Viae
Educationis
Studies of Education and Didactics
2022, Vol. 1, No. 3

• ISSN 2956-2856
DOI: https://doi.org/10.15804/ve.2022.03.14
www.czasopisma.marszalek.com.pl/10-15804/ve

Ольга Кравченко*
Ukraine

Формування професійно-значущих якостей особистості фахівця з технології харчування в умовах дуальної освіти

Анотація

У статті розглянуті основні напрями формування професійно важливих особистісних якостей майбутніх фахівців з технології харчування відповідно до специфіки їх професійної діяльності. Діяльність працівників харчової галузі визначена як поліфункціональна та полікомпонентна. Серед базисних виробничих функції фахівців з технології харчування виокремлено: організаційно-координаційну, експлуатаційну, проектувальну, інформаційно-комунікативну. Проведено аналіз реалізації визначених функцій фахівця з технології харчування при виконанні посадових обов'язків, розв'язанні виробничих завдань та проблем. Реалізацію кожної з функцій пов'язуємо з рівнем сформованості професійно-значущих якостей особистості майбутніх фахівців. Виокремлено шість груп якостей, якими повинен володіти фахівець з технології харчування. Серед них: когнітивні (сприймання, пам'ять, мислення, увага, уява), комунікативні (уважність, особистісна культура, професійні комунікації, налагодження взаємодії з клієнтами, споживачами, колегами, керівництвом), компетентнісні (обізнаність, працелюбність, відданість справі, об'єктивність, досвідченість, професійне самовизначення й самореалізація), емоційно-вольові (ініціативність, активність, оптимізм, ввічливість, тактовність), організаційні (пунктуальність, зосередженість, дисциплінованість), мотиваційно-ціннісні (стійкі мотиваційні цінності й орієнтири, професійні інтереси, позитивна мотивація, наполегливість в досягненні мети), морально-психологічні (гуманізм, чесність, порядність, толерантність, відповідальності за власні вчинки та вчинки). Проаналізовано роль та місце кожної з груп професійно-значущих якостей фахівця з технології харчування, їх значення для роботи на виробництві. Розкрито особливості розвитку цих якостей у процесі професійної підготовки майбутніх спеціалістів харчової галузі. Одним з важливих аспектів формування професійно важливих якостей особистості майбутніх фахівців з технології харчування визначено дуальну форму здобуття освіти. Дуальна освіта розглядається як форма організації освітнього процесу, що передбачає ефективну співпрацю навчального закладу, суб'єктів господарювання та майбутнього фахівця. Її упровадження вважаємо перспективним напрямом модернізації вищої освіти. Акцентовано, що дуальна форма здобуття освіти забезпечує високу якість підготовки фахівців з технології харчування, безперервність та послідовність всіх етапів навчання, гнучкість та варіативність змісту навчальних програм, адаптивність й соціалізацію здобувачів освіти до умов виробничого середовища, створює належні умови для особистісного становлення студентів, розвитку їх важливих професійних якостей. Наголошується, що дуальна освіта створює умови для залучення суб'єктів господарювання до навчального процесу. Особливості функціонування дуальної освіти пов'язані з чергуванням періодів теоретичного навчання (у закладі освіти) та довготривалої практики (на базі суб'єкта господарювання), оновленими організаційними умовами навчання, гнучкістю навчального графіку, що враховує індивідуальну траєкторію розвитку та інтереси кожного студента.

* Ольга Кравченко, кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри хімії та методики її навчання, Криворізький державний педагогічний університет, ORCID ID: https://orcid.org/0000-0002-5145-3689, e-mail: gluschenkoo@ukr.net.

