

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ В УМОВАХ ОСВІТНЬО-ВИРОБНИЧОГО СЕРЕДОВИЩА

DEVELOPMENT OF PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE SPECIALISTS IN AN EDUCATIONAL-PRODUCTION ENVIRONMENT

Стаття присвячена проблемі формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової галузі в умовах взаємодії освітнього та виробничого середовища. Проаналізовано сутність понять «компетенція», «компетентність», «професійна компетентність». Відзначено, що оновлення змісту освіти неможливе без побудови такої моделі основних професійних компетенцій фахівця, які б забезпечили у майбутньому здатності реалізовувати основні професійні функції, вміло застосовувати спеціалізовані знання, творчо підходити до розв'язання виробничих завдань, виявляти високий рівень загальної і фахової компетентності.

«Професійна компетентність» розглядається як інтегративна характеристика особистості, що визначає готовність особистості до застосування фахових знань, вмінь, навичок та якостей, відображає рівень кваліфікації та досвіду, відповідність вимогам спеціальності, займаній посаді. Серед важливих компонентів професійної компетентності фахівця визначено інтегративну та персональну компетентності. Інтегративна компетентність розглядається як результат навчання, що характеризується здатністю до перенесення освітніх явищ чи процесів у виробничі реалії, забезпечує інтеграцію фахових знань і умінь з професійною діяльністю. Персональну компетентність автори розуміють як систему взаємопов'язаних знань, вмінь, здібностей, мотивацій, ціннісних орієнтацій особистості, а також моделей її поведінки, що формуються на основі інтегративної компетентності, сприяють ефективному виконанню професійних завдань на певному робочому місці. Кожна складова професійної компетентності розглядається через сукупність взаємопов'язаних компетенцій фахівця відповідно до державних стандартів.

На основі аналізу освітньо-кваліфікаційних характеристик фахівця з вищою освітою за спеціальністю «Харчові технології», вивчення основних вимог до результатів навчання у закладах вищої освіти України визначено групи компетенцій, які мають набути здобувачі освіти. Наголошується, що посилення практичної спрямованості навчання на основі функціонування освітньо-виробничого середовища сприяє всебічному розвитку особистості майбутнього фахівця, формуванню його професійної компетентності, забезпечує високу якість та інноваційність підготовки.

Ключові слова: вища освіта, професійна компетентність, компетенції, підготовка

фахівця, освітньо-виробниче середовище, дуальна освіта.

The article addresses the issue of developing professional competence among future specialists in the food industry within the framework of an educational-production environment. The essence of the concepts «competence» and «professional competence» is analyzed. It is emphasized that updating educational content is impossible without constructing a model of core professional competencies that would ensure future specialists' ability to perform key professional functions as an integrative characteristic of an individual, reflecting their readiness to apply specialized knowledge, skills, and qualities, as well as their level of qualification, professionalism, and alignment with the requirements of their field and position. Among the key components of a specialist's professional competence, integrative and personal competencies are identified. Integrative competence is defined as a learning outcome characterized by the ability to transfer educational phenomena or processes into real-world production settings, ensuring the integration of specialized knowledge and skills with professional activities. Personal competence is understood by the authors as a system of interconnected knowledge, skills, abilities, motivations, value orientations, and behavioral patterns formed on the basis of integrative competence, which facilitate the effective execution of professional tasks in a specific workplace. Each component of professional competence is examined through a set of interrelated competencies in accordance with state standards.

Based on the analysis of educational and qualification characteristics of higher education specialists in «Food Technologies» as well as the study of core requirements for developing program competencies of bachelor's students in food technology at Ukrainian higher education institutions, the authors identify key competency groups students should acquire during their studies (integrative, general, and professional). The level of development of these competency groups in bachelor's graduates in «Food Technologies» demonstrates their readiness to perform functional duties and professional tasks. Assessing the professional competence of future specialists can be achieved by determining their place in the hierarchy of dual education.

Key words: higher education, professional competence, readiness for professional activity, educational-production environment, dual education.

УДК 378.147

DOI <https://doi.org/10.32782/ip/86.2.16>

Стаття поширюється на умовах ліцензії CC BY 4.0

Кравченко О.Л.,

канд. пед. наук,

ст. викладач кафедри хімії і безпеки

життєдіяльності

Криворізького державного педагогічного університету

Постановка проблеми у загальному вигляді.

