

УДК 378.018.8:664-054.7]:[005.53:005.336.2]-044.247](045)

## ІНТЕГРАЦІЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ «ЗДАТНІСТЬ ПРИЙМАТИ ОБҐРУНТОВАНІ РІШЕННЯ» В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ У ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**Наталія Дубова**, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини.

ORCID: 0000-0001-6613-1044

E-mail: n.v.dubova@udpu.edu.ua

**Ірина Філімонова**, доктор філософії, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини.

ORCID 0000-0001-6833-6748

E-mail: irunafilimonova@gmail.com

*У статті акцентується увага на формуванні загальної компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення», яка є однією з ключових в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців професійної освіти. Авторами обґрунтовано значення цієї компетентності для професійної діяльності, що передбачає розвиток аналітичного мислення, формування вмінь оцінювати ризики та приймати ефективні управлінські й технологічні рішення. Визначено роль цієї компетентності у підготовці конкурентоспроможних фахівців, окреслено педагогічні підходи та методи навчання, зокрема, використання інтерактивних технологій, проблемно-орієнтованого навчання, кейс-методів, проєктної діяльності.*

**Ключові слова:** загальні компетентності; професійна підготовка; харчові технології; освітній процес; обґрунтовані рішення; компетентнісний підхід; конкурентоспроможний фахівець; педагогічні підходи.

## INTEGRATION OF COMPETENCE “ABILITY TO MAKE INFORMED DECISIONS” IN THE EDUCATIONAL PROCESS OF TRAINING FUTURE SPECIALISTS IN THE FIELD OF FOOD TECHNOLOGY

**Nataliia Dubova**, Candidate of Pedagogical Science, Associate Professor of the Department of Vocational Education and Technologies on the Profiles, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University.

ORCID: 0000-0001-6613-1044

E-mail: n.v.dubova@udpu.edu.ua

**Iryna Filimonova**, PhD, Associate Professor of the Department of Vocational Education and Technologies on the Profiles, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University.

ORCID: 0000-0001-6833-6748

E-mail: irunafilimonova@gmail.com

*The article analyzes the problem of forming general competence in the process of professional training of higher education students, which is an important condition for the formation of qualified and competitive specialists in the field of food technology. The relevance of the study is due to the need to improve the quality of professional training of future specialists, adapt educational programs to modern labor market requirements and introduce effective pedagogical methods and technologies. The article describes the connection between the formation of competence in making informed decisions and solving important scientific and practical problems: ensuring the safety and quality of food products, efficient use of resources, and optimization of technological processes. Attention is focused on the integration of the general competence "Ability to make informed decisions" into the educational process of training future specialists in the field of food technology. The importance of this competence for the professional activity of future specialists in the field of food technology, which involves analytical thinking, risk assessment and effective management and technological decision-making, is substantiated. The general competence "Ability to make informed decisions" helps graduates to adapt to modern production requirements, increases their professional mobility and promotes career growth. The authors define the role of this competence in the training of competitive specialists, outline pedagogical approaches and teaching methods that contribute to the formation of this competence, in particular, the use of interactive technologies, problem-based learning, case studies, and project activities. Examples of the practical implementation of these approaches in the process of studying professional disciplines are given: "Technology of culinary products production", "Accounting, calculation and reporting at food industry enterprises", "Fundamentals of dietary, medical and baby food", etc. Particular attention is paid to the practical component of the educational process, in particular, the organization of pedagogical practice in vocational education institutions and technological practice in restaurant business and food industry enterprises.*

**Keywords:** general competencies; professional training; food technology; educational process; substantiated decisions; competency-based approach; competitive specialist; pedagogical approaches.

Сучасні виклики у галузі харчових технологій вимагають від майбутніх фахівців не лише ґрунтовних професійних знань, а й володіння загальними компетентностями, які забезпечують ефективну діяльність у динамічному середовищі харчового виробництва та є невід'ємною частиною освітнього процесу підготовки здобувачів вищої освіти освітньої програми «Професійна освіта. Харчові технології». Актуальність дослідження зумовлена необхідністю підвищення якості підготовки майбутніх фахівців професійної освіти, адаптації освітніх програм до сучасних вимог ринку праці та запровадження в освітній процес ефективних педагогічних підходів та методів навчання.

