

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ПЕДАГОГІЧНИХ НАУК УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«УНІВЕРСИТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ ОСВІТИ»

Кваліфікаційна наукова праця  
на правах рукопису

**ТАРАСЮК ІРИНА ВОЛОДИМИРІВНА**

УДК 377/378:664"20/21"

**ДИСЕРТАЦІЯ**  
**ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ**  
**ПРОМИСЛОВОСТІ В ПРОФЕСІЙНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ**  
**ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЕЙ УКРАЇНИ (ДРУГА ПОЛОВИНА XX –**  
**ПОЧАТОК XXI СТОЛІТТЯ)**

13.00.04 – теорія та методика професійної освіти

Подається на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук  
(доктора філософії)

Дисертація містить результати власних досліджень. Використання ідей,  
результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

І. В. Тарасюк

Науковий керівник:

**Сергєєва Лариса Миколаївна,**

доктор педагогічних наук, професор

ДВНЗ «Університет менеджменту освіти»

Національної академії педагогічних наук України

**Київ – 2018**



## АНОТАЦІЯ

*Тарасюк І. В.* Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття). – Кваліфікаційна наукова праця на правах рукопису.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук (доктора філософії) за спеціальністю 13.00.04 – теорія та методика професійної освіти. – ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України, Київ, 2018.

### Зміст анотації

У праці проаналізовано професійну підготовку фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття), яка є складною, багатофункціональною, адаптованою до потреб господарського будівництва системою, що має свою мережу, зміст, форми і методи, які динамічно розвивалися у взаємозв'язку з соціально-економічними, культурними та політичними змінами.

Здійснено цілісний історико-педагогічний аналіз підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття); науковий аналіз стану дослідження проблеми професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в педагогічній теорії та практиці професійних навчальних закладів. Визначено основні передумови становлення професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України.

На основі аналізу стану наукової розробки проблеми здійснено розподіл джерельної бази на кілька груп:



- нормативно-правові акти загальнодержавного та місцевого характеру, що були видані протягом досліджуваного періоду;
- праці присвячені підготовці кваліфікованих робітників, що вийшли друком протягом другої половини ХХ – початку ХХІ століття;
- звіти про діяльність професійних навчальних закладів різних типів у досліджуваній хронологічний період;
- спеціалізовані періодичні видання, що виходили в другій половині ХХ – початку ХХІ століття й розкривали окремі питання розвитку професійної освіти та діяльності навчальних закладів;
- довідкові, статистичні та інформаційні видання пов'язані з діяльністю професійних навчальних закладів;
- історичні та історико-педагогічні дослідження радянського періоду та сучасності, що розкривають окремі питання розвитку професійної освіти на українських землях, та, зокрема, західних областей України в другій половині ХХ – початку ХХІ століття: дисертаційні дослідження, монографії, нариси, енциклопедичні видання, окремі публікації у фаховій пресі;
- неопубліковані (архівні) джерела, що висвітлюють діяльність професійних навчальних закладів західних областей України у досліджуваній період.

Виявлено, що джерела, які віднесено до кожної з цих груп, надають деякі уявлення про професійну підготовку майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості західних областей України в другій половині ХХ – на початку ХХІ століття. Проте, в науковому обігу відсутні комплексні дослідження, які б відображали цілісну картину підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України вищезгаданого періоду.

У дослідженні здійснено аналіз зарубіжного досвіду підготовки фахівців харчової промисловості в Республіці Польщі, Болгарії, Румунії та Федеративній Республіці Німеччині, що дало можливість пересвідчитися в тому, що в цих країнах здійснюється інтенсивний пошук нових моделей,



підходів до підготовки фахівців харчової галузі, зокрема здійснюється пошук нетрадиційних способів підготовки, налагоджено дієвих механізмів соціального партнерства навчальних закладів та роботодавців, впровадження дуальної освіти.

Визначено організаційно-педагогічні засади підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття).

На основі вивчення соціально-економічних особливостей розвитку західних областей України у досліджуваний період обґрунтовано періодизацію професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості, що хронологічно охоплює чотири періоди з визначенням у кожному відповідних етапів.

Перший період (1950–1969 рр.). В цей час була створена і функціонувала державна система трудових резервів. Вперше було визначено, що підготовка робітників у ПТУ з найбільш складних професій має поєднуватися з отриманням повної середньої освіти.