Одним із шляхів оновлення й модернізації вітчизняного освітнього середовища на загальноєвропейських засадах є вдосконалення підготовки майбутніх фахівців. Професійна підготовка

випускників закладів вищої освіти має відповідати актуальним вимогам суспільства, запитам потенційних працедавців; забезпечувати формування фахових компетентностей та особистісних якостей, необхідних для успішної адаптації на

робочому місці [10, с. 41]. Напрями розвитку ринку праці також зумовлюють нові вимоги до рівня теоретичних знань, практичних вмінь та навичок здобувачів освіти. Реалізація поставлених завдань неможлива без оновлення структури та змісту підготовки майбутніх фахівців, створення сприятливих умов для формування інноваційного освітньо-виробничого середовища навчального закладу та активного залучення соціальних партнерів для його розвитку. Відповідно до цього посилюється інтерес до вивчення питань державно-приватного партнерства у сфері освіти, активізується вивчення найкращих світових практик, серед яких однією з найбільш ефективних та продуктивних є дуальна система підготовки фахівців [11, с. 82].

Дуальна форма здобуття освіти (далі – ДФЗО) інтегрує теоретичне навчання здобувачів освіти у навчальному закладі з їх практичною підготовкою на робочому місці (на базі суб'єктів господарювання) з метою набуття певного рівня професійної підготовки [3, с. 30]. Ця форма навчання виступає основою державно-приватного партнерства між освітніми установами, суб'єктами господарювання, працедавцями і здобувачами освіти на основі договорів, що сприяє успішній професійній та соціальній адаптації майбутніх фахівців, забезпечує особистісний розвиток з урахуванням особливостей планування та організації освітньо-виробничої діяльності, високий рівень їх компетентності та кваліфікації [17, с. 376].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Відзначимо, що останнім часом помітно зріс інтерес науковців, представників бізнесу, професіоналів-практиків до організаційних та методичних аспектів підготовки фахівців в умовах освітньо-виробничого середовища, на основі дуальної освіти або її елементів (Н. Абашкіна, С. Амеліна, О. Давлеканова, Т. Козак, Н. Кулалаєва, О. Кучер, Л. Сліпчишин, Р. Троцький, О. Яковчук та ін.).

У контексті нашого дослідження суттєве значення також мають наукові праці, присвячені формуванню та розвитку інноваційного освітнього середовища на основі партнерської взаємодії навчальних установ, суб'єктів господарювання, державних установ, громадських організацій задля якісної підготовки майбутніх фахівців (В. Биков, Л. Короткова, Н. Кулалаєва, Н. Клокар, Ismet P. Ilyas, Chryssolouris G., D. Mavrikios та ін.).

Доцільність впровадження та реалізації ДФЗО на основі державно-приватного партнерства у галузі вищої освіти розкрито у роботах ряду вчених (В. Вем'ян, О. Діденко, М. Дернова, Л. Кримчак, Т. Старова, О. Найдьонова, Р. Никифоров, Л. Самчук, В. Тер-Ованес'ян та ін.).

Незважаючи на значну кількість наукових праць, проблема формування професійної компетентності майбутніх фахівців в умовах освітньо-виробничого середовища є актуальною та потребує подальшого наукового обґрунтування.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на значну кількість наукових праць, проблема реформування вітчизняного освітнього середовища на основі партнерства та взаємодії між навчальними закладами, суб'єктами господарювання є важливою та актуальною. Така співпраця націлена на підтримку конкурентоспроможності системи освіти, підготовку висококваліфікованих фахівців на основі компетентнісного підходу. Функціонування освітньо-виробничого середовища в умовах ДФЗО забезпечує індивідуалізацію, інтелектуалізацію та практико орієнтованість навчання, підвищує його якість, продуктивність, інноваційність [13, с. 82].

Формулювання цілей статті. Мета статті полягає у дослідженні та теоретичному обґрунтуванні процесів формування професійної компетентності майбутніх фахівців з харчових технологій в умовах освітньо-виробничого середовища.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасна освіта характеризується відкритістю та інноваційністю процесів, а її зміст оновлюється й вдосконалюється відповідно до змін суспільства, тенденцій розвитку економіки, потреб ринку праці. За цих обставин проблема взаємодії освітнього та виробничого для підготовки конкурентоспроможних фахівців залишається однією з найактуальніших. Безперервний розвиток виробничого середовища висуває принципово нові вимоги до якості та змісту навчального процесу, тобто, забезпечує інноваційні зміни освітнього середовища [1, с. 16].