Відповідно Стандарту вищої освіти України за спеціальністю «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що затверджений і введений в дію наказом Міністерства освіти і науки № 1460 від 21 листопада 2019 року, передбачено перелік загальних компетентностей, серед яких: здатність приймати обґрунтовані рішення; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; здатність працювати в команді; здатність виявляти ініціативу та підприємливість та інші [2]. Формування таких компетентностей сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних адаптуватися до змін, генерувати інноваційні ідеї, вміти швидко та правильно оцінювати ситуацію, приймати ефективні рішення щодо вибору технологічних процесів, управління виробництвом, дотримання стандартів безпеки та якості продукції, впроваджувати сучасні технології у виробничі процеси, конструктивній комунікації, розподілу обов'язків, узгодження рішень.

Сучасна вища освіта орієнтована на компетентнісну парадигму, що передбачає

не тільки формування ґрунтовних професійних знань, а й володіння майбутніми фахівцями загальними та фаховими компетентностями. Зокрема, О. Кобилянський та С. Дембіцька зазначають, що «компетентнісний підхід у сфері освіти є одним з ключових напрямків удосконалення вищої освіти в Україні. Цей підхід сприяє реалізації концепції гуманістичної освіти, передбачаючи підготовку кваліфікованих фахівців, що володіють не лише глибокими знаннями у своїй професії, але й здатні орієнтуватися в суміжних галузях, готові до постійного професійного розвитку, соціальної та професійної мобільності» [2]. Підтримують цю думку й інші науковці: К. Глянєнко [1], О. Малишевський, А. Грітченко [3] та ін. Зокрема, О. Туриця, визначає професійну компетентність майбутнього фахівця як сукупність професійних знань, умінь, навичок, здібностей, індивідуальних якостей особистості, досвіду роботи у харчовій та переробній галузях промисловості, які забезпечують високий рівень їхнього професійного та інтелектуального розвитку [5].

Метою статті є визначення ефективних педагогічних підходів та методів, що сприятимуть формуванню загальної компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення», що є ключовою у процесі професійної підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій.

Варто зазначити, що сучасна харчова промисловість вимагає від фахівців здатності оперативно приймати обґрунтовані рішення в умовах виробництва. Компетентність «Здатність приймати обґрунтовані рішення» є однією з ключових для майбутніх фахівців харчової галузі, адже їхня діяльність потребує швидкого аналізу виробничих ситуацій, оцінки економічної доцільності рішень, а також врахування технологічних, фінансових і санітарно-гігієнічних факторів. Важливим аспектом навчання є використання сучасних методів викладання, які сприяють розвитку аналітичного мислення та вміння обґрунтовувати вибір певної стратегії.

Дисципліна «Технологія виробництва кулінарної продукції» відіграє важливу роль у формуванні цієї компетентності, адже під час її вивчення майбутні фахівці у галузі харчових технологій набувають навичок аналізу сировини, вибору оптимальних технологічних рішень, розрахунку витрат та прогнозування кінцевого результату. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» ми пропонуємо студентам зробити аналіз проблемних ситуацій, де вони розглядають технологічні дефекти кулінарної продукції та шукають причини їх виникнення; розв'язання реальних кейсів із виробництва (наприклад, як змінити рецепт, якщо один із компонентів відсутній); рольові ігри, де студенти виступають у ролі шеф-кухаря, технолога, менеджера ресторану та приймають рішення щодо організації виробництва; метод «За і проти», де студенти аналізують переваги та недоліки різних технологічних рішень; аналіз виробничої ситуації з різних точок зору (економічної, екологічної, технологічної); генерація ідей щодо вдосконалення технологій.

Дисципліна «Облік, калькуляція та звітність на підприємствах харчової промисловості» формує у майбутніх фахівців у галузі харчових технологій навички роботи з фінансовими та виробничими показниками, що дозволяє їм здійснювати точні розрахунки та приймати оптимальні управлінські рішення. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» ми пропонуємо студентам групові проекти, де вони розробляють фінансові звіти та калькуляцію продукції; аналіз проблемних ситуацій, де студенти розглядають кейси про зміни в ціноутворенні, вплив

економічних факторів на собівартість продукції (зростання цін на продукти, зниження попиту) та визначення рентабельності страв; рольові ігри, де студенти виступають у ролі фінансового менеджера або бухгалтера підприємства, де студенти приймають рішення щодо ведення обліку; метод «За і проти», де студенти роблять аналіз альтернативних рішень у калькуляції собівартості; пошук рішень для оптимізації витрат підприємства; робота в групах над розробкою фінансових стратегій для закладів харчування; реальні кейси від закладів харчової промисловості для аналізу та прийняття рішень.

