

УДК 378.147.091.32

DOI <https://doi.org/10.12958/3083-6514-2026-1-80-88>**Кравченко Ольга Леонідівна,**

кандидатка педагогічних наук,

старша викладачка кафедри хімії і безпеки життєдіяльності

ДВНЗ «Криворізький державний педагогічний університет»,

м. Кривий Ріг, Україна.

gluschenkoo@ukr.net<https://orcid.org/0000-0002-5145-3689>

АНАЛІЗ ЗМІСТУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Оновлення соціальних та економічних вимог до рівня кваліфікації сучасного працівника, модернізація виробничого середовища на загальноєвропейських засадах вимагають оновлення підходів до змісту підготовки майбутніх фахівців. В умовах євроінтеграційних процесів актуалізуються питання відповідності фактичних знань, вмінь та навичок потребам практики й запитам потенційних працедавців, уміння застосовувати набуті компетентності в професійній діяльності (Гармаш, 2022, с. 2). Водночас аналіз праць вітчизняних і зарубіжних дослідників засвідчує, що проблема підготовки майбутніх фахівців до професійної діяльності, розвиток умінь відтворювати та інтегрувати здобуті знання потребує оновленого підходу (Загіка, 2012, с. 26). Подолання суперечностей між теорією і практикою, соціальним замовленням та якістю підготовки майбутніх фахівців, зміною соціально-економічних умов і традиційним освітнім процесом також вимагає нових шляхів побудови змісту професійної підготовки майбутніх фахівців. Незважаючи на значну кількість наукових праць, питання змісту професійної підготовки магістрів з технології харчування потребує оновленого підходу та наукового обґрунтування з позиції компетентнісного підходу.

Основою нашого дослідження слугують праці науковців, у яких обґрунтовано концептуальні засади модернізації системи підготовки майбутніх фахівців (Н. Бідюк, Р. Гуревич, С. Заскалета, А. Кузьмінський, Л. Сергеева, Г. Слозанська, Т. Якимович та ін.), оновлення змісту освіти у формуванні особистісних та професійних якостей випускників навчальних закладів (В. Гладковська, І. Губарик, О. Кантур, В. Кучер, С. Шевчук та ін.).

У контексті роботи вагоме значення мають роботи, присвячені формуванню професійної компетентності майбутніх спеціалістів різних профілів (О. Баглай, Р. Гуревич, В. Радкевич, С. Сисоєва, Т. Суліма, Л. Сушенцева та ін.), реалізації компетентнісного підходу (Н. Бібік, Б. Бобрицька, О. Овчарук, Т. Рева, Ю. Панфілов, Б. Фурманець та ін.). Поняття «зміст вищої освіти» деталізовано в педагогічних дослідженнях багатьох науковців (В. Арешонков, Н. Батечко, Ю. Гончарук, Л. Онищук, Т. Побоча та ін.).

Мета статті – дослідження та детальний аналіз змісту професійної підготовки майбутніх фахівців з харчових технологій на основі реалізації компетентнісного підходу.

Євроінтеграційні процеси в українському суспільстві, сучасні вимоги ринку праці й виробничого середовища зумовлюють потребу в конкурентоспроможних фахівцях нової формації, здатних до мобільності, креативності, швидкої адаптації, які за рівнем сформованих компетентностей готові до якісного виконання професійних завдань, реалізації функцій діяльності (Кравченко, 2023, с. 106). З огляду на це, постає питання оновлення змісту підготовки майбутніх фахівців, зокрема й магістрів з харчових технологій. Погоджуючись із позицією сучасних

науковців, вважаємо, що модернізація освітнього середовища має бути спрямована на зміни в змісті навчання, враховувати можливості професійного самовизначення та самореалізації особистості, забезпечувати якісну підготовку майбутнього фахівця до динамічних змін на ринку праці (Ничкало, 2004, с. 3–4). Суголосною цьому є думка О. Кокун, яка відзначає, що «зміст підготовки фахівця» є динамічним та багатокомпонентним педагогічним феноменом, структура якого постійно оновлюється й трансформується залежно від суспільного замовлення (Кокун, 2010, с. 184).