Система підготовки майбутніх фахівців до професійної діяльності у закладах вищої освіти здійснюється відповідно до державних стандартів, спирається на науково-методичне забезпечення освітнього процесу відповідно до «потреб практики й професійної компетентності майбутнього спеціаліста» [6]. Модель професійної підготовки сучасного фахівця розробляється з урахуванням ролі випускника закладу вищої освіти у майбутній професії, функцій діяльності, кінцевих результатів навчання. Серед них сучасні науковці виділяють компетенції як здатності особистості ефективно застосовувати сформовані здібності, знання, вміння, набувати практичний досвід у процесі навчальної та виробничої діяльності, виконувати дії у певних професійних й соціально-особистісних предметних сферах [16, с. 204]. Саме компетенції визначають обсяг знань та вмінь, які мають демонструвати випускники закладів вищої освіти у професійній діяльності [15, с. 3].

У сучасній науковій думці поняття «компетенція» також трактується як: готовності особистості до продуктивної діяльності в заданій ситуації [20, с. 316], сукупність показників, що визначають особливості професійної поведінки працівників з урахуванням специфіки виробничого, організаційного, управлінського процесу, умов розвитку підприємства [9], здатність людини

вирішувати професійні завдання [7, с. 192], сукупність взаємопов'язаних якостей особистості, необхідних для реалізації ефективної діяльності в певній галузі [19, с. 242].

Аналіз словниково-довідкових джерел щодо розуміння поняття «компетенція» засвідчує відсутність єдиної думки науковців щодо сутності його дефініції, співвідношення складових та компонентів у змісті. Поряд із поняттям «компетенція» у науковій літературі уживаються «компетентність» та «компетентнісний підхід». У деяких дослідженнях ці терміни використовуються як взаємозамінні. Під «компетентністю» сучасні науковці розуміють: «спроможність особистості до самореалізації» [22, с. 284]; «обізнаність чи навченість до виконання завдань професійної діяльності, набуття особистісного досвіду застосування знань, вмінь, навичок» [4, с. 225], оцінну категорію, що характеризує людину в якості суб'єкта діяльності та визначає здатність до реалізації виробничих завдань, вирішення проблемних ситуацій, ефективного виконання нею повноважень, дій чи функцій [18, с. 46].

Аналіз понять «компетенція» й «компетентність» у науковій літературі також свідчить про різні підходи вчених до розуміння їх змісту. У працях науковців (О. Кучай, 2009; Т. Малкової, 2012; Т. Діденко, 2014; Л. Котоловець, 2013; К. Левківський, 2013 та ін.) відстежуємо позиції щодо взаємозалежності, ототожнення понять «компетентність» та «компетенція». Зокрема, вчені визначають компетенцію як вимогу до підготовки здобувача освіти, що характеризує його поінформованості в певній галузі, а компетентність як особистісну характеристику людини, що відповідає цій вимозі. Обидва терміни також використовуються у значеннях: інтегративна, багатоаспектна сукупність результатів навчання, здатність до ефективного виконання трудових функцій, відповідність вимогам виробничого процесу чи посаді при працевлаштуванні [4, с. 230]. Різномасштабність наведених визначень свідчить про значний інтерес науковців і дослідників до формулювання понять «компетенція» та «компетентність». Погоджуємось з думкою вчених, які розглядають «компетентність» як інтегративну, поліфункціональну характеристику освіченості й професіоналізму особистості, рівень володіння певною сукупністю компетенцій для ефективного й результативного виконання професійної діяльності» [23, с. 96]. Своєю чергою, «професіоналізм» визначаємо як спроможність індивіда демонструвати високорозвинені, професійно значущі компетенції, необхідні для успішного виконання виробничих завдань і трудових функцій.

Рівень освіченості та професіоналізму сучасного фахівця визначається з позиції компетентнісного підходу, що змішує акценти з знаньсво-орієнтованого компоненту освітнього процесу, нормативної визначеності знань, вмінь навичок

у площину саморозвитку, самореалізації особистості, ціннісного ставлення до вивченого, здатності практично діяти та використовувати знання й досвід у різноманітних життєвих та виробничих ситуаціях [19, с. 242]. Сучасні науковці розглядають компетентнісний підхід через взаємозв'язок між професійною діяльністю та функціональними характеристиками суб'єктів цієї діяльності. Наголошується, що сукупність компетентностей не є випадковою, вона має відображати цілісну характеристику фахівця, його здатності й можливості до вирішення різноманітніших завдань професійної діяльності.

