

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ**

Благий Ольга Сергіївна



УДК 378.016:641.56 (043.3)

**ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕЖУВАЛЬНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ
МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

Харків – 2018

Дисертацією є рукопис.

Роботу виконано в Українській інженерно-педагогічній академії, Міністерство освіти і науки України, м. Харків.

Науковий керівник: доктор педагогічних наук, доцент
Лазарєва Тетяна Анатоліївна,
Українська інженерно-педагогічна академія,
професор кафедри харчових та хімічних
технологій, м. Харків.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, професор
Бойчук Юрій Дмитрович,
Харківський національний педагогічний
університет імені Г. С. Сковороди,
завідувач кафедри спеціальної, інклюзивної
і здоров'язбережувальної освіти, м. Харків;

кандидат педагогічних наук
Миронюк Тамара Миколаївна,
Уманський державний педагогічний
університет імені Павла Тичини,
викладач кафедри біології та методики
її навчання, м. Умань.

Захист відбудеться «26» червня 2018 р. о 13⁰⁰ годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 64.108.01 в Українській інженерно-педагогічній академії за адресою: вул. Університетська, 16, зала засідань, м. Харків, 61003.

Із дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Української інженерно-педагогічної академії за адресою: вул. Університетська, 16, м. Харків, 61003.

Автореферат розісланий «25» травня 2018 р.

Учений секретар
спеціалізованої вченої ради



В. С. Ковальська

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми дослідження. Підвищення динаміки захворюваності населення України зумовлює розвиток в країні індустрії оздоровчої продукції з метою поліпшення стану здоров'я споживачів, підвищення якості їхнього життя, збереження генофонду нації. Одним з напрямів професійної діяльності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі є розроблення такої оздоровчої продукції, що сприятиме збереженню та відновленню стану здоров'я споживачів, забезпеченню їхнього організму основними поживними речовинами як під час профілактики хвороб, так і при їх лікуванні.

Пріоритетні завдання професійної підготовки сучасних фахівців зі сформованою здоров'язбережувальною компетентністю задекларовано у нормативно-правових документах України та зарубіжних країн («Європейська стратегія здоров'я – 2020», «Національна доктрина розвитку освіти», Спільна Резолюція Міністерств України «Здорова нація – сильна Україна», Конституція України), що регламентують проведення досліджень з питань здорового способу життя та створення ефективних засобів інформування широких верств населення з необхідності споживання оздоровчої продукції харчування.

Отже, модернізація професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі передбачає необхідність формування знань, умінь, навичок та професійно важливих якостей зі здоров'язбереження. Так, майбутні фахівці повинні здійснювати не лише технологічну діяльність з виробництва оздоровчої продукції, а й реалізовувати медико-фізіологічні знання з будови і функціонування організму споживачів та біологічні знання щодо оздоровчих властивостей біологічно активних речовин та харчових добавок. Це активізує потребу розроблення і впровадження відповідної методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Окремі аспекти формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців розглянуто у працях науковців І. Анохіної, Л. Безкоровайної, Ю. Бойчука, Д. Вороніна, Ю. Лукашина, А. Маркової, Т. Миронюк, Л. Мітіної, І. Рибіної. Обґрунтування положень компетентнісного підходу розкрито в роботах учених Н. Брюханової, І. Зимньої, В. Луначека, О. Коваленко, М. Лазарева, О. Пометун, А. Хуторського, В. Ягупова. Напрями підвищення якості підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі представлено І. Бобреневою, Т. Лазаревою, М. Лобур, О. Турицею, А. Шаурою. Однак, питання формування здоров'язбережувальної компетентності в процесі професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі не було предметом спеціального дослідження.

Аналіз теоретичних та практичних положень формування здоров'язбережувальної компетентності у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі дозволив виявити низку суперечностей між: соціальним запитом споживачів на оздоровчу продукцію харчування та недостатнім рівнем професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до розроблення та виробництва такої продукції; необхідністю створення і впровадження харчової продукції оздоровчого призначення та недостатнім рівнем формування

здоров'язбережувальної компетентності у цих фахівців; потребою формування здоров'язбережувальної компетентності у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі та недостатньою розробленістю теоретичних і методичних основ реалізації цього процесу.

Необхідність вирішення виявлених суперечностей зумовило проблему дослідження – підвищення рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки.

Виявлені суперечності, актуальність визначеної проблеми та її недостатня розробленість у науці зумовили вибір теми дослідження **«Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі»**.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано відповідно до плану наукових досліджень Української інженерно-педагогічної академії за темою: «Розроблення методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі» (№0117U004920). Тему дисертації затверджено науково-технічною радою Української інженерно-педагогічної академії (протокол № 5 від 13.12.2016 р.) та погоджено в Міжвідомчій раді з координації наукових досліджень у галузі освіти, педагогіки і психології (протокол № 2 від 28.03.2017 р.).

Мета дослідження полягає у підвищенні рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі шляхом теоретичного обґрунтування, розроблення та експериментальної перевірки методики її формування в процесі професійної підготовки цих фахівців.

Відповідно до мети визначено **завдання дослідження**:

1. Уточнити сутність та структуру здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

2. Здійснити аналіз теоретичних та практичних положень формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі та визначити проблему дослідження.

3. Теоретично обґрунтувати та розробити методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки.

4. Експериментально перевірити методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Об'єкт дослідження - професійна підготовка майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Предмет дослідження - методика формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Гіпотеза дослідження полягає у тому, що рівень сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі підвищиться за умови розроблення та впровадження відповідної методики, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного

та задачного підходів до професійної підготовки цих фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту навчання.