Ключові слова: вища освіта, професійна діяльність, харчова промисловість, професійно важливі якості фахівця

Summary

Formation of Professionally Significant Personality Traits of a Future Technology Specialists in Terms of Dual Education

The article considers the main ways of formation of professionally important qualities of a future food technology specialist in the light of specific features of the given profession. The activities of a food industry specialist are presented as multifunctional and multicomponent. The main functions of the activity are listed. These functions of activity include: organizational, operational, prognostic, informational. The implementation of each function is considered as a necessary factor in the development of professionally significant personality traits of a future food technology specialist. There are six groups of qualities that must be possessed by a specialist in nutrition technology. Among them: cognitive (perception, memory, thinking, attention, imagination), communicative (attentiveness, personal culture, professional communication, interaction with customers, consumers, colleagues, management), competence (awareness, diligence, dedication, commitment). efficiency, experience, professional self-determination and self-realization), emotional and volitional (initiative, activity, optimism, politeness, tact), organizational (punctuality, concentration, discipline), motivational and value (sustainable motivational values and guidelines, professional interests, positive motivation, perseverance in achieving the goal), moral and psychological humanism, honesty, decency, tolerance, responsibility for their own actions and deeds). The role and place of each of the groups of professionally significant qualities of nutrition technology specialists, their significance for work in production are analyzed. Dual education has been identified as an important aspect of the formation of professionally important personality traits of future specialists in food technology. Dual education provides high quality training in nutrition technology, continuity and consistency of all stages of learning, flexibility and variability of educational programs, adaptability and socialization of students to the working environment, creates appropriate conditions for personal development of students, development of their important professional qualities. It is emphasised that dual education creates the conditions for engaging enterprises into the training process. The peculiarities of the implementation of dual education are related to the alternation of periods of theoretical training and practical practice, updating the learning conditions, flexibility of the curriculum, taking into account the individual trajectory of development and the interests of each student.

Keywords: higher education, professional activity, food industry, professionally important qualities specialist

1. Вступ

Сучасний етап соціально-економічного розвитку України зумовлює потребу у висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівцях переробної промисловості, здатних швидко адаптуватися до виробничих реалій, проявляти мобільність, креативність, приймати нестандартні рішення. Нині потенційних працедавців та представників бізнесу цікавить не сукупність теоретичних знань випускника закладу освіти, а рівень його професійної компетентності, розвиток сутнісних особистісних характеристик, здатність застосовувати набуті під час навчання вміння та навички. Сучасний ринок праці вимагає суттєвих змін освітньої галузі (вдосконалення механізмів взаємодії вищої освіти й ринку праці, підвищення ефективності підготовки майбутніх професіоналів, забезпечення працевлаштування випускників навчальних закладів). Нині керівників бізнесу цікавить рівень готовності майбутніх фахівців до професійної діяльності та виконання службових обов'язків, реалізація виробничих функцій, здатність використовувати набуті практичні вміння, навички, спеціальні здібності. Саме тому, навчальний процес слід зорієнтувати на формування особистості майбутнього фахівця. Адже, без певного рівня розвитку його професійно-значущих якостей неможливо досягнути високого рівня підготовки, забезпечити творче виконання професійних функцій. Незважаючи на певні наукові здобутки, проблема розвитку професійно значущих якостей особистості майбутнього фахівця з технології харчування не була предметом наукових досліджень та потребує оновленого підходу. Серед освітніх інновацій, що сприяють формуванню особистості майбутнього фахівця виокремлюємо дуальну освіту. Мета статті – визначити основні напрями формування професійно-значущих якостей особистості майбутніх фахівців з технології харчування у вищому навчальному закладі. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

1. З'ясувати особливості професійної діяльності спеціалістів харчового виробництва.
2. Теоретично обґрунтувати основні завдання та функції професійної діяльності фахівців з технології харчування.

3. Проаналізувати залежність професійних завдань та функцій від сформованості професійно-значущих особистісних якостей.
4. Визначити дієвість дуальної форми здобуття освіти для формування професійно-значущих якостей особистості майбутніх фахівців з технології харчування та забезпечення високої якості їх підготовки.

Для досягнення мети було застосовано системний комплекс методів дослідження: теоретичні – аналіз, синтез, узагальнення змісту педагогічної та навчально-методичної літератури з метою характеристики професійної діяльності фахівців з технології харчування, визначення професійно-значущих якостей їх особистості та умов формування цих якостей; порівняння та абстрагування – для характеристики інтеграційних процесів в освіті; визначення механізмів реалізації дуальної взаємодії навчального та виробничого середовища; узагальнення та систематизація – для формулювання висновків дослідження.

2. Основна частина

Особливості та функції професійної діяльності фахівця харчової галузі.