Компетентнісний підхід становить основу для розробки та оновлення сучасних стандартів вищої освіти, відображає структуру компетенцій, що мають засвоїти і демонструвати майбутні фахівці, системні та цілісні результати навчання, рівень готовності до професійної діяльності [14, с. 157]. Реалізація компетентнісного підходу у системі ДФЗО визначає високий рівень інтеграції теоретичної та практичної (виробничої) складових освітнього процесу, опанування студентами комплексу компетенцій для забезпечення результативності й продуктивності професійної діяльності, розвиток професійно важливих якостей особистості, інтелектуального та мотиваційного потенціалу майбутніх фахівців.

Аналізуючи професійну підготовку майбутніх фахівців харчової галузі за ДФЗО з позиції компетентнісного підходу, можемо стверджувати, що результатом цієї підготовки є сформованість різних видів компетенцій, які виступають основою для визначення показників й методів навчання, оцінки його ефективності, відповідно до розроблених стандартів, мети, змісту, характеристик та особливостей майбутньої діяльності [5, с. 76]. Для розробки змісту та структури компетентнісної моделі підготовки майбутніх фахівців з технології харчування необхідно визначити перелік взаємопов'язаних компетенцій, формування яких забезпечує реалізацію освітнього процесу з елементами ДФЗО. Перелік компетенцій, сформованих при підготовці сучасного фахівця сфери харчових технологій має узгоджуватися з Національною рамкою кваліфікацій України.

Заклади вищої освіти України здійснюють підготовку студентів зі спеціальності «Харчові технології» освітніх рівнів бакалавр та магістр. На кожному з цих освітніх рівнів результати навчання виступають дієвими компонентами формування професійної компетентності, під якою розуміємо якісну, інтегративну, полікомпонентну характеристику фахівця з технології харчування, що відображає його здатність до ефективного реалізації професійної діяльності. Основні напрями формування професійної компетентності фахівця з технології харчування мають визначатися відповідно до змісту, характеру та особливостей його діяльності.

Серед важливих компонентів професійної компетентності фахівця вирізняємо інтегративну та персональну. Інтегративну компетентність розуміємо як інтегрально-інтелектуальну, професійно-особистісну характеристику, що формується й розвивається у процесі професійної підготовки та визначає здатність майбутнього фахівця до інтеграції теоретичних знань, практичних вмінь і навичок, успішної реалізації виробничих функцій та обов'язків, комплексного розв'язання завдань професійної діяльності, навчально-виробничих проблем технологічного, технічного й організаційного характеру. Персональну компетентність розуміємо як систему взаємопов'язаних знань, вмінь, здібностей, характеристик, мотивацій, ціннісних орієнтацій особистості, а також моделей її поведінки, що формуються на основі інтегративної компетентності, сприяють ефективному виконанню завдань діяльності, вирішенню виробничих проблем на робочому місці у певний період часу забезпечують постійний саморозвиток, вдосконалення та самореалізацію у професії [2, с. 60]. Важливою характеристикою персональної компетентності також вважаємо формування особистісного досвіду майбутнього фахівця під час реалізації практичного компоненту навчання [23, с. 4-5]. Кожну складову професійної компетентності розглядаємо через сукупність взаємопов'язаних компетенцій фахівця відповідно до державних стандартів [8, с. 547].

На основі аналізу освітньо-кваліфікаційних характеристик бакалаврів з харчових технологій у закладах вищої освіти України, вивчення основних вимог до формування програмних результатів, визначаємо групи компетенцій, які мають набути студенти під час навчання: інтегративну, загальні, предметні (фахові). Зазначимо, що формуванню інтегративної компетентності сприяє консолідація теоретичної й практичної складових навчання за умови реалізація ДФЗО й посилення практичної спрямованості освітнього процесу. Набуття загальних компетенцій пов'язуємо із вивченням навчальних курсів нормативної частини циклу загальної підготовки, формування предметних (фахових) компетенцій – із вивченням різних курсів (нормативних, варіативних) циклу професійної підготовки, проходженням практики, реалізацією ДФЗО на базі суб'єктів господарювання та залученням студентів до позааудиторної діяльності.