Теоретико-методологічну основу дослідження становлять: основи теорії наукового пізнання, психолого-педагогічні положення та ідеї про особистість як суб'єкта діяльності; положення щодо професійної діяльності майбутніх інженерів-технологів (Л. Виготський, П. Гальперін, Р. Гуревич, В. Загвязінський, Е. Зеєр, М. Зіновкіна, Є. Клімов, О. Коваленко, А. Леонт'єв, Б. Ломов, А. Маркова, М. Нечаєв, Н. Тализіна, В. Шадріков); наукові підходи до розгляду педагогічних явищ: компетентнісний (Н. Брюханова, І. Зимня, М. Лазарєв, П. Лузан, В. Лунячек, О. Овчарук, О. Пометун, А. Хуторський, В. Ягупов), системний (С. Архангельський, А. Асмолов, Ю. Бабанський, В. Беспалько, А. Брушлінський, В. Гершунський, Т. Ільїна, М. Каган, В. Краєвський, А. Кузнецова, В. Кузьмін, Н. Кузьміна, В. Мізінцев, М. Прокоф'єва, А. Суббето, Ю. Шрейдер, Е. Юдін), діяльнісний (В. Беліков, Л. Божович, А. Брушлінський, А. Вербицький, П. Гальперін, В. Зінченко, О. Леонт'єв, В. Моляко, С. Рубінштейн, Н. Тализіна, А. Хуторський, В. Шадріков, В. Швирьов, Л. Штефан), задачний (Г. Альтшуллер, Г. Балл, В. Беспалько, Р. Бенерджі, Л. Горбунова, Л. Гурова, А. Есаулов, Г. Костюк, В. Ляудіс, Ю. Машбиць, Д. Пойа, Д. Толлінгерова); теорії формування здоров'язбережувальної компетентності (В. Антонік, В. Андріанов, О. Антонова, Л. Безкоровайна, Ю. Бойчук, Д. Воронін, Ю. Лукашин, А. Маркова, Т. Миронюк, Л. Мітіна, В. Поздняковський, І. Рибіна, В. Спиричев, Л. Шатнюк).

Досягненню мети і розв'язанню поставлених завдань сприяло використання комплексу таких **методів дослідження**:

- *теоретичних*: аналіз педагогічної, психологічної, наукової і методичної літератури з проблеми дослідження – для встановлення стану її наукової розробленості; порівняння, класифікація та систематизація теоретичного та практичного матеріалу – для обґрунтування категоріального апарату, уточнення сутності та структури здоров'язбережувальної компетентності інженерів-технологів харчової галузі; моделювання – для визначення теоретичних засад розроблення методики формування здоров'язбережувальної компетентності цих фахівців; системно-узагальнювальний метод – для узагальнення результатів дослідно-експериментальної роботи;

- *емпіричних*: педагогічне спостереження за діяльністю майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язбережувальної компетентності, анкетування, опитування, тестування, бесіди з викладачами та студентами – для діагностики рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі; педагогічний експеримент (констатувальний, формувальний та порівняльний етапи) – для визначення результативності розробленої методики;

- *статистичних*: методи математичної статистики (критерії Ст'юдента, Фішера) для кількісного та якісного аналізу експериментальних даних, доведення достовірності результатів експерименту.

Наукова новизна дослідження полягає в тому, що: *вперше* теоретично обґрунтовано, розроблено та експериментально перевірено:

- методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки цих фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту їхнього навчання, що дозволяє підвищити якість формування знань, умінь, навичок та професійно важливих якостей зі здоров'язбереження;

- диференційно-інтегрований метод формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, який складається з двох етапів засвоєння змісту навчання (перший етап передбачає засвоєння медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту навчання, другий етап – інтегроване засвоєння цих складових змісту), що дозволяє здійснити поетапний перехід від репродуктивної до творчої діяльності студентів;

уточнено:

- сутність здоров'язбережувальної компетентності інженерів-технологів харчової галузі як інтегративної здатності фахівця застосовувати набуті ними знання, уміння та навички, сформовані професійно важливі якості у професійній діяльності, яка спрямована на збереження, розвиток та оздоровлення споживачів шляхом розроблення та впровадження у виробництво оздоровчих продуктів харчування;

- цілі та зміст формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців, які відображають медико-фізіологічну, біологічну та технологічну складові;

- систему професійно-орієнтованих задач, що спрямовані на формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі на основі інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту навчання;

подальшого розвитку набули форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, розвиток полягає у використанні поліфахових (медико-фізіологічних, біологічних, технологічних) лекцій та ділових ігор, які моделюють професійну діяльність фахівців з розроблення та впровадження оздоровчих продуктів харчування.

Практичне значення одержаних результатів дослідження полягає в розробленні та впровадженні теоретично обґрунтованої та експериментально перевіреної методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі навчання дисциплін «Основи здоров'язбереження», «Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі», «Інноваційні технології в харчовій галузі»; системи професійно-орієнтованих задач, навчально-методичного посібника з формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Основні результати дослідження **впроваджено** в процес професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі Української інженерно-педагогічної академії (довідка № 106-04-128 від 14.12.2017), Харківського державного університету харчування та торгівлі (довідка № 01-40-02/104 від 09.02.2018), Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету (довідка № 319 від 28.11.2017).

Теоретичні положення та практичні результати дослідження можуть бути використані у процесі професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі у закладах вищої освіти, у системі підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників та післядипломної підготовки фахівців.

Особистий внесок здобувача. У працях, написаних у співавторстві, здобувачеві належать (відповідно до списку наукових праць): [1] – теоретично обґрунтовано цілі, зміст та метод формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі; [7] – розроблено цілі формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі; [9] – визначено індивідуальні та фронтальні форми навчання цих фахівців у процесі формування здоров'язбережувальної компетентності; [23] – теоретично обґрунтовано медико-фізіологічний напрям змісту формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі; [26] – визначено фронтальні форми їхнього навчання в процесі формування здоров'язбережувальної компетентності, а саме лекції-екскурсії, лекції-візуалізації, лекції-інтеграції; [27] – визначено групові форми навчання цих фахівців у процесі формування здоров'язбережувальної компетентності, а саме семінари-дослідження, практичні та лабораторні роботи.