Соціально-економічні перетворення у суспільстві зумовлюють нові вимоги до розуміння поняття «фахівець». Перед вищою школою постають завдання підготовки компетентних, висококваліфікованих фахівців з технології харчування, рівень компетентностей яких відповідає вимогам сьогодення (Файер, 2009). До основних галузей переробної промисловості належить харчова промисловість, завдання якої полягає у виробництві харчової продукції належної якості. Розвиток цієї галузі залежить не лише від розробки та впровадження ефективних харчових технологій, але й від якості професійної діяльності фахівців харчового профілю. Підготовка кадрів для харчової галузі здійснюється відповідно до особливостей організації та управління виробництвом, основних принципів проектування й функціонування підприємств харчової промисловості, принципів забезпечення якості продукції, сутності й характеристик технологічних процесів, правил застосування чинної законодавчої бази (Лазарєва, 2010).

Серед основних завдань фахівця з технології харчування визначаємо: розробку нових та вдосконалення існуючих видів продукції й харчових технологій згідно з нормативно-технічної документації; контроль якості та безпеки сировини, напівфабрикатів, готової продукції; впровадження інноваційних завдань; урізноманітнення асортименту товарів та продукції відповідно до актуальних потреб споживачів; налагодження взаємодії між всіма структурними підрозділами підприємства; впровадження прогресивних виробничих технології та форм обслуговування населення; контроль за ефективністю організації праці, використанням ресурсів і послідовністю технологічних операцій; забезпечення належної якості продукції (Довідник, 1999). З огляду на вище перераховані завдання й методологічні підходи дослідники умовно поділяють професійну діяльність фахівця з технології харчування на виробничу та соціальну. Виробничу діяльність пов'язують із виконанням великої кількості функцій, службових обов'язків, вирішенням виробничих та технологічних завдань чи проблем. Соціальну – з доступом до інформації, що регламентує функціонування підприємства харчування, міжособистісні взаємодії та комунікації (Пономарьов & Завєтний, 2008). Науковець О. Гур'янова умовно поділяє основні знання, вміння та навички фахівця з технології харчування на технічні (модернізацій й впровадження нових видів обладнання, інструментів, техніко-технологічних прийомів праці, урізноманітнення інформаційно-технологічних нововведень, що вдосконалюють сервісну діяльність), організаційно-технологічні (оновлення й розширення видів послуг, впровадження нових, ефективних форм обслуговування населення та норм організації праці); управлінські (розробка стратегій розвитку підприємства, пошук вітчизняних та зарубіжних партнерів, налагодження зовнішніх та внутрішніх зв'язків, вдосконалення міжособистісних взаємодій та комунікації), комплексні (різноманітні аспекти сервісної діяльності) (Гур'янова, 2016).

Робота сучасного фахівця з технології харчування є полікомпонентною та поліфункціональною (Махонько & Клименко, 2020). Відзначимо, що до спільних обов'язків фахівців з технології харчування віднесено: організація процесу виго-

товлення й реалізації продукції харчування; розширення асортименту напівфабрикатів, кулінарних й кондитерських виробів відповідно до потреб споживачів, зміни попиту, конкурентоспроможності окремих видів послуг; впровадження правил й принципів раціональної організації виробничого процесу; модернізація технологічних процесів харчового виробництва; запровадження раціональних методів та прийомів праці, новітніх форм обслуговування населення, задоволення попиту споживачів на високоякісну, безпечну продукцію; дотримання технології приготування страв та виробів, правил харчової безпеки, умов зберігання, санітарно-гігієнічних вимог; підвищення культури обслуговування населення (Довідник, 1999).

Враховуючи багатоаспектність роботи фахівця з харчових технології можна зробити висновок про різноманітність видів та функцій його професійної діяльності. Зокрема, сучасні дослідники визначають технологічну, експлуатаційну, організаційно-управлінську, науково-дослідну функції (Лазарева, 2014). Водночас, в роботах ряду вітчизняних та зарубіжних науковців до основних виробничі функцій технологів харчової галузі віднесено: технологічну, проектну, організаційно-управлінську, експлуатаційну, науково-дослідну (Мостенська, 2012; Рогов, Титов, Дунченко, Калинина & Ионов, 2009). На підставі аналізу особливостей та видів професійної діяльності фахівців харчової галузі, основних підходів до визначення та класифікації їх професійних завдань, запропонованих вітчизняним та зарубіжними науковцями, нами були визначені базисні функції фахівця з технології харчування: організаційно-координаційна, експлуатаційна, проектувальна, інформаційно-комунікативна.