Другий період (1970–1991 рр.). У цей період переважна більшість професійно-технічних училищ перейшла на підготовку робітників із середньою освітою. Відбувся перехід до єдиних навчальних планів та програм, інтеграція професійно-технічної і народної освіти в єдину систему. В Україні планувалося піднесення продукції сільського господарства. В західних областях України промисловість мала зростати швидше, ніж на Сході. Розвиток господарства, як і раніше, мав індустріальне спрямування.

Третій період (1991–2006 рр.) характеризується руйнуванням планово-командної економіки і переходом до ринкових відносин. Спостерігається падіння загальних обсягів виробництва в харчовій промисловості України. З 1998 р. харчова промисловість стає найважливішою складовою агропромислового комплексу України.



Четвертий період (2007–2017 рр.) – масштаби занепаду вітчизняних галузей харчової промисловості підсилюють глобальну залежність та неспроможність конкурувати на міжнародному ринку продовольства.

Визначено, що з 2010 р. здійснюється створення та впровадження інноваційних технологій професійного навчання фахівців з метою освоєння новітніх професій для харчової та переробної промисловості. Відбувається цілеспрямоване управління підготовкою фахових кадрів для харчової промисловості, що стимулює прогресивний поштовх розвитку ринку праці як на національному, так і на світовому рівнях.

На основі аналізу стану наукової розробки проблеми визначено, що розвиток харчової промисловості України тісно пов'язаний з впровадженням нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва харчових продуктів, а це, в свою чергу, потребує підготовки фахівців широкого профілю з глибоким і різноманітним діапазоном знань. З урахуванням цих обставин обґрунтовано необхідність поступових змін щодо підходів підготовки спеціалістів у сфері харчових технологій.

Проблема сучасного стану підготовки фахівців харчової і переробної промисловості є актуальною. Проаналізовано різні аспекти організації професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України, зокрема процес організації виробничого навчання та виробничої практики, обґрунтовано форми, методи та засоби активізації навчальної діяльності в професійній підготовці майбутніх фахівців для харчової індустрії впродовж досліджуваного періоду.

Проаналізовано організацію освітнього процесу з підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у Львівському коледжі харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій, який здійснює підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю «Харчові технології» спеціалізаціями «Виробництво харчової продукції»;



«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»; «Бродильне виробництво і виноробство».

Проведено аналіз комплексно-методичного забезпечення підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах України, зокрема на прикладі підготовки у згаданому Львівському коледжі харчової і переробної промисловості НУХТ молодших спеціалістів – техніків-технологів технології харчування, техніків-технологів виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, техніків-технологів бродильного виробництва та виноробства, а також кваліфікованих робітників – кухарів, кондитерів та пекарів-цукерників за даними Методичного центру професійно-технічної освіти Рівненської області.

Обґрунтовано, що розвиток харчової промисловості України тісно пов'язаний з впровадженням нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва харчових продуктів, а це, в свою чергу, потребує підготовки фахівців широкого профілю з глибоким і різноманітним діапазоном знань. З урахуванням цих обставин обґрунтовано необхідність поступових змін щодо підходів підготовки спеціалістів у сфері харчових технологій.

З'ясовано, що у зв'язку з потребами виробництва харчової і переробної промисловості, для якої готувалися фахівці у професійних навчальних закладах, впродовж досліджуваного періоду було розроблено відповідний зміст професійної підготовки, що знаходив відображення в кваліфікаційних характеристиках професій та закладався у навчальних планах і навчальних програмах окремих дисциплін. Встановлено, що вибір змісту, методів навчання та організаційних форм був спрямований на поєднання теоретичної та практичної підготовки. Виявлені основні недоліки, що негативно впливали на підготовку фахівців для харчової і переробної промисловості.

Конкретизовано можливості трансформації історичного досвіду професійної підготовки, впровадження інноваційних форм і методів професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України.



Обґрунтовано шляхи вдосконалення якості професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості в закладах професійної освіти та можливості використання ідей передового педагогічного досвіду професійної підготовки майбутніх фахівців в умовах модернізації системи професійної освіти України.

З'ясовано виклики, що повстали перед закладами професійної освіти з підготовки кваліфікованих фахівців харчової і переробної промисловості: невідповідність сучасним соціально-економічним потребам суспільства; законодавчо-неврегульована відповідно до сучасних умов нормативно-правова база; відсутність механізмів формування державного замовлення на підготовку фахівців; неефективний моніторинг регіонального ринку праці; незбалансовані механізми співпраці закладів професійної освіти з роботодавцями; неврегульовані умови для виробничої практики здобувачів професійної освіти; відсутність важелів стажування педагогічних працівників на високотехнологічних підприємствах галузі.