Заслугує на увагу думку Л. Савченко, яка характеризує зміст професійної освіти за ознаками «поліфункціональності й умотивованості за навчальними спеціальностями і науковими напрямками». Науковиця зазначає, що «професійна підготовка» є процесом осмислення та оптимізації навчання, об'єктивного аналізу освітніх результатів, що забезпечує формування системи практико орієнтованих знань, умінь, навичок, уможливорює ефективну й успішну роботу в певній професії. Ми поділяємо погляди учених у тому, що зміст професійної підготовки є полікомпонентним, відображає потреби виробничої практики й професійної компетентності майбутнього спеціаліста (Савченко, 2018, с. 74).

У системі побудови змісту підготовки магістрів виокремлюють такі компоненти: джерела змісту, соціальні вимоги, методи, принципи, критерії та інструменти добору змісту навчального матеріалу, прогнозування результатів навчання (Слозанська, 2019, с. 202–203).

Відповідно до змісту модель підготовки майбутніх фахівців харчової галузі розробляється з урахуванням ролі випускника закладу вищої освіти в майбутній професії, функцій діяльності та результатів навчання, серед яких сучасні науковці виокремлюють компетентності як здатності особи ефективно застосовувати здобуті знання, вміння, здібності, способи й практичний досвід діяльності (Андрєєва, Григоращ, 2006; Вітвицька, 2012; Гиря, 2007; Костіна, 2015; Курлянд, Осипова, Гурін та ін., 2012).

Зміст професійної підготовки також визначає обсяг знань та вмінь, які мають проявляти випускники закладів вищої освіти у певній сфері, описує вимоги суспільства й працедавців до виробничих кадрів (Мазаракі, 2013, с. 4). Науковці також зазначають, що професійна підготовка сучасного фахівця вимагає нових підходів до змісту, організації навчання, дидактичних завдань, застосування ефективних освітніх технологій. Водночас тенденції розвитку ринку праці зумовлюють підготовку фахівців нової формації, здатних застосовувати набуті компетентності в умовах професійної діяльності, швидко адаптуватися до змін виробництва й розвитку технологій, якісно реалізовувати функціональні обов'язків й завдання (Радкевич, 2005, с. 10–11). Саме тому освітній процес слід зорієнтувати на формування професійно значущих особистісних якостей випускників закладів вищої освіти, забезпечення творчого виконання ним професійних завдань.

Серед найбільш значущих якостей особистості сучасного фахівця дослідниця О. Загіка розкриває такі:

- швидко адаптацію до зміни життєвих та виробничих ситуацій;
- застосування знань і вмінь для досягнення конкретних виробничих цілей;
- уміння критично мислити, працювати з різними джерелами інформації, визначати раціональні шляхи подолання проблем;
- комунікабельність та вміння працювати в команді;
- прагнення до саморозвитку, самовдосконалення, бажання професійного зростання;
- цілеспрямованість, внутрішню мотивацію до професійного зростання, саморозвитку,
- систематичне вдосконалення власного інтелекту та культурного рівня (Загіка, 2012).

Беручи до уваги дослідження О. Загіки та інших науковців (В. Полуди, І. Козловської, О. Лазарева, В. Радкевича, Н. Микитенко, О. Проскуряк), вважаємо, що підготовка кваліфікованого й конкурентоспроможного фахівця з харчових технологій нової формації та його успішна професійна

діяльність зумовлена сформованістю особистісних якостей. Серед найбільш значущих характеристик та якостей спеціаліста харчової галузі визначаємо: ініціативність, активність, мобільність, креативність, цілеспрямованість; особистісну й професійну культуру; вміння використовувати традиційні та інноваційні методи, підходи, технології в професійній діяльності; аналітичні здібності; здатності до системного й критичного мислення, роботу в команді, прагнення до свідомого особистісного зростання, задоволеність професійним вибором, знання іноземних мов, професійне мислення тощо. Професіоналізм фахівця трактуємо як спроможність демонструвати високорозвинені, професійно значущі компетентності, необхідні для успішної реалізації завдань професійної діяльності (Головань, 2012, с. 7–8; Кожан, 2012, с. 548), сукупність знань та вмінь, досвіду творчої діяльності, ціннісне ставлення до майбутньої професії (Лузан, Пащенко, Ваніна, Колісник, 2018, с. 34), ієрархічність освітніх компетентностей, що безпосередньо впливають на відбір змісту, організаційних форм, технологій навчання (Дичківська, 2004, с. 283–284).