Розвиток професійно-значущих якостей майбутнього фахівця з технології харчування та їх значення для реалізації виробничих функцій.

Проаналізуємо більш детально кожну з визначених функцій. Експлуатаційну пов'язуємо з монтажем та обслуговуванням обладнанням, змінами технологічних ліній, параметрів, режимів технологій харчового виробництва, графіками технічного ремонту обладнання (Лазарєва, 2010). Успішну реалізацію цієї функції розглядаємо через сформованість професійно-важливих особистісних якостей: запам'ятовуванням великого обсягу інформації, концентрацію уваги, зосередженістю на роботі обладнання, формуванням уявлень про принципи та механізми роботи технологічного обладнання, вмінь та навичок з його обслуговування. У процесі експлуатації та ремонту виробничого обладнання фахівець з технології харчування проявляє позитивні моральні особистісні якості (чесність, відповідальність за власні вчинки та рішення, дисциплінованість, пунктуальність) та естетичні якості (креативність, комфортні умови праці, забезпечення естетичних вимог до робочого місця) (Мирончук, Гулий & Пушанко, 2007). Інформаційно-комунікативна функція здійснюється в процесі обміну інформацією, що характеризує предметні та суб'єктивні умови діяльності фахівця з технології харчування, організацію взаємовідносин «фахівець–споживач» за допомогою комунікативних засобів, забезпечує професійне спілкування з клієнтами, колегами, керівництвом (Нагаєв, 2010). Інформаційною основою діяльності фахівця з технології харчування також є різні види комунікацій, законодавча, науково-технічна та нормативно-технічна інформація. Реалізацію інформаційно-комунікативної функції визначаємо сформованістю соціально-психологічних особистісних якостей (спостережливість, відкрите відношення до виробничих завдань, розвиток уяви, перцепції, здатність до міжособистісного оцінювання, співпраці), світоглядних якостей (здатність до критичного й системного мислення, сприйняття норм поведінки, культури ділового спілкування, розуміння суспільної цінності виробництва, власної діяльності; дотримання норм етики при роботі з різними категоріями клієнтів та споживачів, вміння аналізувати, узагальнювати, порівнювати інформацію) (Козяр, 2015).

Організаційно-координаційна функція фахівця з технології харчування характеризується забезпеченням оптимальної та ефективної роботи підприємства, його структури, побудовою системи взаємодії між працівниками, врахуванням поведінкових, топологічних, характерологічних та психологічних особливостей учасників виробничого процесу (Момот & Нежурко, 2013). Вважаємо, що суттєва роль у забезпеченні організаційно-координаційної функції належить осо-

бисто-діяльністим, соціально-діяльнісним та емоційно-вольовим особистісним якостям. Важливими особисто-діяльнісними якостями фахівця з технології харчування є висока працездатність, ініціативність, систематичність у реалізації нових ідей, здатність до систематичного саморозвитку, самовдосконалення. Соціально-діяльнісні особистісні якості працівників харчової галузі проявляються у процесі колективного розв'язування виробничих завдань, обміні інформацією та досвідом з іншими колегами, виконанні спільних видів діяльності (Лазарєва, 2010). До емоційно-вольових якостей фахівця з технології харчування відносимо цілеспрямованість, наполегливість, вміння зосередити фізичні сили й розумові знання на вирішенні виробничих ситуацій та проблем; створення позитивного емоційного настрою у колективі.

Проектувальна функція визначає планування професійної діяльності, визначення її мети, змісту, віддалених та найближчих перспектив (Рибалка, 2005). Виконання цієї функції пов'язуємо з планами розміщення технологічного обладнання та устаткування, технічним оснащенням цехів, ділянок, робочих місць працівників; методиками контролю за якості харчової продукції, програмами керування технологічними процесами (Лазарєва, 2010). Серед особистісно-ділових якостей, що забезпечують реалізацію цієї функції варто визначити вольові: енергійність, витримку, терплячість, цілеспрямованість (Рогов, Титов, Дунченко, Калинина & Ионов, 2009; Лазарєва, 2010).