Визначено необхідність підвищення кваліфікації педагогічних кадрів, викладачів, майстрів виробничого навчання, та встановлення раціональних взаємозв'язків закладів професійної освіти з роботодавцями, зазначено, що стратегічно важливою технологією організації освітнього процесу є дуальна система професійної освіти і навчання, зміст якої полягає у паралельному навчанні здобувачів освіти у закладі професійної освіти та на виробництві галузі.

У контексті вимог нових законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» та проблем сучасного реформування професійної освіти, обґрунтовано увагу до проблеми професійної та соціальної адаптації особистості фахівця умовах суспільства, що змінюються. Наголошено на необхідності використання усіх можливостей професійного виховання майбутніх конкурентоздатних кадрів для харчової і переробної галузі господарства.



Визначено перспективні напрями досліджень проблем підготовки кваліфікованих кадрів для харчової і переробної промисловості на основі порівняльно-педагогічного аналізу цього процесу в зарубіжних країнах та інших регіонах України.

**Ключові слова:** професійна підготовка, харчова і переробна промисловість, професійна підготовка фахівців харчової і переробної промисловості, історичні періоди, зміст професійної підготовки, методи навчання.

**Публікації.** Основні результати дослідження відображені у 26 одноосібних друкованих працях: 6 статей, (з яких 5 – у провідних наукових фахових виданнях України, 1 стаття в зарубіжному виданні), 19 – матеріали конференцій, 1 – методичні рекомендації.

## СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

### Праці, які відображають основні наукові результати дисертації

1. Тарасюк І. В. Особливості організації освітньої діяльності підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти Республіки Польщі. *Теорія та методика управління освітою*. 2017. № 2 (20). С. 1–12.
2. Тарасюк І. В. Періодизація історії розвитку підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у закладах професійної освіти західних областей України (друга половина ХХ – початок ХХІ століття). *Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка*. 2018. № 1 (7). С. 70–75.
3. Тарасюк І. В. Напрями модернізації професійної підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. Київ, 2018. Вип. 15. С. 16–21.



4. Тарасюк І. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості в умовах професійної підготовки. *Педагогічний альманах*. 2018, № 38. С. 139–144.

5. Тарасюк І. В. *Традиції та інновації професійної підготовки конкурентоздатних фахівців для харчової та переробної промисловості: метод. рек.; за наук. ред. проф. Л. М. Сергєєвої*. Львів: Поліграфічний центр Видавництва НУ «Львівська політехніка», 2018. 62 с.

6. Tarasiuk I. Akmeological aspects of formation the professional competence of future specialist in food industry *Innovations in Science and Education: Challenges of our time: Collection of scientific papers*; ed. M. Dei, O. Rudenko. London: IASHE, 2017. 266 p.

7. Tarasiuk I. Regularities of the educational process of training food industry specialists in professional education units. *Fundamental and applied researches in practice of leading scientific schools*. 2018. 26 (2). P. 133–138.

#### **Праці, які додатково відображають наукові результати дисертації**

1. Тарасюк І. В. Особливості роботи з обдарованими студентами економічних спеціальностей. *Забезпечення наступності змісту в системі ступеневої вищої та післядипломної освіти: українські традиції та європейська практика*. Матеріали першого всеукр. наук.-метод. семінару, 29 жовт. 2010 р., м. Хмельницький. Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, 2010. С. 154–155.

2. Тарасюк І. В. Самостійна робота студентів вищих навчальних закладів як важливий елемент сучасної підготовки фахівців. *Матеріали другої всеукр. наук.-метод. конф.* 27 жовт. 2011 р., м. Хмельницький. Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, 2011. С. 134–136.

3. Тарасюк І. В. *Працевлаштування молоді на ринку праці: проблеми та перспективи*. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/soc\\_gum/Znphktei/2011\\_1/statti/tarasyuk/tarasyuk](http://www.nbu.gov.ua/portal/soc_gum/Znphktei/2011_1/statti/tarasyuk/tarasyuk).



4. Тарасюк І. В. Інтерактивне навчання з використанням інформаційних технологій як складова методології викладання у сучасному вищому навчальному закладі. *Матеріали третьої міжнар. наук.-метод. конф., 26 жовт. 2012 р., м. Хмельницький*. Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, 2012. С. 475–485.