Апробація результатів дослідження Основні положення та результати дослідження доповідалися на науково-практичних конференціях різного рівня:

- *міжнародних*: «Інноваційний потенціал світової науки – XXI сторіччя» (Запоріжжя, 2015); «Проблеми та перспективи навчання технологій» (Кіровоград, 2015); «Стратегія качества в промышленности и образовании» (Варна, 2015); «III літні наукові читання» (Київ, 2015); «Проблема та інновації в природничій, технологічній та професійній освіті» (Кіровоград, 2016); «Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки» (Одеса, 2017); «New achievements of world science» (Morrisville, 2017); «Сучасна педагогіка: теорія, методика, практика» (Херсон, 2017); «Forming of modern educational environment: benefits, risks, implementation mechanisms» (Tbilisi, 2017); «Modern methods, innovations and operational experience in the field of psychology and pedagogics» (Lublin, 2017);

- *всукраїнських*: «Актуальні питання теорії та практики психолого-педагогічної підготовки майбутніх фахівців» (Хмельницький, 2016); «Науково-дослідна робота в системі підготовки фахівців-педагогів у природничій, технологічній і комп'ютерній галузях» (Бердянськ, 2017);

- *регіональних*: науково-практичних конференціях науково-педагогічних працівників, науковців, аспірантів та співробітників УПА (Харків, 2015–2017).

Публікації. Основні теоретичні положення та результати дослідження відображено в 27 публікаціях (з них 21 одноосібна), у тому числі 1 навчально-методичний посібник; 7 статей – у провідних наукових фахових виданнях України; 3 статті – у зарубіжних періодичних виданнях; 1 стаття – у виданні України, що включено до міжнародних наукометричних баз; 15 тез – у матеріалах наукових конференцій.

Структура дисертації. Дисертація складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел (298 найменувань, з яких 8 – іноземними мовами), 13 додатків на 85 сторінках. Загальний обсяг роботи – 322 сторінки, із них основного тексту – 195 сторінок. Дисертація містить 45 таблиць і 18 рисунків.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У **вступі** обґрунтовано актуальність і доцільність дослідження, визначено мету, завдання, об'єкт, предмет, гіпотезу, теоретико-методологічні засади, методи дослідження; розкрито зв'язок роботи з науковими планами і програмами, наукову новизну одержаних результатів, наведено дані про апробацію й впровадження результатів роботи.

У першому розділі – **«Теоретичні засади розроблення методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі»** – уточнено сутність та структуру здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі; здійснено аналіз теоретичних та практичних положень її формування у цих фахівців та сформульовано проблему дослідження; теоретично обґрунтовано методику (цілі, модель змісту, метод, засоби та форми) формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Визначено, що сучасний ринок праці висуває нові вимоги до рівня компетентності інженерів-технологів харчової галузі та їх здатності розробляти й впроваджувати оздоровчу продукцію харчування. Це викликає необхідність оновлення процесу професійної підготовки та формування їхньої здоров'язбережувальної компетентності з метою забезпечення державної програми щодо здійснення інноваційних процесів та організації виробництва оздоровчої продукції на підприємствах харчової галузі.

Проведений аналіз літературних джерел (І. Анохіна, Л. Безкоровайна, Ю. Бойчук, Д. Воронін, Ю. Лукашин, А. Маркова, Л. Мітіна, Т. Миронюк, І. Рибіна) дозволив уточнити сутність *здоров'язбережувальної компетентності інженерів-технологів харчової галузі*, яка полягає в інтегративній здатності фахівців застосовувати набуті ними знання, уміння та навички, сформовані професійно важливі якості у професійній діяльності, що спрямована на збереження, розвиток та оздоровлення споживачів шляхом розроблення та впровадження у виробництво оздоровчої продукції харчування. При цьому встановлено, що структура здоров'язбережувальної компетентності інженерів-технологів харчової галузі містить три складові: медико-фізіологічну, біологічну та технологічну. Медико-

фізіологічна складова забезпечує врахування під час розроблення оздоровчої продукції фізіологічних потреб споживачів в харчових речовинах залежно від їхнього віку, фізичної активності та стану органів і систем організму людини. Біологічна складова передбачає вибір оптимального складу нутрієнтів та харчових добавок, визначення їх оздоровчих властивостей. Водночас, технологічна складова забезпечує збереження та посилення корисних властивостей сировини в процесі розроблення рецептури та технології виробництва продукції.

Аналіз нормативної бази України та зарубіжних країн («Європейська стратегія здоров'я – 2020», «Національна доктрина розвитку освіти», Спільна Резолюція Міністерств України «Здорова нація – сильна Україна», Конституція України) підтверджує необхідність проведення досліджень з питань здорового способу життя, створення і впровадження оздоровчої продукції харчування, що є підставою для розроблення методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Аналіз літературних джерел виявив, що вченими особлива увага приділяється аспектам ціннісного ставлення до здоров'я (А. Фурманов, М. Юспа), здорового способу життя (В. Бобрицька, С. Закопайло), формування культури здоров'я (М. Гончаренко, Г. Іванова, С. Кириленко) та здоров'язбережувальної компетентності студентів засобами фізичного виховання (Ю. Британ, Д. Воронін, А. Глазирін). Однак, недостатньо уваги приділено формуванню здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Проведений аналіз першоджерел (І. Бобренева, Г. Дейниченко, Л. Капрельянц, Л. Павлоцька, М. Пересічний, Г. Сімахіна, А. Українець) виявив несистемне та фрагментарне представлення змісту формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців, обмежений вибір форм навчання, що негативно впливає на рівень їхньої професійної підготовки до розроблення оздоровчої продукції. Необхідність вирішення визначених недоліків обумовило проблему дослідження, яка полягає у підвищенні рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

На основі врахування наукових поглядів різних учених (В. Беспалько, О. Біляковська, А. Вербицький, Б. Голуб, О. Коваленко, І. Мищишин, А. Хуторський, С. Цюра) встановлено дидактичні принципи, які є теоретичною основою для розроблення методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, а саме: відповідності змісту вищої освіти сучасним і прогнозованим тенденціям розвитку науки та технології, інтеграції навчальної і науково-дослідної діяльності, систематичності і послідовності викладання, міцності знань, умінь і навичок, професійної спрямованості, моделювання професійної діяльності. Визначено, що положення компетентнісного, системного, діяльнісного, задачного підходів мають бути підґрунтям розроблення методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Проведений аналіз наукових праць (В. Беспалько, Б. Блум, І. Підкасистий, О. Пометун) дозволив теоретично обґрунтувати та розробити систему цілей

формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі щодо розроблення оздоровчої продукції за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими. Це стало підґрунтям для розроблення моделі змісту формування зазначеної компетентності.