Успішну реалізацію кожної з розглянутих виробничих функцій пов'язуємо із сформованістю професійно-значущих якостей особистості (Пєхота, 2001). Зокрема, когнітивних (розвиток уваги, мислення, пам'яті); комунікативних (контактність, відвертість, відкритість, ввічливість, уважність, особистісна й професійна культура, культура спілкування, взаємодія з людьми); компетентнісних (працелюбність, відданість справі, обізнаність, об'єктивність, досвідченість, професійне самовизначення); емоційно-вольових (активність, цілеспрямованість, упевненість у власних силах, наполегливість, ініціативність, тактовність, оптимістичність, ввічливість), організаційних (пунктуальність, зосередженість, дисциплінованість, охайність, зібраність), мотиваційно-ціннісних (бажання працювати за фахом, професійні інтереси, позитивна мотивація до професійної діяльності, досягнення бажаної мети, ціннісні орієнтири та установки, професійні прагнення), морально-психологічних (чесність, порядність, дотримання морально-етичних норм, гуманізм, толерантність, здатність до співпереживання, почуття відповідальності за власні слова та вчинки).

Дуальна освіта як важлива складова формування професійно-значущих якостей особистості майбутнього фахівця з технології харчування.

Одним з дієвих напрямів формування професійно важливих якостей особистості майбутніх фахівців з технології харчування вважаємо впровадження та реалізацію дуальної форми здобуття освіти (далі – ДФЗО). Дуальна освіта є особливою освітньою формою, механізмом трансформації вищої освіти, що передбачає посилення практичної складової підготовки здобувачів вищої освіти (Вем'ян & Тер-Ованес'ян, 2015). ДФЗО базується на системі договірних взаємодії й соціальному партнерстві навчальних закладів з працедавцями для підготовки висококваліфікованих фахівців, відповідно до вимог й тенденцій розвитку ринку праці (Андрійців, 2017). Суть дуальної освіти при підготовці фахівців з технології харчування полягає в особливій організації освітнього процесу (теоретична частина відбувається у закладі освіти, практична – на базі суб'єкта господарювання) та поєднанні різних видів практики з частковою або повною зайнятістю студента на підприємстві. Така форма здобуття освіти є привабливою з кількох причин: набуття практичних вмінь та навичок студентами-старшокурсниками в умовах реального виробництва, розвиток професійних вмінь, навичок і набуття практичного досвіду ще під час навчання, створення конкурентного освітнього середовища, подолання дисбалансу між якістю підготовки майбутніх фахівців та вимогами працедавців, забезпечення конкурентоспроможності й оновлення матеріальної бази закладів освіти (Kravchenko, Starova & Nykyforov, 2021). Реалізація ДФЗО при підготовці майбутніх фахівців з технології харчування включає кілька етапів. Перший – «підготовчий», охоплює І курс навчання студентів. Він передбачає активний моніторинг інтересів здобувачів

освіти, виявлення їх зацікавленості в дуальному навчанні, ознайомлення з переліком суб'єктів господарювання для тривалої практики чи часткової зайнятості, особливостями групового чи індивідуального графіку ДФЗО.

Другий етап – активної підготовки, реалізується протягом ІІ року навчання студентів. Він передбачає активну взаємодію здобувачів освіти з кураторами, координаторами ДФЗО, корекцію навчальних планів та програм, постійний моніторинг успішності та зацікавленості студентів у дуальному навчанні, впровадження вибіркових дисциплін та курсів, вивчення яких узгоджується з подальшим впровадженням дуальної освіти, підписання тристороннього договору між здобувачем освіти, підприємством та навчальним закладом.