Підготовка висококваліфікованих спеціалістів у сучасних умовах неможлива без проектування результатів навчання на основі компетентностей, тобто без урахування основних положень компетентнісного підходу (Луначек, 2013, с. 161). Досліджуючи цей підхід, науковці розглядають його у світлі ідей цілеспрямованості освітнього процесу, при цьому зміст навчання визначається через сукупність знань та вмінь студентів, досвіду творчої діяльності, ціннісне ставлення до майбутньої професії (Лузан, Пащенко, Ваніна, Колісник, 2018, с. 34), ієрархічність освітніх компетентностей, що безпосередньо впливають на вибір змісту, організаційних форм, технологій навчання (Короткова, 2021, с. 283). Саме компетентнісний підхід є фундаментальною основою для розробки освітніх стандартів, а рівень сформованість компетентностей здобувачів освіти визначає оцінку якості їх професійної підготовки (Хоменко, 2015, с. 31–33).

Розробка змісту та структури підготовки майбутніх фахівців з технології харчування на компетентнісно орієнтованих засадах передбачає визначення переліку взаємопов'язаних компетентностей, формування яких забезпечує реалізацію різноманітних складників освітнього процесу (Стандарт вищої освіти України, 2020). Зміст професійної підготовки магістрів з харчових технологій диференціюємо за ключовими, предметними, галузевими та фаховими компетентностями, що забезпечують реалізацію навчального плану відповідних програм підготовки майбутніх фахівців. Формування ключових і загальногалузевих компетентностей пов'язуємо з вивчення курсів нормативної частини циклу загальної підготовки, набуття предметних та фахових компетентностей – з опануванням курсів (нормативних, варіативних) циклу професійної підготовки, проходженням різних видів практик, залученням студентів до позааудиторної діяльності.

На основі дослідження освітніх стандартів, нормативно-правових актів, кваліфікаційних вимог до змісту, обсягів, критеріїв професійної підготовки майбутніх фахівців, аналізу наукової та методичної літератури нами виокремлено базові програмні компетентності, які має демонструвати випускник спеціальності «Харчові технології» (Стандарт вищої освіти України, 2020). Зокрема, магістр з харчових технологій має володіти *загальними* (соціально-особистісна, комунікативна, інструментальна, прогностична, науково-дослідна, правова, самоосвітня, інформаційна, здоров'язберігаюча), *професійно-базовими* (організаційно-координаційна, контрольно-діагностична, технологічна, управлінська) та *спеціально-професійними* компетентностями для організації або реалізації виробничого процесу на підприємствах харчової промисловості, його адміністрування, моніторингу.

До загальних професійних компетентностей магістрів з харчових технологій уналежнюємо:

- соціально-особистісну (здатності до системного й творчо-продуктивного мислення, соціальної активності, міжособистісної взаємодії; здатність діяти свідомо та відповідально та ін.);
- комунікативну (здатності до вільного спілкування державною та іноземною мовою при обговоренні виробничих процесів, забезпечення ефективної взаємодії з клієнтами й колегами; вміння вести ділову документацію державною мовою тощо);

- прогностичну (здатності до: моделювання основних процесів діяльності та прогнозування їх результатів; аналізу виробничих дій; систематичного оновлення, вдосконалення арсеналу професійних дій; оцінювання власного потенціалу та можливостей; прогнозування стратегії професійного розвитку та ін.);

- інструментальну (здатності до пошуку, аналізу, систематизації інформації з різних джерел для виконання виробничих, наукових, технічних завдань тощо);

- правову (знання законодавства України, документів з питань захисту прав споживачів, санітарно-епідемічного благополуччя населення; здатність враховувати правові аспекти при розробці та реалізації науково-технічних проектів у сфері харчового виробництва тощо);

- науково-дослідну (здатності до планування та проведення наукових досліджень щодо якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції; самостійного дослідження й аналізу проблем харчової промисловості та ін.);

- самоосвітню (здатності до навчання впродовж життя; розуміння й застосування сучасних методів, принципів розвитку харчового виробництва для професійного саморозвитку, особистісної самореалізації, самовдосконалення; аналізу соціальних та виробничих ситуацій. Уміння продукувати гіпотези, опрацьовувати емпіричні дані щодо результатів власної професійної діяльності, застосовувати отримані дані для вирішення підвищення продуктивності й ефективності власної діяльності та ін.);

- інформаційну (здатності до пошуку, обробки, аналізу професійно значущої інформації; вміння вести документацію за допомогою програмних засобів автоматизації професійної діяльності тощо);

- здоров'язберігальну (здатність використовувати теоретичні знання й практичні навички для впровадження здоров'язберігальних технологій у харчовій галузі та ін.).