На основі дослідження стандартів вищої освіти, нормативно-правових актів, кваліфікаційних вимог до змісту, обсягів професійної підготовки фахівців з технології харчування, аналізу наукової та методичної літератури, нами було визначено базові програмні компетентності, які має демонструвати випусник спеціальності «Харчові технології» закладів вищої освіти України. Відповідно, бакалавр з харчових технологій має володіти загальними, професійно-базовими

та спеціально-професійними компетентностями для управління якістю та безпечністю харчових продуктів, виконання функціональних обов'язків й розв'язання типових завдань професійної діяльності на належному рівні [21]. До загальних професійних компетентностей бакалавра з харчових технологій відносимо:

1. Соціально-особистісну (*здатності до:* критичного та системного мислення; розуміння й сприйняття етичних норм спілкування, культури поведінки; співробітництва та взаєморозуміння; збереження моральних, культурних, наукових цінностей і досягнення суспільства; міжособистісної взаємодії; *здатність* брати на себе соціальні та етичні зобов'язання при виконанні виробничих дій, реалізації професійних обов'язків).

2. Комунікативну (*здатність до:* спілкування державною мовою, толерантного міжособистісного спілкування та взаємодії, спілкування з фахівцями (експертами) з різних галузей промисловості; *уміння* вести дискусію щодо структури й особливостей організації виробництва харчової продукції та обслуговування).

3. Інструментальну (*здатність до* пошуку, оброблення й управління інформацією з різних джерел; здатність отримувати та аналізувати інформацію з базових професійних питань, володіння сучасними інформаційними технологіями; навички володіння сучасними інформаційними технологіями).

4. Науково-дослідну (*здатності застосовувати* знання на практиці; виявляти наукову сутність проблем, що виникають у навчальній чи професійній діяльності; *здатності до:* виконання навчально-дослідних, професійно-дослідних завдань на основі мисленнєвої діяльності (аналізу, синтезу, порівняння); розуміння сучасних методів пізнання світу; самостійного оцінювання власних знань чи вмінь) [21].

Серед провідних професійно-базових (фахових) компетентностей бакалавра з харчових технологій визначаємо:

1. Організаційну (*здатності:* організовувати та впорядковувати власну професійну діяльність; працювати у національному й міжнародному контексті; *уміння:* здійснювати управління та планування професійною діяльністю; працювати самостійно та в команді; класифікувати і вирішувати виробничі завдання, систематизувати професійну діяльність відповідно до поставленої мети й основних завдань; вибудовувати ієрархію завдань діяльності).

2. Контрольно-діагностичну (*базові знання* про основні види контролю в системі управління якістю харчової продукції та послуг; *здатності:* використовувати різні види контролю, що забезпечують якість та вдосконалюють асортимент харчової продукції; здійснювати діагностику та аналіз результатів професійної діяльності, прогнозувати їх перебіг з урахуванням особливостей розвитку харчової

галузі; вміти організовувати роботу окремих підрозділів підприємства харчової промисловості).

3. Правову (здатності: реалізувати власні права та обов'язки; усвідомлювати

цінності громадянського суспільства, верховенство прав та свобод людини в Україні).

4. Технологічну (набуття базових уявлень про закономірності розвитку харчової галузі, основи технологічного процесу; здатності: використовувати логічне мислення, математичні розрахунки для забезпечення діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації, підвищення інтенсивності та якості виробництва; забезпечувати якість та безпеку сировини, напівфабрикатів, готової продукції) [21].

Серед важливих спеціально-професійних (фахових) компетентностей бакалаврів з харчових технологій розглядаємо:

1. Обізнаність з питань структури харчового виробництва, основ технологічного процесу (знання структури й специфіки харчового виробництва, основ технологічного процесу; удосконалення організації процесу обслуговування; здатності: скласти технологічні схеми виробництва харчової продукції; запроваджувати нові та удосконалювати існуючі системи управління технологічними процесами).

2. Володіння методами дослідження діяльності підприємств харчової промисловості (здатності: використовувати методи опису, ідентифікації, класифікації об'єктів харчової промисловості в процесі професійної діяльності; застосовувати і вдосконалювати методики розробки технологічної документації; задовольняти попит споживачів у продукції харчування та послугах; застосовувати сучасні методи аналізу та контролю показників якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції).