Третій етап – реалізації ДФЗО передбачає впровадження дуальних бакалаврських програм, що поєднують теоретичне навчання з розширеною практикою на підприємствах харчової промисловості, в організаціях чи установах різних форм власності. При цьому студенти можуть самостійно обирати графік навчання (індивідуальний чи груповий) та графік занять (за формою «поділеного» тижня – кілька днів теоретичного навчання в університеті чергуються з виробничою частиною навчання на підприємстві; модульний – навчальні години розподілені між закладом освіти та підприємством блочно, кілька тижнів на місяць чи кілька місяців на семестр студенти навчаються в університеті, інший час працюють на підприємствах). Дуальні навчальні дуальні плани складаються з урахуванням пропозицій працедавців, які формують замовлення на основі реальних кадрових потреб; майбутній фахівець, отримує практичну підготовку безпосередньо на робочому місці, при виконанні реальних професійних завдань.

Серед особливостей ДФЗО можна відзначити: нові організаційні умови та гнучкий графік навчання, що враховують інтереси кожного студента; модульні навчальні програми; відсутність залікових сесій (атестація студентів проводиться в межах відведених аудиторних годин, атестація за підсумками практики проводиться на підприємстві) (Kravchenko, Starova & Nykyforov, 2021). Загалом, до очікуваних результатів впровадження ДФЗО можна віднести: розвиток самостійності та ініціативності студентів (при виконанні виробничих завдань, розв'язанні робочих питань чи проблем), вдосконалення організаційних, експлуатаційних, комунікативних, та мотиваційних навичок, прагнення до саморозвитку та самовдосконалення.

3. Висновки

На основі проведеного теоретичного аналізу визначено базисні функції професійної діяльності фахівця з технології харчування (організаційно-координаційну, експлуатаційну, проектувальну, інформаційно-комунікативна). Подано характеристику кожної з визначених функцій.

Реалізацію функцій при виконанні службових обов'язків, розв'язання професійних завдань й виробничих проблем пов'язуємо із сформованістю професійно-значущих якостей та характеристик фахівців з технології харчування. Зокрема, реалізацію експлуатаційної функції розглядаємо через сформованість когнітивних, моральні та естетичних особистісних якостей. Проектувальну функцію пов'язуємо із особистісно-вольовими якостей та характеристиками особистості фахівця з технології харчування. Організаційно-координаційну функцію працівника харчової галузі характеризуємо через поведінкові, топологічні, психологічних особливості учасників виробничого процесу, їх особисто-діяльності, соціально-діяльнісні та емоційно-вольові якості. Вважаємо, що інформаційно-комунікативна функція забезпечується через соціально-психологічні та світоглядні особистісні якості, у тому числі, дотримання норм етики, загальної культури й культури поведінки при роботі з клієнтами та споживачами. Формування визначених особистісних якостей під час професійної підготовки майбутніх фахівців розглядаємо через впровадження дуальної форми здобуття освіти.

Дуальну освіту розуміємо через інтеграцію теоретичної та практичної складової навчання, що підвищує рівень професійної підготовки та конкурентоспроможності майбутніх фахівців, створює оптимальні умови для одержання ними практичних вмінь та навичок на робочому місті, формування їх загально-професійних характеристик

та компетентностей, сприяє розвиткові професійно-значущих особистісних якостей.

Література

Андрейців І. Що таке дуальна освіта і навіщо вона українцям. Українська правда. Київ. 2017. URL: https://life.pravda.com.ua/society/ 2017/02/16/222630/ (дата звернення: 31.03.2022).

Вем'ян В.Г., Тер-Ованес'ян В.Г. Дуальна форма професійної освіти як умова ефективного рішення завдань модернізації освіти. Психологія: реальність і перспективи: збірник наукових праць. Рівне, 2015. Вип. 5. С. 29–34.

Гур'янова О. Актуальність вивчення інноваційних ресторанних технологій для майбутніх фахівців харчових технологій. Наукові записки. Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. 2016. Вип. 9 (ІІІ). С. 3–6.

Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників**.** Випуск 65. Торгівля та громадське харчування. Міністерство зовнішніх економічних зв'язків і торгівля України. МЗЕЗторг України, довідник. Наказ від 30.11.1999. № 918. URL: https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0918204-99#Text (дата звернення 31.03.2022).