Серед основних професійно-базових (фахових) компетентностей магістрів з харчових технологій визначаємо:

- організаційно-координаційну (*здатності*: впливати на поведінку людей і соціальних груп з метою організації та координації їх діяльності в процесі досягнення певних цілей; працювати в міжнародному контексті; визначати перспективи й принципи взаємодії з клієнтами, колегами, керівництвом; *уміння*: організовувати та координувати діяльність різноманітних підрозділів харчового підприємства, забезпечувати доступ до відповідних ресурсів; налагоджувати взаємозв'язки з вітчизняними і міжнародними партнерами, бізнесовими структурами, установами тощо);

- контрольно-діагностичну (*знання* про основні види контролю в системі управління якістю харчової продукції та послуг; здатність використовувати різні види контролю, що забезпечують якість та вдосконалюють асортимент харчової продукції; *уміння* здійснювати діагностику та аналіз результатів професійної діяльності, прогнозувати їх перебіг з урахуванням особливостей розвитку харчової галузі; організовувати роботу окремих підрозділів підприємств харчової промисловості та ін.);

- технологічну (*спеціалізовані знання* про закономірності розвитку харчової галузі, основи технологічного процесу закладів ресторанного господарства; *здатності*: використовувати мисленнєві операції, математичні розрахунки для забезпечення діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації, підвищення інтенсивності та якості виробництва; застосовувати елементи експериментальної роботи в професійній діяльності; використовувати знання та вміння для визначення якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції; самостійно виконувати професійні завдання тощо);

- управлінську (*здатності* до планування та формування стратегічних цілей, завдань розвитку підприємства харчової галузі; впровадження дієвих форм і методів професійної діяльності; *вміння*: розуміти сутність виробничих явищ та процесів, прогнозувати їх зміни, модер-

нізацію, розвиток та впливати на ці явища через ухвалення управлінських рішень; оцінювати виробничі й людські ресурси, розробляти стратегічний план розвитку підприємства харчової промисловості, його підрозділів; ухвалювати рішення, що дають змогу досягати швидких та значущих професійних результатів та ін.);

Серед важливих спеціально-професійних (фахових) компетентностей, які має набути магістр з харчових технологій у процесі навчання визначаємо:

- володіння методами інноваційних досліджень діяльності підприємств харчової промисловості;
- здатність до забезпечення якості та стандартизації харчової продукції;
- розуміння економічних та організаційних основ професійної діяльності;
- уміння впроваджувати й реалізовувати інноваційні форми, методи професійної діяльності;
- здатність до забезпечення професійного саморозвитку;
- створення сприятливого виробничого простору фахівця тощо.

Формування загальних та фахових компетентностей магістрів з харчових технологій є важливим аспектом включення майбутніх фахівців у виробниче середовище, показником рівня їх професійної підготовки. Компетентнісний підхід взаємоузгоджує зміст професійної підготовки фахівця з вимогами ринку праці й потенційних роботодавців, спрямовує освітній процес на особистісні характеристики здобувача освіти.

Проектування програм підготовки студентів на основі компетентнісного підходу відображає структуру компетентностей, що мають засвоїти й демонструвати випускники закладів вищої освіти, системні та цілісні результати навчання, рівень готовності до професійної діяльності (Луначек, 2013, с. 156). Реалізація компетентнісного підходу визначає: високий рівень інтеграції виробничого та навчального складника освітнього процесу, опанування студентами комплексу компетенцій для забезпечення належного рівня їх результативності й продуктивності під час діяльності на робочому місці, розвиток професійно значущих якостей особистості, інтелектуального та мотиваційного потенціалу майбутніх спеціалістів (Биков, 2004, с. 59–60; Kravchenko et al., 2023, с. 96).