5. Тарасюк І. В. Психолого-педагогічні особливості підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості. *Психолого-педагогічний супровід фахової підготовки та підвищення кваліфікації особистості в умовах трансформації освіти*. Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 27 трав. 2016 р., м. Київ. Київ, 2016. С. 237–239.

6. Тарасюк І. В. Особливості використання сучасних освітніх технологій при підготовці фахівців для харчової і переробної промисловості. *Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управління навчальними закладами*. Матеріали другої всеукр. (з міжнар. участю) наук.-метод. конф., 18 лист. 2016 р., м. Херсон. Херсон: КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти», 2016. С. 139–144.

7. Тарасюк І. В. Визначення і напрями створення якісного відкритого інформаційного середовища ВНЗ І–ІІ рівнів акредитації. *Європейський вимір відкритої освіти*. Матеріали всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф., 28 квіт. 2016 р., м. Київ. Київ, 2016. URL: <http://konferenz2016.blogspot.com/>.

8. Тарасюк І. В. Професійна орієнтація майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості в умовах інноваційного розвитку харчової галузі. *Проблеми підготовки педагогів для професійної освіти: теорія і практика*. Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 25 лист. 2016 р., м. Львів. Львів: ПП «Ощипок М. М.», 2016. С. 224.

9. Тарасюк І. В. Формування морально-етичних цінностей у студентів вищих навчальних закладів І–ІІ рівнів акредитації. *Регіональні культурні, мистецькі та освітні практики*. Матеріали третьої міжнар. Інтернет-конф., 15–16 берез. 2016 р., м. Переяслав-Хмельницький. Переяслав-Хмельницький, 2016. URL: <http://pereislav.blogspot.com/>.



10. Тарасюк І. В. Євроінтеграційні процеси у підготовці фахівців переробної промисловості. *Професійний розвиток та управління людськими ресурсами в системі післядипломної педагогічної освіти в контексті трансформації освіти України. Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 28 жовт. 2016 р., м. Київ. Київ: УМО НАПН України, 2016. С. 477–480.*

11. Тарасюк І. В. Психологічні проблеми підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах. *Психологічні проблеми молоді у сучасному світі. Матеріали першої всеукр. наук.-практ. конф., 7 квіт. – 8 квіт. 2017 р., м. Київ. Київ: МАУП, 2017. С. 207–209.*

12. Тарасюк І. В. Соціальне партнерство як об'єктивна необхідність підготовки висококваліфікованих фахівців харчової і переробної промисловості. *Розвиток сучасної освіти: теорія, практика, інновації. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 23–24 лют. 2017 р., м. Київ. Київ: Міленіум, 2017. С. 172–174.*

13. Тарасюк І. В. Особливості професійної підготовки конкурентоздатних фахівців харчової промисловості. *Теоретико-методичні основи підготовки конкурентоздатних фахівців у контексті сучасного ринку праці. Матеріали наук.-практ. конф., 6 квіт. 2017 р., м. Кривий Ріг. Кривий Ріг: КПГТЛ, 2017. С. 329–332.*

14. Тарасюк І. В. Формування професійної компетентності у майбутніх фахівців харчової промисловості. *Модернізація змісту професійної освіти – умова підготовки компетентного фахівця нової формації. Матеріали конф., 16 трав. 2017 р., м. Житомир. Житомир, 2017. С. 209–211.*

15. Тарасюк І. В. Пріоритетні напрями підвищення якості професійної підготовки майбутніх фахівців харчової індустрії. *Управління якістю вищої освіти: проблеми та перспективи, Матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 29 верес. 2017 р., м. Київ. Київ: УМО НАПН України, 2017. С. 214–215.*

16. Тарасюк І. В. Формування професійного мобільного фахівця харчової індустрії в умовах сучасного виробництва. *Формування професійно*



мобільного фахівця: європейський вимір. *Матеріали всеукр. наук.-практ. конф.*, 16–17 лист. 2017 р., м. Львів. Львів: ПП «Ощипок М.М.», 2017. С. 224.

17. Тарасюк І. В. Акмеологічний підхід у становленні професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості. *Післядипломна освіта в Україні*. 2017. № 2, С. 60–63.

18. Тарасюк І. В. Особливості практичної підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти. *Підготовка конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності. Матеріали наук.-практ. конф.*, 25 квіт. 2018 р., м. Кривий Ріг, Кривий Ріг: КПГТЛ, 2018. С. 182–187.