Козяр М.М. Інноваційні технології підготовки фахівців у навчальних закладах. Науковий часопис НПУ імені. М.П. Драгоманова. Київ, 2015. Вип. 16(23). С. 92–96

Лазарєва Т.А. Структура професійно важливих якостей творчої особистості інженера-технолога. Проблеми інженерно-педагогічної освіти: збірник наукових праць. Харків. 2010. Вип. 26––27. С. 90–97.

Лазарева Т.А. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності: дис. ... доктор пед..наук: 13.00.04. Харків, 2014. 313 с.

Махонько Г., Клименко К. Стан розвитку інноваційного потенціалу підприємств харчової галузі в Україні 2020. Бізнес, інновації, менеджмент: проблеми та перспективи**:** праці І міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 23 квітня, 2020 р.). Київ, 2020. С. 184–185.

Момот В.М., Нежурко В.В. Способи управління якістю на підприємствах ресторанного типу. Економіка та управління підприємствами машинобудівної галузі: проблеми теорії та практики. Київ, 2013. № 3 (15) – С. 71–78.

Мостенська Т. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 492 с.

Нагаєв В.М. Теоретичні та методичні основи управління навчально-творчою діяльністю студентів вищих навчальних аграрних закладів: автореф. дис. ... доктора пед. наук: 13.00.04. Луганськ, 2010. 44 с.

Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості: підручник / В.Г. Мирончук, І.С. Гулий, М.М. Пушанко та ін.; за заг. ред. В.Г. Мирончука. Вінниця: Нова книга, 2007. С. 234–241.

Освітні технології: навч.-метод. посіб. / за заг. ред. О.М. Пєхоти. Київ: А.С.К., 2001. 256 с.

Пономарьов О.С., Завєтний С.О. Модель соціальної складової професійної діяльності фахівця. Харків, 2008. 48 с.

Рибалка В.В. Психологія праці особистості: навчально-методичний посібник. Київ: КМПУ ім. Б.Д. Грінченка, 2005. 60 с.

Рогов И.А., Титов Е.И., Дунченко Н.И., Калинина Л.В., Ионов А.В. Методология разработки основной образовательной программы по направлению подготовки: Продукты питания животного происхождения. Известия ВУЗов. Пищевые технологии. 2009. № 5–6. С. 107–112.

Файер О.А. Поняття професійної діяльності та її структурні елементи. Університетські наукові записки. 2009. № 3. С. 126–131.

Харчова промисловість України. Electronic Encyclopedia of Lviv Polytechnic. URL: http://www.grinchuk.lviv.ua/book/73/2362.html. (дата звернення: 31.03.2021).

Kravchenko O., Starova T., Nykyforov R. World models of dual education and features or their functioning. *AD ALTA: journal of interdisciplinary research.* 2021. Vol. 11/01 (XV). P. 87–91.

References

Andrejciv I. (2017) Shho take dualna osvita i navishho vona ukrayincyam [What is dual education and why it is for Ukrainians]. Ukrayinska pravda. Kyiv. Available at: life.pravda.com.ua/society/ 2017/02/16/222630/ (accessed 21.03.2021). [in Ukrainian].

Vemyan V.G., Ter-Ovanesyan V.G. (2015) Dualna forma profesijnoyi osvity yak umova efektyvnogo rishennya zavdan modernizaciyi osvity [Dual form of vocational education as a condition for effective solution of problems of modernization of education]. Psyxologiya: realnist i perspektyvy: zbirnyk naukovykh prats. Rivne. [in Ukrainian].

Hurianova O. (2016) Aktualnist vyvchennia innovatsiinykh restorannykh tekhnolohii dlia maibutnikh fakhivtsiv kharchovykh tekhnolohii [The relevance of the study of innovative restaurant technologies for future food technology professionals]. Naukovi zapysky. Seriia: Problemy metodyky fizyko-matematychnoi i tekhnolohichnoi osvity. Kirovograd. [in Ukrainian].

Dovidnyk kvalifikatsiinykh kharakterystyk profesii pratsivnykiv. Torhivlia ta hromadske kharchuvannia (1999) [Directory of qualification characteristics of workers' professions]. Ministerstvo zovnishnikh ekonomichnykh zviazkiv i torhivlia Ukrainy. Kyiv: MZEZtorh [in Ukrainian].