Висновки. Результати аналізу психолого-педагогічної та методичної літератури дали змогу визначити, що зміст професійної підготовки магістрів з харчових технологій визначає обсяг знань та вмінь, які мають виявляти випускники навчальних закладів, описує вимоги суспільства й працедавців до якості цієї підготовки. З'ясовано, що структура готовності до професійної діяльності є полікомпонентною й трактується сучасними науковцями в контексті теорії діяльності та з позиції компетентнісного підходу. Реалізація змісту та структури підготовки майбутніх фахівців харчової галузі на компетентнісно орієнтованих засадах передбачає визначення переліку взаємопов'язаних компетентностей, формування яких забезпечується в освітньому процесі.

Серед основних загальних професійних компетентностей магістрів з харчових технологій визначено соціально-особистісну, комунікативну, прогностичну, інструментальну, правову, науково-дослідну, самоосвітню, інформаційну. Проаналізовано *фахові* компетентності в структурі професійної підготовки магістрів з технології харчування: *професійно-базові* – контрольнотріагностичну, організаційно-координаційну, технологічну, управлінську та *спеціально-професійні* – володіння методами інноваційних досліджень діяльності підприємств харчової промисловості, здатність до забезпечення якості та стандартизації харчової продукції, розуміння економічних й організаційних основ професійної діяльності, вміння впроваджувати й реалізовувати інноваційні форми, здатність до забезпечення професійного саморозвитку, створення сприятливого виробничого простору фахівця. Схарактеризовано зміст кожної з визначених компетентностей.

Список використаної літератури

1. Гармаш Т. Готовність до професійної діяльності як передумова ефективної управлінської діяльності майбутнього фахівця із логістики. *Науковий огляд*. 2022. № 4(36). С. 1–10.
2. Загіка О. О. Дидактичні засади формування змісту професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників комерційного профілю в сучасних умовах. *Професійно-технічна освіта*. 2012. № 4. С. 25–29.
3. Кравченко О. Л. Структура готовності майбутніх фахівців з технології харчування до професійної діяльності у контексті дуальної освіти. *4th International Scientific and Practical Conference «Concepts for the Development of Society's Scientific Potential»*. Prague, 2023. № 159. С. 105–111. DOI: <https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.06.2023.010>
4. Ничкало Н. Г. Профтехосвіта України: ХХ століття: Енциклопедичне видання. Київ : АртЕк, 2004. 876 с.
5. Кокун О. М. Зміст та структура психологічної готовності фахівців до екстремальних видів діяльності. *Проблеми екстремальної та кризової психології: Збірник наукових праць*. Вип. 7. Харків : УЦЗУ, 2010. С. 182–190.
6. Савченко Л. Зміст професійної підготовки фахівців сфери обслуговування. *Професіоналізм педагога: теоретичні й методичні аспекти*. 2018. № 11. С. 72–80. DOI: <https://doi.org/10.31865/2414-9292.11.2019.197211>
7. Слозанська Г. І. Теорія і практика підготовки майбутніх соціальних працівників до роботи у територіальних громадах : дис. ... д-р пед. наук : 13.00.05. Тернопіль, 2019. 527 с.
8. 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. конференції (м. Дніпропетровськ, 11–12 квітня 2013 р.)*. Дніпропетровськ, 2013. С. 3–5.
9. Радкевич В. О. Інноваційні процеси в сучасній професійній школі. *Професійно-технічна освіта*. 2005. № 1. С. 9–13.
10. Головань М. Теоретичні основи формування змісту професійної освіти майбутнього фахівця фінансового профілю. *Проблеми сучасної педагогічної освіти. Серія: Педагогіка і психологія: Збірник статей*. Ялта : РВВ КГУ, 2012. Вип. 36. Ч. 1. С. 3–10.
11. Кожан Т. О. Компетентнісні засади моделювання діяльності менеджера з персоналу. Київ : КНЕУ, 2012. С. 546–552.
12. Лузан П. Г., Пащенко Т. М., Ваніна Н. М., Колісник Н. Стандартизація професійної освіти на основі компетентнісного підходу. *Science Rise*. 2018. № 5(25). С. 32–35. DOI: <https://doi.org/10.15587/2519-4984.2018.137845>
13. Дичківська І. Інноваційні педагогічні технології : навчальний посібник. Київ, 2004. 352 с. URL: <https://eltutor.at.ua/Podskazki/Dychkivska.pdf> (дата звернення: 01.12.2025 р.).
14. Лунячек 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. Короткова Л. І. Теоретичні і методичні основи професійної підготовки майбутніх фахівців сфери послуг в умовах освітньо-виробничого кластера регіону : дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.04. Київ, 2021. 498 с.
16. Хоменко В. Г. Використання лінійних функціональних моделей під час дуального навчання майбутніх інженерів-педагогів комп'ютерного профілю. *Молодь і ринок*. 2015. № 7. С. 30–35. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2015_7_7 (дата звернення: 24.12.2025).
17. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології. Міністерство освіти і науки України від 20.10.2020 р. № 1295. Київ, 2020. 14 с. (Офіційне видання).