З урахуванням ідей учених (Г. Бал, В. Ляудіс, Е. Машбіц, Д. Толлінгерова) теоретично обґрунтовано та розроблено диференційно-інтегрований метод формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, який містить два етапи (рис.). Перший етап спрямований на засвоєння медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту, а другий етап передбачає їх інтегроване засвоєння.



Рис. Диференційно-інтегрований метод формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі

З метою реалізації запропонованого методу теоретично обґрунтовано засоби формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців, зокрема, систему професійно орієнтованих задач, які забезпечують цілеспрямоване управління пізнавальною діяльністю студентів.

З огляду на специфіку моделі змісту, методу та засобів, а також за результатами аналізу наукових праць учених (А. Вербицький, М. Зіновкіна, І. Підкасистий, В. Сітаров) теоретично обґрунтовано та розроблено форми навчання, що моделюють професійну діяльність майбутніх інженерів-технологів харчової

галузі та сприяють їхній підготовці до розроблення оздоровчої продукції в реальних виробничих умовах, а саме: фронтальні, індивідуальні, групові та парні. При цьому запропоновано форми навчання, які відображають поліфаховість здоров'язбережувальної компетентності за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими. Це забезпечує формування у майбутніх фахівців професійно важливих якостей зі здоров'язбереження.

У другому розділі – **«Методика формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі»** – на основі теоретично обґрунтованих та розроблених цілей, змісту, диференційно-інтегрованого методу, засобів та форм щодо формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі побудовано відповідну методику їхньої професійної підготовки.

У розділі визначено систему цілей формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, яка відображає знання, уміння, навички за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими зазначеної компетентності на репродуктивному, продуктивному та творчому рівнях, а також професійно важливі якості зі здоров'язбереження. На основі аналізу праць науковців (Ю. Безрученков, Л. Гусечко, Т. Лазарева, А. Шаура) серед професійно важливих якостей виділено мотиваційно-цільові, когнітивні, світоглядні та організаційно-діяльнісні.

Зміст формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі розроблено за трьома складовими: медико-фізіологічною, біологічною та технологічною. За медико-фізіологічною складовою визначено відповідні модулі змісту, а саме: «Вікові особливості розвитку організму людини»; «Статеві особливості розвитку організму людини»; «Вплив фізичної активності на організм людини»; «Фізіологічний стан органів та систем організму людини». Зміст формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за біологічною складовою визначено за такими модулями: «Значення харчових нутрієнтів для організму людини»; «Оздоровчі властивості мікроорганізмів»; «Оздоровчі властивості грибів»; «Оздоровчі властивості добавок рослинного походження»; «Оздоровчі властивості добавок тваринного походження»; «Оздоровчі властивості гідробіонтів та продуктів їх переробки»; «Оздоровчі властивості комах та продуктів їх переробки»; «Оздоровчі властивості мінеральних речовин»; «Оздоровчі властивості біологічно активних речовин». Зміст за технологічною складовою розроблено за наступними модулями: «Технологічні характеристики сумісності речовин»; «Технологічні параметри виробництва оздоровчої продукції»; «Технології виробництва оздоровчих зерноборошняних продуктів»; «Технології виробництва оздоровчих хлібобулочних продуктів»; «Технології виробництва оздоровчих кондитерських виробів»; «Технології виробництва оздоровчих напоїв»; «Технології виробництва оздоровчих молочних продуктів»; «Технології виробництва оздоровчих олієжирових продуктів»; «Технології виробництва оздоровчих м'ясних продуктів»; «Технології виробництва оздоровчих рибних продуктів». При цьому за кожною складовою запропоновано систему критеріїв та параметрів розроблення оздоровчої продукції.

У розділі описано розроблений диференційно-інтегрований метод формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, який передбачає поетапний перехід від репродуктивної до творчої діяльності студентів зі створення оздоровчої продукції харчування та забезпечує як диференційне, так й інтегроване засвоєння медико-фізіологічної, біологічної і технологічної складових змісту.

Реалізація цього методу забезпечується розробленим на кожному етапі алгоритмом діяльності з розв'язання професійно-орієнтованих задач, які використовуються як засоби формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Це уможлиблює цілісне засвоєння знань, формування умінь і навичок, професійно важливих якостей, сприяє перенесенню теоретичних знань у практичну діяльність цих фахівців.

Для формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі визначено форми навчання, які моделюють професійну діяльність фахівця із розроблення оздоровчої продукції харчування. Це сприяє розвитку визначених професійно важливих якостей за умови їх комплексного використання. Специфічними формами обрано поліфахові (медико-фізіологічні, біологічні, технологічні) лекції та ділові ігри.

Розроблену методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі реалізовано за медико-фізіологічною складовою у процесі навчання дисципліни «Основи здоров'язбереження», за біологічною та технологічною складовими – при вивченні дисциплін «Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі». Водночас, інтеграцію визначених складових змісту реалізовано в дисципліні «Інноваційні технології в харчовій галузі».

