними різних технологій виробництва кулінарної продукції на основі отриманих знань, набутих вмій і навичок.

За рефлексивним критерієм визначається здатність студентів критично оцінювати стан своєї готовності, усвідомити її значимість в процесі професійного становлення; ступінь відповідальності за результати практичної діяльності, визначити свої можливості для самореалізації в професії. Узагальнені показники визначених критеріїв представлено у таблиці 1.

Таблиця 1.

Критерії та показники виробничо-технологічної готовності бакалаврів харчових технологій

Критерії	Показники
Мотиваційно-ціннісний	професійна самовизначеність, мотиви та інтерес до оволодіння навичками здійснення майбутньої професійної діяльності; бажання стати професіоналом
Когнітивний	сукупність науково-теоретичних знань про технології виробництва, контроль і оцінку якості виробленого продукту
Діяльнісний	якісне приготування продукції; дотримання встановлених норм часу (виробітку) продукції; раціональне використання продуктів харчування і технологічного обладнання; смакові, дотикові і нюхові відчуття, об'ємний і лінійний окомір; рухливість пальців рук
Рефлексивний	професійна самостійність, творче ставлення до праці, здатність до самоаналізу, прогнозування результатів діяльності, творче уявлення, можливість імпровізувати, спрямованість на співпрацю

Визначені критерії та відповідні показники лягли в основу характеристики рівнів виробничо-технологічної готовності бакалаврів галузі харчових технологій: високого, середнього, низького.

Високий рівень характеризується стійким піз-

навальним інтересом, усвідомленим і вмотивованим бажанням студентів розвивати професійні знання, уміння, навички; глибокими знаннями про технології виробництва, уміннями використовувати їх практично, забезпечувати якість кулінарної продукції;

освоєнням основних операцій, прийомів і способів її приготування; здатністю самостійно створювати нові зразки продукції. Студенти з високим рівнем виробничо-технологічної готовності проявляють ініціативу, самостійність та творчість у приготуванні страв підвищеного рівня складності.

Середній рівень визначається у студентів, які мають схильність до самостійного пізнання та усвідомленого інтересу до оволодіння навичками здійснення майбутньої професійної діяльності; достатні знання про технології виробництва продукції. У процесі виробничо-технологічної діяльності виявляють певні недоліки, не завжди раціонально визначають способи приготування, час і продукти. Здійснюють самоаналіз результатів виконання технології приготування певної продукції; розуміють необхідність розширення та підвищення рівня виконання професійних завдань.

Низький рівень проявляється слабкою вмотивованістю до набуття і формування професійних знань, умінь і якостей; фрагментарними знаннями

про технології виробництва продукції, помилками в рецептурі, технології приготування, тривалості теплової обробки. Виробничі та технологічні процеси студенти здійснюють лише під керівництвом, не можуть проводити порівняння і оцінку виконаної роботи. Студенти не мають пізнавального інтересу, погано адаптуються до нових умов виробництва, не проявляють зусиль для вирішення труднощів, що виникають в роботі.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Отже, виробничо-технологічна готовність бакалаврів харчових технологій визначається сформованістю показників відповідних критеріїв: мотиваційно-ціннісний, когнітивний, діяльнісний, рефлексивний, та схарактеризована за рівнями: високий, середній, низький.

Обґрунтовані критерії, показники та охарактеризовані рівні використано для проведення дослідно-експериментальної роботи, зокрема діагностування вихідного рівня виробничо-технологічної готовності.

Список використаної літератури

1. Закон України «Про вищу освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> (дата звернення 04.09.2020).
2. Концепція реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#Text> (дата звернення 15.09.2020).
3. Дьяченко М., Кандыбович Л. Психологический словарь-справочник. Мн.: Харвест, М.: АСТ, 2001. 576 с.
4. Бондарчук О. Основи психології та педагогіки: курс лекцій. Київ : МАУП, 1999. 168 с.
5. Лузан П., Манько В., Нестерова Л., Романова Г. Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання у професійну підготовку кваліфікованих робітників: монографія. К. : ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. 216 с.
6. Коваленко О. Методика професійного навчання : підруч. для студентів вищ. навч. закладів. Х. : Вид-во НУА, 2005. 360 с.
7. Філімонова І. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін: дис. ... доктора філософії: 015. Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, Умань, 2020. 299 с.
8. Гвоздецька Ю. Критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутнього викладача основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки. *Проблеми та перспективи розвитку науки на початку третього тисячоліття в країнах Європи та Азії*: матеріали XXIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав-Хмельницький, 28–29 лют. 2016 р.). Переяслав-Хмельницький, 2016. С.67–68.
9. Вдовенко О. Педагогічні умови формування творчих здібностей у майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Чернігівський національний педагогічний університет ім. Т.Г.Шевченка. Чернігів, 2016. 20 с.