Koziar M.M. (2015) Innovatsiini tekhnolohii pidhotovky fakhivtsiv u navchalnykh zakladakh [Innovative technologies for training specialists in educational institutions]. Naukovyi chasopys NPU imeni. M.P. Drahomanova. Kyiv. [in Ukrainian].

Lazarieva T.A. (2010) Struktura profesiino vazhlyvykh yakostei tvorchoi osobystosti inzhenera-tekhnoloha [The structure of professionally important qualities of the creative personality of a technological engineer]. Problemy inzhenerno-pedahohichnoi osvity: zbirnyk naukovykh prats. Kharkiv. [in Ukrainian].

Lazareva T.A. (2014) Teoretychni i metodychni zasady pidhotovky maibutnikh inzheneriv-tekhnolohiv kharchovoi haluzi do tvorchoi profesiinoi diialnosti [Theoretical and methodical bases of preparation of future engineers-technologists of food branch for creative professional activity]. (PhD Thesis). Kharkiv. [in Ukrainian].

Makhonko H., Klymenko K. (2020) Stan rozvytku innovatsiinoho potentsialu pidpryiemstv kharchovoi haluzi v Ukraini [The state of development of the innovative potential of food industry enterprises in Ukraine]. Biznes, innovatsii, menedzhment: problemy ta perspektyvy. Kyiv. [in Ukrainian].

Momot V.M., Nezhurko V.V. (2013) Sposoby upravlinnia yakistiu na pidpryiemstvakh restorannoho typu [Methods of quality management in restaurant-type enterprises]. Ekonomika ta upravlinnia pidpryiemstvamy mashynobudivnoi haluzi: problemy teorii ta praktyky. Kyiv. [in Ukrainian].

Mostenska T. (2012) Orhanizatsiia vyrobnytstva na pidpryiemstvakh kharchovoi promyslovosti [Organization of production at the food industry]. Kyiv: Kondor-Vydavnytstvo. [in Ukrainian].

Nahaiev V.M. (2010) Teoretychni ta metodychni osnovy upravlinnia navchalno-tvorchoiu diialnistiu studentiv vyshchykh navchalnykh ahrarnykh zakladiv [Theoretical and methodological foundations of the management of the primary and creative activity of students in the higher primary agricultural mortgages]. (PhD Thesis). Luhansk. [in Ukrainian].

Myronchuk V.H. (ed.) (2007) Obladnannia pidpryiemstv pererobnoi ta kharchovoi promyslovosti [Equipment of processing and food industry enterprises]. Vinnitsa: Nova knyha. [in Ukrainian].

Piekhoty O.M. (ed.) (2001) Osvitni tekhnolohii [Osvitni tekhnolohii]. Kyiv: A. S. K. [in Ukrainian].

Ponomarov O.S., Zavietnyi S.O. (2008) Model sotsialnoi skladovoi profesiinoi diialnosti fakhivtsia [Model of the social component of the professional activity of a specialist]. Kharkiv. [in Ukrainian].

Rybalka V.V. Psykholohiia pratsi osobystosti: navchalno-metodychnyi posibnyk. Kyiv: KMPU im. B.D. Hrinchenka. [in Ukrainian].

Rohov Y.A., Tytov E. Y., Dunchenko N.Y., Kalynyna L.V., Yonov A.V. (2009) Metodolohyia razrabotky osnovnoi obrazovatelnoi prohrammi po napravlenyiu podhotovky: Produkti pytanyia zhyvotnoho proyskhozhdenyia [Methodologydevelopment of the main educational program: food of animal origin]. Proceedings of universities. Food technology. SNH. [in Russian].

Faier O.A. (2009) Poniattia profesiinoi diialnosti ta yii strukturni elementy [The concept of professional activity and її structural elements]. Universytetski naukovi zapysky. Khmelnytskyi. [in Ukrainian].

Kharchova promyslovist Ukrainy. Electronic Encyclopedia of Lviv Polytechnic. Available at: http://www.grinchuk.lviv.ua/book/73/2362.html (accessed 21.03.2021). [in Ukrainian].

Kravchenko O., Starova T., Nykyforov R. (2021) World models of dual education and features or their functioning. AD ALTA. [in English].