19. Тарасюк І. В. Соціально-психологічні основи підготовки майбутнього фахівця харчової промисловості до професійної діяльності. *Психолого-педагогічний супровід професійної підготовки та підвищення кваліфікації фахівців в умовах трансформації освіти. Матеріали третьої всеукр. наук.-практ. конф.*, 25 трав. 2018 р., м. Київ. Київ: УМО НАПН України, 2018. С. 217.

## ANNOTATION

Tarasiuk I. V. Training of specialists in the food industry and processing industry at the vocational educational institutions of Ukraine's western regions (the second half of XX – the beginning of XXI century). – Qualifying scientific work on the rights of the manuscript.

Dissertation for the degree of a candidate of pedagogical sciences (doctor of philosophy) in specialty 13.00.04 – theory and methods of vocational education. – School of Business Administration "University of Management Education" National Academy of Sciences of Ukraine, Kyiv, 2018.

## Annotation content

The work analyzes the professional training of specialists for the food and processing industry in professional educational institutions of the western regions of Ukraine (the second half of the XX – beginning of the XXI century), which is a



complex, multifunctional, adapted to the needs of economic construction, a system with its network, content, forms and methods that dynamically evolved in a relationship with socio-economic, cultural and political changes.

A holistic historical and pedagogical analysis of the training of specialists in the food and processing industry in vocational educational institutions of the western regions of Ukraine (the second half of the XX – the beginning of the XXI century) is carried out; scientific analysis of the state of research of the problem of professional training of specialists in the food and processing industry in the pedagogical theory and practice of professional educational institutions. The basic preconditions of formation of professional training of experts of food and processing industry in professional educational institutions of western regions of Ukraine are determined.

On the basis of the analysis of the state of the scientific development of the problem, the distribution of the source base was made on several groups:

- normative legal acts of national and local character, issued during the investigated period;
- works devoted to the training of skilled workers, published in the second half of the XX – beginning of the XXI century;
- reports on the activities of professional educational institutions of different types in the chronological period under investigation;
- specialized periodicals, published in the second half of the XX – beginning of the XXI century, and disclosed separate issues of the development of vocational education and the activities of educational institutions;
- reference, statistical and information publications related to the activities of vocational schools;
- historical and historical-pedagogical studies of the Soviet period and the present that reveal separate issues of the development of vocational education in the Ukrainian lands, and in particular the western regions of Ukraine in the second half of the XX – the beginning of the XXI century: dissertation researches, monographs, essays, encyclopedias, separate publications in the professional press;



- unpublished (archival) sources covering the activities of vocational schools in the western regions of Ukraine during the study period.

It was found that the sources assigned to each of these groups provide some ideas about the professional training of future specialists in the food and processing industry of the western regions of Ukraine in the second half of the XX – the beginning of the XXI century. However, there are no comprehensive research in the scientific circulation that would reflect a coherent picture of the training of specialists in the food and processing industry in vocational schools of the western regions of Ukraine of the aforementioned period.

The study analyzed the foreign experience of preparing specialists in the food industry in the Republic of Poland, Bulgaria, Romania and the Federal Republic of Germany, which made it possible to verify that in these countries an intensive search for new models, approaches to the training of food industry specialists, in particular, is sought for non-traditional methods of preparation, effective mechanisms of social partnership of educational institutions and employers, implementation of dual education.

The organizational and pedagogical principles of preparation of specialists for the food and processing industry in professional educational institutions of the western regions of Ukraine (the second half of the XX – the beginning of the XXI century) are determined.

On the basis of the study of socio-economic peculiarities of the development of western regions of Ukraine in the investigated period, periodization of professional training of specialists in the food and processing industry was substantiated, which chronologically encompasses four periods with the definition in each corresponding stages.

The first period (1950 – 1969 gg.). At that time, the state system of labor reserves was established and functioning. For the first time it was determined that the training of workers in vocational schools of the most complex professions should be combined with complete secondary education.



The second period (1970–1991). During this period, the vast majority of vocational schools went to the training of workers with secondary education. There was a transition to common curricula and programs, the integration of vocational education and education into a single system. Ukraine was planning to increase agricultural production. In the western regions of Ukraine, industry had to grow faster than in the East. The development of the economy, as before, had an industrial direction.

The third period (1991–2007) is characterized by the destruction of the planned command economy and the transition to market relations. There is a drop in total volumes of production in the food industry of Ukraine. Since 1998, the food industry has become the most important component of the agro-industrial complex of Ukraine.

The fourth period (2007–2012) – the scale of the decline of domestic industries in the food industry has increased the global dependence and the inability to compete in the international food market.