У третьому розділі – **«Експериментальна перевірка методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі»** – розкрито загальні питання організації та проведення педагогічного експерименту, встановлено критерії, показники та методики експериментального педагогічного дослідження, відображено результати перевірки впливу розробленої методики на рівень сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Для перевірки результативності розробленої методики проведено педагогічний експеримент на базі Української інженерно-педагогічної академії та Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету протягом 2015-2018 років. В експериментальній роботі брали участь 213 студентів, які навчалися за напрямками підготовки «Професійна освіта. Харчові технології» і «Харчові технології та інженерія».

Для реалізації дослідницької роботи було визначено критерії та показники сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, серед яких відокремлено критерії сформованості знань

та умінь зі здоров'язбереження; мотиваційно-цільових якостей; когнітивних якостей; світоглядних якостей; організаційно-діяльнісних якостей. Для оцінювання результатів експерименту було обрано трирівневу шкалу (1 – низький, 2 – середній, 3 – високий рівні). Для вимірювання визначених критеріїв та показників було обрано стандартизовані методики, а саме: професійно-орієнтовані задачі репродуктивного, продуктивного та творчого рівнів, методику «Спрямованість на вид інженерної діяльності» О. Годлінік, опитувальник потреби в досягненнях Ю. Орлова, тест на визначення творчого потенціалу, методика дослідження сукупного показника критичності, гнучкості та конструктивності мислення (модифікація тесту Г. Айзенка), методику оцінки особливостей уяви, методику дослідження продуктивності запам'ятовування, методику дослідження концентрації уваги, методику встановлення рівня розвитку сприйняття та відчуття (спостережливості), анкету «Дихотомія духовних якостей характеру особистості» Н. Волошко, опитувальник рівня морально-етичної відповідальності особистості І. Тимошук, методику дослідження вольової саморегуляції А. Зверькова і Е. Ейдмана, експрес-діагностику організаторських здатностей.

Педагогічний експеримент проводився в три етапи: констатувальний, формувальний і порівняльний.

Під час констатувального етапу було проведено визначення ефективності традиційної методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Для проведення констатувального етапу було залучено 86 студентів. За результатами констатувального етапу експерименту встановлено, що середні значення показників сформованості знань, умінь та професійно важливих якостей знаходяться в діапазоні 1,62..1,87, що нижче середнього рівня. Це свідчить про недостатню сформованість здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі та низьку ефективність традиційної методики її формування. Отримані результати підтвердили актуальність і доцільність обраної теми дослідження.

На формувальному етапі педагогічного дослідження було впроваджено розроблену методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Кількість учасників формувального експерименту становить: 62 студенти в контрольній групі та 65 студентів в експериментальній. У контрольній групі професійна підготовка майбутніх фахівців здійснювалася за традиційною методикою, в експериментальній групі – за розробленою методикою формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі

За результатами формувального етапу експерименту встановлено, що середні значення показників сформованості здоров'язбережувальної компетентності у студентів контрольної групи знаходяться в діапазоні 1,63..1,86, а у студентів експериментальної групи – в діапазоні 2,04...2,35, що вище середнього рівня.

На порівняльному етапі перевірено статистичну гіпотезу щодо результативності розробленої методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі (табл.).

Результати експериментальної перевірки методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі

№ з/п	Критерії та показники педагогічного експерименту	Середні значення показників		Приріст, %
		КГ	ЕГ	
1	2	3	4	5
1	Критерій сформованості знань та умінь зі здоров'язбереження			
1.1	Показник сформованості знань та умінь зі здоров'язбереження на репродуктивному рівні	1,79	2,22	19,37
1.2	Показник сформованості знань та умінь зі здоров'язбереження на продуктивному рівні	1,76	2,18	19,27
1.3	Показник сформованості знань та умінь зі здоров'язбереження на творчому рівні	1,71	2,12	19,34
2.	Критерій сформованості мотиваційно-цільових якостей			
2.1	Показник сформованості мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції	1,76	2,19	19,63
2.2	Показник сформованості мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції	1,65	2,07	20,29
2.3	Показник сформованості прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції	1,71	2,08	17,79
3.	Критерій сформованості когнітивних якостей			
3.1	Показник сформованості здатності до системного мислення	1,65	2,04	19,12
3.2	Показник сформованості здатності до уяви та представлення стану, явищ та процесів за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими	1,76	2,18	19,27
3.3	Показник сформованості мнемічних здатностей щодо запам'ятовування великих обсягів інформації за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими	1,86	2,35	20,85
3.4	Показник сформованості здатності до концентрації уваги у процесі створення оздоровчої продукції	1,63	2,1	22,38
3.5	Показник сформованості здатності сприйняття та відчуття явищ, процесів, сировини та продукції	1,82	2,22	18,02
4.	Критерій сформованості світоглядних якостей			
4.1	Показник сформованості духовних якостей	1,82	2,24	18,75
4.2	Показник сформованості моральних якостей	1,76	2,25	21,78
5.	Критерій сформованості організаційно-діяльнісних якостей			
5.1	Показник сформованості особисто-діяльнісних здатностей	1,65	2,1	21,43
5.2	Показник сформованості соціально-діяльнісних здатностей	1,8	2,2	18,18

Аналіз експериментальних даних виявив динаміку зростання показників сформованості знань, умінь та професійно важливих якостей зі здоров'язбереження у студентів експериментальних груп. Так, приріст середніх значень показників в експериментальній групі по відношенню до контрольної групи становив: за критерієм сформованості знань та умінь із здоров'язбереження від 19,27% до 19,37%; за критерієм сформованості мотиваційно-цільових якостей – від 17,79% до 20,29%; за критерієм сформованості когнітивних якостей – від 18,02% до 22,38; за

критерієм сформованості світоглядних якостей – від 18,75% до 21,78%; за критерієм сформованості організаційно-діяльнісних якостей – від 18,18% до 21,43%.

Достовірність статистичної неоднорідності значень показників сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі підтверджено результатами здійсненого статистичного аналізу даних в програмі Microsoft Excel, який ґрунтується на розрахунку критерію Стюдента та *F*-розподілу Фішера.