Дисципліна «Санітарія та гігієна закладів харчування» формує у майбутніх фахівців у галузі харчових технологій компетентність у сфері санітарного контролю, профілактики харчових отруєнь, дотримання правил особистої гігієни працівників та організації безпечного виробництва харчової продукції. Забезпечення санітарно-гігієнічних норм на підприємствах громадського харчування є важливим аспектом їхньої діяльності, оскільки від цього залежить якість та безпечність продукції, здоров'я споживачів і репутація закладу. Майбутні фахівці сфери харчових технологій повинні не лише досконало володіти санітарно-гігієнічними вимогами, а й уміти оперативно приймати обґрунтовані рішення у нестандартних ситуаціях, пов'язаних із дотриманням норм безпеки. Компетентнісний підхід забезпечує орієнтацію на професійну діяльність, що дозволяє студентам аналізувати реальні санітарні ситуації в закладах харчування та приймати обґрунтовані рішення у сфері санітарії та гігієни. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» ми пропонуємо студентам розгляд реальних кейсів про причини та наслідки харчових отруєнь, шляхи розповсюдження інфекцій та оцінки дій персоналу; завдання з оцінки рівня гігієни на підприємстві та розробки рекомендацій для його покращення; метод «За і проти», де студенти роблять аналіз різних варіантів забезпечення санітарної безпеки та оцінка їх ефективності; розробка заходів з покращення санітарно-гігієнічних умов на підприємстві; ділові ігри, де студенти створюють симуляцію ситуацій санітарного контролю та приймають рішення у кризових умовах.

Дисципліна «Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування» спрямована на формування у майбутніх фахівців у галузі харчових технологій компетентності щодо розробки збалансованих раціонів, оцінки поживної цінності продуктів, дотримання технологічних вимог у процесі приготування страв для різних груп населення. Раціональне, збалансоване харчування є ключовим фактором підтримки здоров'я людини, особливо у випадках дієтичного, лікувального та дитячого харчування. Майбутні фахівці харчових технологій повинні володіти знаннями про специфіку харчових раціонів, враховувати медичні показання та фізіологічні особливості харчування споживачів, а також приймати обґрунтовані рішення щодо підбору, приготування та корекції харчування певних груп населення. Використання сучасних педагогічних підходів та інтерактивних методів навчання сприяє розвитку аналітичного мислення, критичної оцінки інформації та здатності до ухвалення оптимальних рішень у сфері лікувально-оздоровчого харчування. Компетентнісний підхід забезпечує орієнтацію на професійну діяльність, що дозволяє студентам аналізувати різні види дієт, визначати оптимальний раціон для пацієнтів із певними захворюваннями. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» ми пропонуємо студентам групові проєкти, де вони розробляють збалансований харчовий раціон для дошкільнят,

учнів початкових класів, студентів, людей похилого віку; розгляд ситуацій щодо адаптації раціону в умовах хвороби чи змінених фізіологічних потреб; розгляд варіантів лікувального харчування відповідно до стану здоров'я людини; метод «За і проти», де студенти аналізують раціони харчування вегетаріанців, веганів, а також людей, що дотримуються посту; оцінка сильних та слабких сторін існуючих систем дієтичного харчування; розробка рецептур страв раціонального харчування для різних вікових груп та людей з особливими харчовими потребами.