18. Биков В. Ю. Навчальне середовище сучасних педагогічних систем. *Професійна освіта: педагогіка і психологія*. Ченстохова, 2004. Вип. IV. С. 59–80.

19. Kravchenko O., Borisyuk I., Vakolia Z., Tretyak O., Mishchenia O. Models of introduction of dual professional education. *International journal of higher education*. 2020. Vol. 9, No. 7. P. 94–106. DOI: <https://doi.org/10.5430/ijhe.v9n7p94>

References

1. Harmash, T. (2022). Hotovnist do profesiinoi diialnosti yak peredumova efektyvnoi upravlinskoi diialnosti maibutnoho fakhivtsia iz lohistyky [Readiness for professional activity as a prerequisite for effective managerial activity of a future logistics specialist]. *Naukovyi ohliad – Scientific review*, 4(36), 1–10 [in Ukrainian].

2. Zahika, O. O. (2012). Dydaktychni zasady formuvannia zmistu profesiinoi pidhotovky maibutnikh kvalifikovanykh robitnykiv komertsiiinoho profilu v suchasnykh umovakh [Didactic principles of forming the content of professional training of future qualified commercial workers in modern conditions]. *Profesiino-tekhnicna osvita – Vocational and technical education*, (4), 25–29 [in Ukrainian].

3. Kravchenko, O. L. (2023). Struktura hotovnosti maibutnikh fakhivtsiv z tekhnolohii kharchuvannia do profesiinoi diialnosti u konteksti dualnoi osvity [The structure of readiness of future food technology specialists for professional activity in the context of dual education]. In: *4th International Scientific and Practical Conference «Concepts for the Development of Society's Scientific Potential»*, (159), 105–111. Prague. DOI: <https://doi.org/10.51582/interconf.19-20.06.2023.010> [in Ukrainian].

4. Nychkalo, N. H. (2004) Proftekhosvita Ukrainy: XX stolittia: Entsyklopedychne vydannia [Vocational and technical education of Ukraine: 20th century: Encyclopedic edition]. Kyiv : ArtEk [in Ukrainian].

5. Kokun, O. M. (2010). Zmist ta struktura psykholohichnoi hotovnosti fakhivtsiv do ekstremalnykh vydiv diialnosti [Content and structure of psychological readiness of specialists for extreme activities]. *Problemy ekstremalnoi ta kryzovoi psykholohii – Problems of extreme and crisis psychology*, (7), 182–190 [in Ukrainian].

6. Savchenko, L. (2018). Zmist profesiinoi pidhotovky fakhivtsiv sfery obsluhovuvannia [The content of vocational training of the specialists in the service field]. *Profesionalizm pedahoha: teoretychni y metodychni aspekty – Professionalism of the Teacher: Theoretical and Methodological Aspects*, (11), 72–80. DOI: <https://doi.org/10.31865/2414-9292.11.2019.197211> [in Ukrainian].

7. Slozanska, H. I. (2019). Teoriia i praktyka pidhotovky maibutnikh sotsialnykh pratsivnykiv do roboty u terytorialnykh hromadakh [Theory and practice of training future social workers to work in territorial communities]. *Doctoral thesis*. Ternopil [in Ukrainian].