Такі результати підтверджують, що у студентів експериментальної групи сформовано здоров'язбережувальну компетентність на більш високому рівні, що дозволить в майбутній професійній діяльності цим фахівцям успішно розробляти та впроваджувати оздоровчу продукцію харчування.

Проведений аналіз результатів педагогічного експерименту підтвердив гіпотезу дослідження та дозволив зробити висновок про підвищення рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за рахунок реалізації розробленої методики.

ВИСНОВКИ

У дисертації здійснено теоретичне узагальнення та запропоноване нове вирішення проблеми підвищення рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі шляхом теоретичного обґрунтування, розроблення, експериментальної перевірки та практичного впровадження в процес їхньої професійної підготовки методики формування здоров'язбережувальної компетентності, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки цих фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту їхнього навчання.

1. За результатами аналізу наукових праць уточнено сутність здоров'язбережувальної компетентності інженерів-технологів харчової галузі як інтегративної здатності фахівців застосовувати набуті ними знання, уміння та навички, сформовані професійно важливі якості у професійній діяльності, що спрямована на збереження, розвиток та оздоровлення споживачів шляхом розроблення та впровадження у виробництво оздоровчих продуктів харчування. Встановлено структуру здоров'язбережувальної компетентності інженерів-технологів харчової галузі, яка включає медико-фізіологічну, біологічну та технологічну складові.

2. Здійснено аналіз теоретичних та практичних положень формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі та визначено проблему дослідження – підвищення рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців в процесі їхньої професійної підготовки.

В дослідженні встановлено, що підґрунтям формування визначеної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі є діюча законодавча база України, дидактичні принципи, а також положення компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів. Загальні положення щодо

формування здоров'язбережувальної компетентності розглянуто у сучасних дослідженнях науковців. Проте, аналіз традиційних методик формування зазначеної компетентності у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі дозволив розкрити недоліки, що негативно впливають на спроможність цих фахівців розробляти оздоровчу продукцію харчування. Це активізує необхідність створення та впровадження відповідної методики формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

3. Теоретично обґрунтовано та розроблено методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі шляхом інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту, основаної на єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки цих фахівців.

У процесі дослідження уточнено систему цілей формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, що включають знання, уміння, навички та професійно важливі якості зі здоров'язбереження за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими. Відповідно до означених цілей представлено зміст формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за медико-фізіологічною, біологічною та технологічною складовими, для яких визначено відповідні модулі й удосконалено систему критеріїв та параметрів розроблення оздоровчої продукції.

Теоретично обґрунтовано та розроблено диференційно-інтегрований метод формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, який передбачає два етапи навчання. На першому етапі здійснюється диференційне засвоєння медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту, на другому етапі реалізується їх інтегроване навчання.

Відповідно до змісту та методу визначено засоби формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, зокрема, розроблено систему професійно-орієнтованих задач, що забезпечують інтеграцію медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту.

У роботі представлено форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, які забезпечують формування визначених професійно важливих якостей зі здоров'язбереження за умови їх комплексного використання. Запропоновано поліфахові лекції та ділові ігри, які моделюють професійну діяльність фахівців щодо розроблення та впровадження оздоровчої продукції харчування.

Розроблену методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі відображено у дисциплінах «Основи здоров'язбереження», «Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі» та «Інноваційні технології в харчовій галузі».

4. Експериментально перевірено методику формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі та доведено її результативність. Результати формувального етапу експерименту показали, що в експериментальній групі середні значення показників знаходяться в діапазоні 2,04 – 2,35, що вище середнього рівня, при цьому в контрольній групі середні значення показників знаходяться в діапазоні 1,63 – 1,86, що нижче середнього рівня. Приріст середніх значень показників в експериментальній групі по відношенню до контрольної групи становив за критеріями сформованості знань та умінь із здоров'язбереження від 19,27% до 19,37%; мотиваційно-цільових якостей – від 17,79% до 20,29%; когнітивних якостей – від 18,02% до 22,38; світоглядних якостей – від 18,75% до 21,78%; організаційно-діяльнісних якостей – від 18,18% до 21,43%. Достовірність результатів експериментального дослідження доведено засобами математичної статистики.

Виконане дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми підвищення рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Подальшого дослідження потребує обґрунтування мультимедійного супроводу процесу формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі; розроблення та впровадження здоров'язбережувальних технологій у виробничу практику цих фахівців.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Наукові праці, в яких опубліковані основні наукові результати дисертації

1. Благий О. С., Лазарева Т. А. Методика формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі : навч.-метод. посіб. для студ. осв. ступеня «бакалавр» денної форми навч. спец. 015.21 Проф. освіта (Харчові технології). Харків, 2017. 108 с.
2. Благий О. С. Розробка цілей професійної підготовки інженера-технолога харчової галузі в процесі формування здоров'язберігаючої компетентності. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. Харків, 2015. Вип. 46. С. 20—26.
3. Благий О. С. Інтеграційні процеси підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. Харків, 2015. Вип. 47. С.75—80.
4. Благий О. С. Формування здоров'язберігаючої компетентності у майбутнього інженера-технолога харчової галузі. *Вісник Національного технічного університету України "Київський політехнічний інститут". Філологія. Педагогіка*. Київ, 2015. Вип. 6. С. 9—13.
5. Благий О. С. Принципи формування здоров'язбережувальної компетентності в процесі підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. Суми, 2016. №5(59). С. 78—86.
6. Благий О.С. Професійно важливі якості як основа формування здоров'язберігаючої компетентності майбутнього інженера-технолога харчової

галузі. *Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe. East European Scientific Journal*. Warszawa, 2016. № 7. V.3. S.10—15.

7. Благий О. С., Лазарева Т. А. Цільові концепти підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язберігаючої компетентності. *Science and Education a New Dimension. Pedagogy and Psychology*. Budapest, 2017. V (50). Issue 111. P. 44—47.