3. Забезпечення якості харчової продукції відповідно до стандартів (здатності: проводити контроль якості сировини, напівфабрикатів, харчової продукції; оновлювати асортимент харчової продукції відповідно до державних стандартів; розробляти й удосконалювати харчові технології для обґрунтування принципів раціонального харчування; вміння розробляти та модернізувати технології виробництва харчової продукції для підвищення її якості та з урахуванням основних тенденцій розвитку галузі).

4. Створення сприятливого професійного простору (здатності до: фахового саморозвитку, самореалізації; самодіагностики та саморегуляції з метою попередження професійного перевантаження й вигорання; особистісної мотивації і самоменеджменту; вирішення складних професійних завдань чи ситуацій, розв'язання виробничих проблем тощо);

5. Уміння планувати і здійснювати професійний саморозвиток, самореалізацію, самовдосконалення (здатність до поетапного та систематичного підвищення професійної компетентності; планування

та реалізація програми професійного самовдосконалення, самопізнання, самоорганізації).

6. Розуміння економічних і технологічних основ професійної діяльності (здатності: проводити технологічні та економічні розрахунки; використовувати різні види економічних механізмів, що використовують у харчовій галузі) [21].

Функціонування освітньо-виробничого середовища навчального закладу в умовах ДФЗО забезпечує посилення практичної спрямованості освітнього процесу, оптимальне поєднання теорії і практики навчання, що своєю чергою сприяє підвищенню якості набутих знань та вмінь, полегшує адаптацію випускників до умов праці, мотивує до професійного зростання та фахової діяльності [12, с. 119]. Серед особливостей освітньо-виробничого середовища в умовах дуального навчання визначаємо: чергування періодів теоретичного навчання у закладі освіти з періодами довготривалої практики чи роботи на підприємстві; співробітництво та налагодження партнерських взаємовідносин між навчальними закладами, підприємствами, здобувачами освіти, громадськими організаціями; пріоритетність навчання на робочому місці; інтегрування технологічних та освітніх стандартів; спрямованість завдань навчального процесу на розвиток харчової галузі; набуття практичних вмінь та навичок в умовах виробництва, безпосередньо при виконанні технологічних завдань, розв'язанні професійних завдань чи проблем; зменшення періоду адаптації випускників закладу вищої освіти до умов виробництва [13; 23].

Висновки та пропозиції. На основі аналізу освітніх стандартів, нормативно-правових актів, наукової та методичної літератури, вимог до змісту, обсягів підготовки, було визначено провідні компетентності, якими має володіти бакалавр з харчових технологій. Серед них, загальні (соціально-особистісна, комунікативна, інструментальна, науково-дослідна), професійно-базові (організаційна, контрольньо-діагностична, правова, технологічна), спеціально-професійні (обізнаність з питань структури харчового виробництва, основ технологічного процесу; володіння методами дослідження діяльності підприємств харчової промисловості; забезпечення якості харчової продукції відповідно до стандартів; створення сприятливого професійного простору; уміння планувати і здійснювати професійний саморозвиток, самореалізацію, самовдосконалення; розуміння економічних і технологічних основ професійної діяльності) компетентності. Наголошено, що компетентнісна модель дуальної підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій до професійної діяльності відображає сукупність загальних та фахових компетентностей, рівень сформованості яких у випускників бакалаврату засвідчує їх готовність до виконання завдань та реалізації функцій професійної діяльності.