8. Mazaraki, A. A. (2013). Kompetentnisna model menedzhera v haluzevykh standartakh vyshchoi osvity Ukrainy [Competent model of a manager in the Galuzian standards of higher education in Ukraine]. In: *Naukovo-metodychni pidkhody do vykladannia upravlinskykh dystsyplin v konteksti vymoh rynku pratsi: materialy Vseukrainskoi nauk.-prakt. konferentsii – Scientific and methodological approaches to the application of management disciplines in the context of the market: materials of the Ukrainian scientific and practical conference*. (pp. 3–5). Dnipropetrovsk [in Ukrainian].

9. Radkevych, V. O. (2005). Innovatsiini protsesy v suchasni profesiinii shkoli [Innovative processes in the current vocational school]. *Profesiino-tekhnicna osvita – Vocational and technical education*, (1), 9–13 [in Ukrainian].

10. Holovan, M. (2012). Teoretychni osnovy formuvannia zmistu profesiinoi osvity maibutnoho fakhivtsia fakhivtsia finansovoho profilu [Theoretical foundations of the formation of the content of professional education of a future financial specialist]. *Problemy suchasnoi pedahohichnoi osvity. Seriya: Pedahohika i psykholohiia – Problems of modern pedagogical education. Series: Pedagogy and psychology*, 36(1), 3–10. Yalta : RVV KHU [in Ukrainian].

11. Kozhan, T. O. (2012). Kompetentnisni zasady modeliuvannya diialnosti menedzhera z personalu [Competency-based modeling of the activities of a personnel manager]. (pp. 546–552). Kyiv : KNEU [in Ukrainian].
12. Luzan, P. H., Pashchenko, T. M., Vanina, N. M., & Kolisnyk, N. V. (2018). Standartyzatsiia profesiinoi osvity na osnovi kompetentnisnoho pidkhodu [Standardization of vocational education based on a competency-based approach]. *Science Rise*, 5(25), 32–35. DOI: <https://doi.org/10.15587/2519-4984.2018.137845>
13. Dychkivska, I. (2004) Innovatsiini pedahohichni tekhnolohii [Innovative pedagogical technologies]. Kyiv : Akademydav. Retrieved from <https://eltutor.at.ua/Podskazki/Dychkivska.pdf> [in Ukrainian].
14. Luniachek, V. Ye. (2013). Kompetentnisnyi pidkhid yak metodolohiia profesiinoi pidhotovky u vyshchii shkoli [Competency-based approach as a methodology for professional training in higher education]. *Publichne upravlinnia: teoriia ta praktyka – Public administration: theory and practice*, 1(13), 155–162. DOI: <https://doi.org/10.37026/2520-6427-2020-102-2-37-45> [in Ukrainian].
15. Korotkova, L. I. (2021). Teoretychni i metodychni osnovy profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv sfery posluh v umovakh osvitno-vyrobnychoho klastera rehionu [Theoretical and methodical foundations of professional training of future specialists in the field of services in the conditions of the educational and industrial cluster of the region]. *Doctoral thesis*. Kyiv [in Ukrainian].
16. Khomenko, V. H. (2015). Vykorystannia liniinykh funktsionalnykh modelei pid chas dualnoho navchannia maibutnikh inzheneriv-pedahohiv kompiuternoho profilu [Using linear functional models during dual training of future computer engineering teachers]. *Molod i rynek – Youth and the market*, (7), 30–35. Retrieved from http://nbuv.gov.ua/UJRN/Mir_2015_7_7 [in Ukrainian].
17. Standart vyshchoi osvity Ukrainy: druhyi (mahisterskyi) riven, haluz znan 18 – Vyrobnytstvo ta tekhnolohii, spetsialnist 181 – Kharchovi tekhnolohii [Standard of higher education of Ukraine: second (master's) level, field of knowledge 18 – Production and technology, specialty 181 – Food technology]. (2020). Kyiv [in Ukrainian].
18. Bykov, V. Yu. (2004). Navchalne seredovyshe suchasnykh pedahohichnykh system [The learning environment of modern pedagogical systems]. *Profesiina osvita: pedahohika i psykholohiia – Professional education: pedagogy and psychology*, (4), 59–80. Cherkashova [in Ukrainian].
19. Kravchenko, O., Borisyuk, I., Vakolia, Z., Tretyak, O., & Mishchenia, O. (2020). Models of introduction of dual professional education. *International journal of higher education*, 9(7), 94–106. DOI: <https://doi.org/10.5430/ijhe.v9n7p94> [in English].