Дисципліна «Технологічне обладнання харчової галузі» відіграє ключову роль у підготовці майбутніх фахівців у галузі харчових технологій до реальних виробничих умов, оскільки охоплює питання конструкції, принципів роботи, налаштування та технічного обслуговування харчового обладнання. Адже сучасні підприємства харчової промисловості неможливо уявити без високотехнологічного обладнання, яке забезпечує ефективне виробництво продукції відповідно до вимог якості, безпеки та енергозбереження. Високий рівень автоматизації та застосування новітніх технологій потребує від майбутніх фахівців харчової галузі глибокого розуміння принципів роботи обладнання, а також здатності приймати обґрунтовані рішення щодо його вибору, експлуатації та обслуговування. Формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» є необхідною умовою професійної підготовки, оскільки майбутні фахівці повинні вміти аналізувати технічні характеристики обладнання, визначати доцільність його використання у конкретних умовах виробництва, а також прогнозувати можливі ризики та наслідки своїх рішень. Тому важливим завданням педагогічного процесу є розробка ефективних підходів і методів навчання, що сприяють формуванню у студентів здатності приймати обґрунтовані технічні рішення у сфері технологічного забезпечення харчових виробництв. Компетентнісний підхід забезпечує орієнтацію на реальні виробничі завдання, де студенти аналізують технологічні процеси підприємств харчової промисловості та обирають оптимальне обладнання для їхньої реалізації. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» ми пропонуємо студентам групові проекти, де вони розробляють проект модернізації обладнання на конкретному виробництві з урахуванням економічної та екологічної ефективності; розглядають реальні кейси щодо виходу з ладу технологічного обладнання та розробки варіантів його відновлення; аналізують варіанти вибору обладнання з урахуванням виробничих потреб та економічних чинників; метод «За і проти», де студенти виконують порівняльний аналіз різних типів обладнання за критеріями енергоефективності, продуктивності та вартості; колективний пошук оптимальних технічних рішень у випадках нестандартних виробничих ситуацій; симуляція виробничих нарад, де студенти ухвалюють рішення щодо закупівлі, модернізації або заміни обладнання.

Важливим етапом професійної підготовки майбутніх фахівців є педагогічна практика, адже саме в цей період майбутні фахівці набувають реального досвіду викладання, спілкування з учнями, організації освітнього процесу та вирішення професійних завдань. Компетентність «Здатність приймати обґрунтовані рішення» необхідно розвивати під час проходження педагогічної практики, оскільки викладач у своїй діяльності щоденно стикається з необхідністю аналізувати ситуацію, обирати оптимальні методи навчання та адаптувати свої рішення до конкретних педагогічних умов. Як зазначається у наскрізній програмі практики, компетентність «Здатність до

прийняття обґрунтованих рішень» передбачає: аналіз педагогічних ситуацій та прогнозування їхніх наслідків; гнучкість у виборі навчальних методів і підходів; оперативне реагування на непередбачувані виклики; відповідальність за якість освітнього процесу та результати студентів. Формування цієї компетентності під час педагогічної практики можливе завдяки застосуванню ефективних педагогічних підходів, які сприяють розвитку критичного мислення, аналізу освітніх ситуацій та самостійності студентів у прийнятті рішень, а саме компетентнісного підходу, який забезпечує моделювання педагогічних ситуацій, де студентам пропонуються реальні або змодельовані ситуації, пов'язані з викладанням, на які вони мають знайти оптимальні рішення (конфліктні ситуації в групі, адаптація методики до рівня знань учнів тощо), а також рефлексія власних рішень – для обговорення прийнятих рішень із наставниками, аналіз їхніх сильних і слабких сторін. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» студентам пропонуються педагогічні дилеми, де необхідно аргументувати власну позицію та обрати найефективнішу стратегію; обговорення досвіду між студентами-практикантами, аналіз педагогічних підходів одне одного, що дозволить студентам не лише вдосконалити здатність до прийняття обґрунтованих рішень, а й підвищити рівень професійної майстерності та педагогічної рефлексії.

Технологічна практика є важливим етапом підготовки майбутніх фахівців харчової галузі, оскільки дозволяє майбутнім фахівцям застосовувати теоретичні знання у реальних виробничих умовах. Визначена компетентність є однією з ключових, які необхідно сформувати під час проходження технологічної практики. Під час технологічної практики у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової галузі цей навик є критично важливим, оскільки від правильності прийнятих рішень залежить ефективність технологічних процесів, якість продукції, дотримання санітарно-гігієнічних норм та оптимізація витрат. Формування цієї компетентності вимагає інтеграції теоретичних знань, практичного досвіду та розвитку професійного мислення, що можливо завдяки використанню компетентнісного підходу через моделювання виробничих ситуацій, де студенти аналізують реальні виробничі завдання (наприклад, розрахунок норм сировини, оптимізація технологічного процесу) та ухвалюють рішення, спираючись на економічні, технологічні та санітарні показники, а також через рефлексію прийнятих рішень, коли після завершення кожного етапу практики студенти обговорюють із керівниками та наставниками ефективність своїх рішень. З метою формування компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» студентам пропонуються реальні виробничі ситуації (відмова обладнання, необхідність швидкої заміни інгредієнтів, контроль якості продукції), де вони мають ухвалити найбільш раціональне рішення; розгляд випадків із практики підприємств, прогнозування наслідків різних рішень; розробка технологічних карт, вдосконалення рецептури, аналіз собівартості та рентабельності страв; пропозиції студентів щодо оптимізації технологічного процесу або організації роботи закладу; обговорення студентами своїх підходів до вирішення завдань, отримання зворотного зв'язку від колег і наставників.