Відзначено, що створення й функціонування освітньо-виробничого середовища навчального закладу, що відповідає сучасним тенденціям розвитку економіки та ринку праці, спрямоване на всебічний розвиток особистостей майбутнього фахівця, формування його професійної компетентності, забезпечення високої якості підготовки, виробничу адаптацію та мотивацію, прагнення до цілеспрямованого кар'єрного зростання. Впровадження дуальної освіти або її елементів в освітньо-виробничому середовищі сприяє активній взаємодії суб'єктів господарювання та навчальних закладів, максимально наближує процес підготовки майбутніх фахівців до вимог роботодавців, продукує його інноваційність та практичну зорієнтованість.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Ажажа М. А. Управління процесом упровадження дуальної освіти в професійну підготовку майбутніх фахівців. *Публічне управління та митне адміністрування*. 2019. Вип. 1 (20). С. 14–24.
2. Бібік Н. Компетентнісний підхід: рефлексивний аналіз застосування. *Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: бібліотека з освітньої політики*. Київ, 2004. 112 с.
3. Вем'ян В., Тер-Ованес'ян В. Дуальна форма професійної освіти як умова ефективного рішення завдань модернізації освіти. *Психологія: реальність і перспективи*. Рівне, 2015. № 5. С. 29–34.
4. Головань М. С. Компетенція та компетентність: порівняльний аналіз понять. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2011. № 8. С. 224–233.
5. Діденко Н. М. Сучасні підходи формування комунікативної компетентності здобувачів вищої освіти в процесі викладання української мови за професійним спрямуванням. *Інноваційна педагогіка*. Випуск 48. Т. 1. 2022. С. 76–80. DOI <https://doi.org/10.32843/26636085/2022/48.1.15>
6. Карпенко О. Формування професійної компетентності соціального працівника як однієї із умов успішної практичної діяльності. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова*. 2007. № 6. URL: (дата звернення 07.08.2025).
7. Коваленко Н., Должикова А. Аналіз людського капіталу підприємства як ключової компетенції. *Економічний простір*. 2013. № 75. С. 191–199.
8. Кожан Т.О. (2012). Компетентнісні засади моделювання діяльності менеджера з персоналу. Київ: КНЕУ, 546–552.
9. Короленко Р. В, Іванов Є. С. та ін. Компетенція, компетентність та компетентнісний підхід в управлінні персоналом підприємства. *Ефективна економіка*. 2023. № 9. С. 77–83.
10. Кравець С. Трансформація ключових компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанного сервісу в умовах інтернаціоналізації. *Молодь і ринок*. № 1 (156). 2018, С. 40–45.
11. Кравченко О. Л. Особливості становлення та розвитку дуальної освіти у країнах Європи. *Інноваційна педагогіка*. 2025. № 81. С. 80–85.
12. Кримчак Л. Дуальна форма навчання як прояв соціального партнерства. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова*. 2019. № 69. С. 117–120.
13. Кулалаєва Н. Проєктування освітньо-виробничого середовища закладу професійної (професійно-технічної) освіти в умовах дуальної форми навчання. *Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання* : XIV Всеукр. наук.-практ. конф., м. Київ, 7 травня 2020 р. Київ, С. 81–84.
14. Луначек В. Є. Компетентнісний підхід як методологія професійної підготовки у вищій школі. *Публічне управління: теорія та практика*. 2013. № 1(13). С. 155-162. DOI: <https://doi.org/10.37026/2520-6427-2020-102-2-37-45>
15. Мазаракі А. А. Компетентнісна модель менеджера в галузевих стандартах вищої освіти України. *Науково-методичні підходи до викладання управлінських дисциплін в контексті вимог ринку праці: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 11-12 квіт. 2013 р. Дніпропетровськ*. С. 3–5.
16. Настільна книга педагога. Упорядники : Андреева В. М., Григораш В. В. Харків, 2006. 352 с.
17. Постоян Т.Г. Дуальна система навчання в умовах галузевої кластеризації. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2015. № 2 (46). С. 374–382.
18. Професійно-педагогічна компетентність викладача вищого навчального закладу: навчальний посібник / за ред. І. Холковської. Вінниця. 2017. 144 с.
19. Рудніцька К. В. Сутність понять «компетентнісний підхід», «компетентність», «компетенція», «професійна компетентність» у світлі сучасної освітньої парадигми. *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: «Педагогіка. Соціальна робота»*. 2016. Випуск 1 (38). С. 241–244.
20. Савченко В. А. Про співвідношення понять «компетентність» «компетенція», «професійна придатність». *Формування ринкової економіки* : зб. наук. праць. Київ : КНЕУ, 2010. С. 314–322.
21. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології. Міністерство освіти і науки України від 18. 10. 2018 р. № 1125. Київ, 2018. 22 с. (Офіційне видання).
22. Ягупов В., Півень Н. Компетентнісний підхід до формування змісту професійної підготовки майбутніх бакалаврів технічного профілю (на прикладі спеціальності «Інженерне матеріалознавство»). *Наукові записки Терноп. нац. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка*. 2009. № 3. С. 283–287.
23. Kravchenko O., Borisyuk I., Vakolia Z, Tretyak O. & Mishchenia O. Models of introduction of dual professional education. *International Journal of Higher Education*. 2020. № 9. С. 94–106.

Дата першого надходження рукопису до видання: 12.08.2025

Дата прийнятого до друку рукопису після рецензування: 15.09.2025

Дата публікації: 24.09.2025