Кравченко О. Л. Аналіз змісту професійної підготовки магістрів з харчових технологій

У статті проаналізовано зміст професійної підготовки магістрів з харчових технологій на основі компетентнісного підходу. Визначено, що сучасна система підготовки майбутніх фахівців харчової галузі реалізується відповідно до тенденцій розвитку суспільства, науки і виробництва, соціального замовлення, потреб ринку праці й особливостей технологічного процесу. Здійснено дослідження компонентів та етапів системи побудови змісту підготовки магістрів з харчових технологій.

Компетентнісний підхід розглядається з позиції цілеспрямованості освітнього процесу, при цьому зміст професійної підготовки визначається через сукупність теоретичних знань, практичних умінь, навичок та здібностей майбутніх фахівців, необхідних для успішної професійної діяльності, ціннісне ставлення до професії, ієрархічність освітніх компетентностей. Зазначено, що компетентнісний підхід є основою для розробки стандартів вищої освіти, а рівень сформованість загальних та фахових компетентностей здобувачів освіти є одним із важливих критеріїв оцінювання якості їх професійної підготовки.

На основі вивчення освітніх стандартів, вимог до змісту, обсягів, результатів професійної підготовки, аналізу наукової та методичної літератури виокремлено базові програмні компетентності, які має демонструвати випускник спеціальності «Харчові технології» магістерського рівня вищої освіти. До важливих загальних професійних компетентностей, необхідних для виконання виробничих завдань, реалізації посадових обов'язків та функцій діяльності, віднесено: соціально-особистісну, комунікативну, прогностичну, інструментальну, науково-дослідну, здоров'язберігальну, самоосвітню, інформаційну. Серед фахових компетентностей майбутніх фахівців визначено професійно-базові (організаційно-координаційну, контрольно-діагностичну, правову, технологічну, управлінську) та спеціально-професійні (володіння методами інноваційних досліджень діяльності підприємств харчової промисловості; розуміння економічних та організаційних основ професійної діяльності; здатність до забезпечення якості та стандартизації харчової продукції; здатність до забезпечення саморозвитку, самовдосконалення, створення сприятливого професійного простору фахівця; вміння впроваджувати й реалізовувати інноваційні форми, методи професійної діяльності). Схарактеризовано кожен з визначених компетентностей.

Ключові слова: вища освіта професійна підготовка, майбутній фахівець, компетентність, харчова промисловість.

Kravchenko O. L. Analysis of the content of professional training for masters in food technology

The article analyzes the content of professional training for Masters in Food Technology based on a competency-based approach. It is established that the modern system of training future specialists in the food industry is implemented in accordance with trends in societal development, science and production, social demand, labor market needs, and the specifics of the technological process. The study examines the components and stages of the system for structuring the content of Master's education in Food Technology.

The competency-based approach is considered from the perspective of purposeful educational process design, wherein the content of professional training is defined through a combination of theoretical knowledge, practical skills, abilities, and competencies required for successful professional activity, as well as value-based attitudes toward the future profession and the hierarchical structuring of educational competencies. It is noted that the competency-based approach serves as the foundation for developing higher education standards, and the level of formation of general and professional competencies among graduates is one of the key criteria for assessing the quality of their professional training.

Based on the study of educational standards, requirements for the content, scope, and outcomes of professional training, as well as an analysis of scientific and methodological literature, the core program competencies that a graduate of the "Food Technology" specialization at the Master's level of higher education should demonstrate have been identified. The essential general professional competencies required for performing production tasks, carrying out job responsibilities, and executing professional functions include: socio-personal, communicative, predictive, instrumental, research, health-preserving, self-educational, and information competencies. The professional competencies of future specialists have been categorized into core professional competencies (organizational-coordinative, control-diagnostic, legal, technological, managerial) and specialized professional competencies (mastery of innovative research methods in food industry enterprises; understanding of economic and organizational foundations of professional activity; ability to ensure food product quality and standardization; capacity for self-development and professional growth; skills in implementing innovative forms and methods of professional practice). Each of these competencies has been thoroughly characterized.

Key words: higher education, professional preparation, future specialist, competency, food-processing industry.