Інтеграція компетентності «Здатність приймати обґрунтовані рішення» в освітньому процесі підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій є одним із пріоритетних завдань сучасної вищої освіти. Вона сприяє формуванню у

майбутніх фахівців здатності швидко аналізувати інформацію, прогнозувати наслідки рішень та оптимально реагувати на виробничі виклики.

Аналіз педагогічних підходів та методів засвідчив, що найбільш ефективними для розвитку цієї компетентності є проблемно-орієнтоване навчання, метод кейсів, моделювання виробничих ситуацій, проектна діяльність та рефлексивні технології. Використання інтерактивних платформ та практико-орієнтованих методик дозволяє забезпечити високий рівень підготовки здобувачів вищої освіти, наблизити освітній процес до реальних умов професійної діяльності. Реалізація цієї компетентності в межах дисциплін професійної підготовки, педагогічної та технологічної практик сприяє підготовці конкурентоспроможних фахівців, здатних приймати ефективні рішення у сфері виробництва кулінарної продукції, управління технологічними процесами та забезпечення якості харчової продукції.

Перспективи подальших досліджень ми вбачаємо у експериментальній оцінці ефективності методів формування компетентності: проведення емпіричних досліджень, аналіз впливу різних педагогічних підходів, моделювання реальних виробничих ситуацій в освітньому процесі.

#### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Глянєнко К. Дидактичні засади формування професійної компетентності майбутніх фахівців професійної освіти (охорона праці). *Наукові записки. Серія: Педагогічні науки*. 2021. Вип. 197. С. 76–80.
2. Kobylanskyiy O., Dembitska S. Formation of work safety culture of the technical specialists. *Professional Pedagogics*. 2022. Вип. 2(25). С. 138–146.
3. Малишевський О., Грітченко А. Проблеми професійної (професійно-технічної) освіти у воєнний та повоєнний час. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету*. 2023. Вип. 1. С. 118–128.
4. Стандарт вищої освіти за спеціальністю «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. URL: <https://osvita.ua/consultations/spec-bach/68373/> (дата звернення: 23.02.2025).
5. Туриця О. Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Тернопіль, 2019. 472 с.

#### REFERENCES

1. Hlianenکو, K. (2021). Dydaktychni zasady formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv profesiinoi osvity (okhorona pratsi) [Didactic principles of formation of professional competence of future specialists in vocational education (occupational safety)]. *Naukovi zapysky. Serii: Pedagogichni nauky*, 197, 76–80 [in Ukrainian].
2. Kobylanskyi, O., Dembitska, S. (2022). Formation of work safety culture of the technical specialists. *Professional Pedagogics*, 2(25), 138–146.
3. Malyshevskiy, O., Hritchenko, A. (2023). Problemy profesiinoi (profesiino-tekhnichnoi) osvity u voiennyi ta povoiennyi chas [Problems of professional (vocational and technical) education in war and post-war times]. *Zbirnyk naukovykh prats Umanskooho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu*, (1), 118–128.
4. Standart vyshchoi osvity za spetsialnistiu “Profesiina osvita (za spetsializatsiiamy)” dlia pershoho (bakalavrskoho) rivnia vyshchoi osvity. [Standard of higher education in the specialty “Professional education (by specialization)” for the first (bachelor’s) level of higher education]. URL: <https://osvita.ua/consultations/spec-bach/68373/> [in Ukrainian].
5. Turytsia, O. (2019). Formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh fakhivtsiv kharchovogo profilyu na osnovi integrovanogo pidkhodu [Formation of professional competence of future food specialists on the basis of an integrated approach]. *Candidate’s thesis*. Ternopil [in Ukrainian].