References

1. Zakon Ukrayiny «Pro vyshchu osvitu». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> [Law of Ukraine On Higher Education] (2020, September 04) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text> [in Ukrainian].
2. Kontseptsiya realizatsiyi derzhavnoyi polityky u sferi profesiyanoi (profesiyno-tekhnichnoyi) osvity «Suchasna profesiyna (profesiyno-tekhnichna) osvita» na period do 2027 roku [The concept of implementation of state policy in the field of vocational education «Modern vocational education» for the period up to 2027]. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/419-2019-%D1%80#Text> [in Ukrainian].
3. D'yachenko, M., & Kandybovich, L. (2001). *Psikhologicheskiy slovar'-spravochnik* [Psychological dictionary-reference book]. Kharvest, AST. [in Russian].
4. Bondarchuk, O. (1999). *Osnovy psikhologii ta pedahohiky* [Fundamentals of psychology and pedagogy]. MAUP. [in Ukrainian].
5. Luzan, P., Manko, V., Nesterova, L., & Romanova, H. (2014). *Teoriia i praktyka vprovadzhennia innovatsiinykh tekhnologii navchannia u profesiinu pidhotovku kvalifikovanykh robotnykiv* [Theory and practice of introduction of innovative technologies of training in professional training of skilled workers]. TOV «NVP Polihrafservis». [in Ukrainian].
6. Kovalenko, O. (2005) *Metodyka profesiinoho navchannia* [Methods of professional training]. NUA. [in Ukrainian].
7. Filimonova, I. (2020). *Formuvannia profesiinoyi kompetentnosti maibutnikh bakalavriv kharchovykh tekhnologii u protsesi vyvchennia fakhovykh dystsyplin* [Professional Competence Formation of the Future Bachelors of Food Technology in the Process of Studying Special Disciplines] [Unpublished PhD dissertation]. Umanskyi derzhavnyi pedahohichnyi universytet imeni Pavla Tychny [in Ukrainian].
8. Hvozdetzka, Yu. (2016, February 28). Kryterii, pokaznyky ta rivni sformovanosti profesiinoyi kompetentnosti maibutnoho vykladacha osnov tekhnologii kharchovykh vyrobnytstv u protsesi fakhovoyi pidhotovky [Criteria, indicators and levels of formation of professional competence of the future teacher of the basics of food production technologies in the process of professional training]. *Proceedings of XXIII International scientific-practical conference – Problemy ta perspektyvy rozvytku nauky na pochatku tret'oho tysyacholittia v krainakh Yevropy ta Azii* (pp.67–68). PereiaslavKhmelnitskyi. [in Ukrainian].
9. Vdovenko, O. (2016). *Pedahohichni umovy formuvannia tvorchykh zdbnostei u maibutnikh kvalifikovanykh robotnykiv kharchovoi promyslovosti* [Pedagogical conditions for the formation of creative abilities in future skilled workers in the food industry] [Extended abstract of unpublished Candidate dissertation]. Chernihivskyi natsionalnyi pedahohichnyi universytet im.T.H.Shevchenka. [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 12.04.2021 р.
Стаття прийнята до друку 27.04.2021 р.

Dzhoha Olha

PhD Student

Pavlo Tychna Uman State Pedagogical University, Uman, Ukraine

CRITERIA, INDICATORS AND LEVELS OF PRODUCTION AND TECHNOLOGICAL READINESS OF BACHELORS OF FOOD TECHNOLOGIES

Abstract. The article analyses the production and technological readiness of bachelors of vocational education in food technology, reveals the essence and outlines the main characteristics of the criteria, indicators and levels of production and technological readiness of bachelors of food technology. The purpose of the article is to substantiate the criteria, indicators and characteristics of the levels for diagnosing the initial level of production and technological readiness and further research and experimental work. The content of education embodies the desired result, a list of requirements for a graduate of an educational institution and provides for the receipt of educational information that, in aggregate, provides the potential for assimilating the knowledge system, mastering the system of skills and abilities, and forming worldview, civic and professionally significant personal qualities. Deep socio-economic, industrial and technological transformations taking place in Ukraine require new approaches to the system of training specialists in various industries and the search for new effective forms of organizing the educational process. To analyze the state of production and technological training of bachelors in the field of food technologies in pedagogical institutions of higher education, the general theoretical provisions of vocational education are considered, which form the basis for the selection of the content and organization of production and technological training. Achieving the goal involved the use of the following methods: analysis, comparison, systematization and generalization of normative documents, philosophical, psychological, pedagogical and methodological sources on the research topic, analysis of the structure of students in specialty 015.21 Vocational education (Food Technology) criteria, indicators and levels of production and technological readiness of bachelors of professional education in food technology. The use of a set of methods allowed to characterize the production and technological readiness of bachelors of food technology by the formation of indicators of relevant criteria (motivational-value, cognitive, activity, reflexive) at the following levels: high, medium, low. Substantiated criteria, indicators and characterized levels were used for research and experimental work, in particular, diagnosing the initial level of production and technological readiness.

Key words: production and technological readiness; criterion; indicator; level; food technologies; research.