8. Благий О. С. Формування медико-фізіологічної складової змісту професійного навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Київ-Вінниця, 2017. Вип. 48. С. 63—66.

9. Лазарева Т. А., Благий О. С. Форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язберігаючої компетентності. *International Journal of Innovative Technologies in Social Science*. Warsaw, 2017. № 2(4). P. 29—35.

10. Благий О. С. Зміст формування здоров'язберігаючої компетентності біологічного напрямку майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. Педагогічні науки*. Бердянськ, 2017. Вип. 2. С. 168—176.

11. Благий О. С. Метод формування здоров'язберігаючої компетентності у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. Харків, 2017. Вип. 54—55. С. 198—207.

12. Благий О. С. Критерії та показники формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Педагогічні науки*. Херсон, 2017. Вип. LXXIX. Т. 3. С. 103—106.

Опубліковані праці апробаційного характеру

13. Благий О. С. Системне мислення у процесі підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Інноваційний потенціал світової науки – XXI сторіччя*: матер. міжнар. наук.-практ. конф. (м. Запоріжжя, 19-25 січ. 2015 р.). Запоріжжя, 2015. С. 20—21.

14. Благий О. С. Моделювання структури навчального процесу майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Проблеми та перспективи навчання технологій*: матер. міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кіровоград, 2-3 квіт. 2015р.). Кіровоград, 2015. С. 29—31.

15. Благий О. С. Професійна підготовка майбутніх інженерів-технологів харчової галузі: проблеми та задачі. *XLVIII науково-практична конференція науково-педагогічних працівників, науковців, аспірантів та співробітників академії* (м. Харків, травень 2015 р.). Харків, 2015. Ч. 1. С. 29.

16. Благий О. С. Принципи формування здоров'язберігаючої компетентності майбутнього інженера-технолога харчової галузі. *Стратегія качества в промышленности и образовании*: матер. XI междунар. конф. (г. Варна, 1-5 июня 2015 г.). Варна, 2015. Т. 2. С. 191—195.

17. Благий О. С. Моделювання структури формування здоров'язберігаючої компетентності майбутнього інженера-технолога харчової галузі. *III літні наукові*

читання: матер. міжнар. конф. (м. Київ, 17 серп. 2015 р.). Київ, 2015. С. 104—105.

18. Благий О. С. Когнітивний блок якостей як основа формування здоров'язберігаючої компетентності майбутнього інженера-технолога харчової галузі. *Актуальні питання теорії та практики психолого-педагогічної підготовки майбутніх фахівців*: матер. IV Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Хмельницький, 20-21 квіт. 2016 р.). Хмельницький, 2016. С. 50—51.

19. Благий О. С. Мотиваційно-цільовий блок якостей як основа формування здоров'язберігаючої компетентності майбутнього інженера-технолога харчової галузі. *Проблема та інновації в природничій, технологічній та професійній освіті*: матер. II міжнар. наук.-практ. онлайн-інтернет конф. (м. Кіровоград, 20-23 квіт. 2016 р.). Кіровоград, 2016. С. 13—16.

20. Благий О. С. Визначення принципів навчання у процесі підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *XLIX науково-практична конференція науково-педагогічних працівників, науковців, аспірантів та співробітників академії* (м. Харків, травень 2016 р.). Харків, 2016. Ч.1. С. 20.

21. Благий О. С. Розвивальні цілі підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язберігаючої компетентності. *LV науково-практична конференція науково-педагогічних працівників, науковців, аспірантів та співробітників академії* (м. Харків, травень 2017 р.). Харків, 2017. С. 11.

22. Благий О. С. Інтегрований метод формування здоров'язберігаючої компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Дослідження різних напрямів розвитку психології та педагогіки*: матер. міжнар. наук.-практ. конф. (м. Одеса, 16-17 черв. 2017 р.). Одеса, 2017. С. 72—75.

23. Благий О. С., Рибокова О. О. Медико-фізіологічний напрям змісту формування здоров'язберігаючої компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *New achievements of world science: proceedings of VII International scientific conference*. (Morrisville, Jun. 22, 2017). P. 63—66.

24. Благий О. С. Метод навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі у процесі формування здоров'язберігаючої компетентності. *Сучасна педагогіка: теорія, методика, практика*: матер. IV міжнар. наук.-практ. конф. (м. Ужгород, 23-24 черв. 2017 р.). Херсон, 2017. С. 56—60.

25. Благий О. С. Індивідуальні форми формування здоров'язберігаючої компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Науково-дослідна робота в системі підготовки фахівців- педагогів у природничій, технологічній і комп'ютерній галузях*: матер. VI Всеукр. наук.-практ. конф. з міжнар. участю (м. Бердянськ, 13-15 вересня 2017 р.). Бердянськ, 2017. С. 29-31.

26. Благий О. С., Лазарева Т. А. Фронтальні форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язбережувальної компетентності. *Forming of modern educational environment: benefits, risks, implementation mechanisms: international scientific-practical conference* (Tbilisi, Sept. 29, 2017). Tbilisi, 2017. P. 81—84.

27. Благий О. С., Лазарева Т. А. Групові форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування здоров'язбережувальної

компетентності. *Modern methods, innovations and operational experience in the field of psychology and pedagogics: international research and practice conference* (Lublin, Republic of Poland, October 20-21, 2017). Lublin, 2017. P. 151—154.

АНОТАЦІЇ

Благий О. С. Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. – На правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук (доктора філософії) за спеціальністю – 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти». – Українська інженерно-педагогічна академія, Харків, 2018.

Дисертацію присвячено вирішенню проблеми підвищення рівня сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. У роботі уточнено сутність і структуру означеної компетентності. Теоретично обґрунтовано та розроблено методика її формування, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту навчання. Зазначена методика включає цілі, модель змісту, диференційно-інтегрований метод, засоби та форми навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Уточнено критерії та показники сформованості здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців, за допомогою яких експериментально доведено результативність розробленої методики.

Ключові слова: професійна підготовка, майбутні інженери-технологи харчової галузі, здоров'язбережувальна компетентність, методика навчання, модель змісту, диференційно-інтегрований метод, професійно-орієнтовані задачі, поліфахові лекції, поліфахові ділові ігри.

Благий О. С. Формирование здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли. – На правах рукописи.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук (доктора философии) по специальности - 13.00.04 «Теория и методика профессионального образования». - Украинская инженерно-педагогическая академия, Харьков, 2018.

В диссертации осуществлено теоретическое обобщение и предложено новое решение проблемы повышения уровня сформированности здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли путем теоретического обоснования, разработки, экспериментальной проверки и практического внедрения в процесс их профессиональной подготовки методики формирования здоровьесберегающей компетентности, основанной на обеспечении единства компетентностного, системного, деятельностного и задачного подходов к профессиональной подготовке этих специалистов; интеграции медико-физиологической, биологической и технологической составляющих содержания.

Уточнено сущность здоровьесберегающей компетентности инженеров-технологов пищевой отрасли как интегративную способность специалистов применять полученные ими знания, умения и навыки, сформированные

профессионально важные качества в профессиональной деятельности, направленной на сохранение, развитие и оздоровление потребителей путем разработки и внедрения в производство оздоровительных продуктов питания. Установлена структура здоровьесберегающей компетентности этих специалистов, которая включает медико-физиологическую, биологическую и технологическую составляющие.

Проведен анализ теоретических и практических положений формирования здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли и определена проблема исследования - повышение уровня сформированности здоровьесберегающей компетентности будущих специалистов в процессе их профессиональной подготовки. Основой формирования этой компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли является действующая законодательная база Украины, дидактические принципы, а также положения компетентностного, системного, деятельностного и задачного подходов. Анализ традиционных методик профессиональной подготовки будущих инженеров-технологов пищевой отрасли позволил раскрыть недостатки, которые активизируют необходимость создания соответствующей методики формирования здоровьесберегающей компетентности этих специалистов.

Теоретически обоснована и разработана методика формирования здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли, реализованная путем интеграции медико-физиологической, биологической и технологической составляющих содержания, основанная на единстве компетентностного, системного, деятельностного и задачного подходов к профессиональной подготовке этих специалистов. Уточнено систему целей формирования здоровьесберегающей компетентности этих специалистов за медико-физиологической, биологической и технологической составляющими. Представлено содержание формирования здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли в соответствии с данными составляющими. Теоретически обоснован и разработан дифференциально-интегрированный метод формирования здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли, который предусматривает два этапа обучения. На первом этапе осуществляется дифференцированное усвоение медико-физиологической, биологической и технологической составляющих содержания, на втором этапе реализуется их интегрированное обучение. Определены средства формирования здоровьесберегающей компетентности этих специалистов, в частности, разработана система профессионально-ориентированных задач, обеспечивающих интеграцию медико-физиологической, биологической и технологической составляющих содержания. Представлены формы обучения будущих инженеров-технологов пищевой отрасли, обеспечивающие формирование определенных профессионально важных качеств по здоровьесбережению при условии их комплексного использования. Предложены полипрофессиональные лекции и деловые игры.

Экспериментально проверена методика формирования здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли и доказана ее

результативность. Результаты формирующего этапа эксперимента показали, что в экспериментальной группе средние значения показателей находятся в диапазоне 2,04 - 2,35, что выше среднего уровня, при этом в контрольной группе средние значения показателей находятся в диапазоне 1,63 - 1,86, что ниже среднего уровня. Прирост средних значений показателей в экспериментальной группе по отношению к контрольной группе составил по критериям сформированности знаний и умений по здоровьезбережению от 19,27% до 19,37%; мотивационно-целевых качеств - от 17,79% до 20,29%; когнитивных качеств - от 18,02% до 22,38; мировоззренческих качеств - от 18,75% до 21,78%; организационно-деятельностных качеств - от 18,18% до 21,43%. Достоверность результатов экспериментального исследования доказано средствами математической статистики.

Проведенное исследование не исчерпывает всех аспектов проблемы повышения уровня сформированности здоровьесберегающей компетентности этих специалистов. Дальнейшего исследования требует обоснование мультимедийного сопровождения процесса формирования здоровьесберегающей компетентности будущих инженеров-технологов пищевой отрасли; разработка и внедрение здоровьесберегающих технологий в производственную практику этих специалистов.

Ключевые слова: профессиональная подготовка, будущие инженеры-технологи пищевой отрасли, здоровьесберегающая компетентность, методика обучения, модель содержания, дифференциально-интегрированный метод, профессионально-ориентированные задачи, полипрофессиональные лекции, полипрофессиональные деловые игры.

Blahyi O. S. Formation of health-saving competence of future engineers-technologists in the food industry. - On the rights of the manuscript.

The dissertation for the degree of a candidate of pedagogical sciences (doctor of philosophy) in specialty - 13.00.04 "Theory and Method of Vocational Training". - Ukrainian Engineering Pedagogics Academy, Kharkiv, 2018.

The dissertation is devoted to solving the problem of increasing the level of formation of health-saving competence of future engineers-technologists in the food industry. The essence and structure of health-saving competence of future engineers-technologists of the food industry is specified in the work. The methodology of formation of health-saving competence of future engineers-technologists of the food industry, based on ensuring the unity of competency, system, activity and task approaches to professional training of future specialists, is theoretically substantiated and developed; medical-physiological, biological and technological integration of the content of training, which allows to improve the quality of knowledge, skills, and professionally important health-care preservation. This methodology includes goals, content model, differential-integrated method, means and forms of training for future engineer-technologists in the food industry. The criteria and indicators of the formation of health-saving competence of future specialists have been specified, with the help of which experimentally proved the effectiveness of the developed methodology.

Key words: professional training, future engineer-technologists of the food industry, health-saving competence, training method, content model, differential-integrated method, professionally-oriented tasks, poliprofessional lectures, poliprofessional business games.