It has been determined that since 2010 the creation and implementation of innovative technologies of vocational training of specialists for the purpose of mastering the newest professions for the food and processing industry is being carried out. There is a purposeful management of training specialists for the food industry, which stimulates the progressive development of the labor market both at the national and international levels.

Based on the analysis of the state of the scientific development of the problem, it is determined that the development of the Ukrainian food industry is closely linked with the introduction of new types of enterprises, modern technologies for the production of food products, which, in turn, requires the training of specialists of a broad profile with a deep and diverse range of knowledge. Taking into account these circumstances, the necessity of gradual changes in approaches to training specialists in the field of food technologies has been substantiated.



The problem of the current state of training specialists in the food and processing industry is relevant. Different aspects of organization of professional training of specialists in the food and processing industry in professional educational institutions of western regions of Ukraine are analyzed, in particular, the process of organization of production training and production practice, the forms, methods and means of activating the training activity in the training of future specialists for the food industry during the studied period are substantiated.

The organization of the educational process on preparation of experts in the food and processing industry in the Lviv College of Food and Processing Industry of the National University of Food Technologies, which provides training for junior specialists in the specialty "Food Technologies" with the specializations "Food Production", is analyzed. "Production of bread, confectionery, macaroni products and food concentrates"; "Fermentation and wine production."

The analysis of complex and methodical provision of specialists training for the food and processing industry in vocational educational institutions of Ukraine is carried out, in particular, by the example of preparation of the junior specialists specializing in technology of nutrition, technicians and technologists of flour production, confectionery products in the said Lviv college of food processing and processing industry. food concentrates, technology technologists of fermentation and winemaking, as well as skilled workers – chefs, confectioners and bakeries-sweaters according to the Methodological Center of Vocational Education of Rivne Oblast.

It is substantiated that the development of the food industry of Ukraine is closely linked with the introduction of new types of enterprises, modern technologies for the production of food products, which, in turn, requires the training of specialists of a wide profile with a deep and diverse range of knowledge. Taking into account these circumstances, the necessity of gradual changes in approaches to training specialists in the field of food technologies has been substantiated.



It was clarified that in connection with the needs of food and processing industry, for which specialists were trained in vocational education establishments, during the studied period, the corresponding content of vocational training was developed, which was reflected in the qualification characteristics of professions and laid in the curriculum and educational programs of individual disciplines. It was established that the choice of content, teaching methods and organizational forms was aimed at combining theoretical and practical training. The main disadvantages were identified, which negatively affected the training of specialists for the food and processing industry.

The possibilities of transformation of historical experience of professional training, introduction of innovative forms and methods of professional training of specialists for the food and processing industry in professional educational institutions of the western regions of Ukraine are specified.

The ways of improving the quality of professional training of future specialists in the food and processing industry in the institutions of vocational education and the possibility of using the ideas of advanced pedagogical experience of professional training of future specialists in the conditions of modernization of the system of vocational education of Ukraine are substantiated.

The challenges, which arose before the establishments of vocational education in preparation of qualified experts in the food and processing industry: the lack of conformity with modern socio-economic needs of society, is found. Legally-regulated in accordance with modern conditions legal and regulatory framework; lack of mechanisms for forming a state order for training specialists; ineffective monitoring of the regional labor market; unbalanced mechanisms of cooperation between vocational education institutions and employers; unregulated conditions for the professional practice of vocational education; the lack of training lectures for teaching staff at high-tech enterprises in the industry.

The necessity of improvement of qualification of pedagogical staff, teachers, masters of industrial training, and establishment of rational interconnections of vocational education institutions with employers is determined, and the strategic



education of the organization of educational process is a dual system of vocational education and training, the content of which is parallel education of education applicants in the institution of vocational education and in the industry.

In the context of the requirements of the new laws of Ukraine "On Education", "On Higher Education" and the problems of modern reforming of vocational education, the attention is paid to the problem of professional and social adaptation of the specialist's personality in changing conditions of society. The necessity of using all possibilities of professional training of future competitive personnel for the food and processing industry of the economy is emphasized.

The perspective directions of research of problems of preparation of skilled personnel for the food and processing industry on the basis of comparative and pedagogical analysis of this process in foreign countries and other regions of Ukraine are determined.

**Key words:** professional training, food and processing industry, professional training of specialists in the food and processing industry, historical periods, content of vocational training, teaching methods.

**Publications.** The main results of the research are reflected in 26 individual scientific papers. One of them –international publication, 6 publications in professional journals of Ukraine, 19 – materials of conferences, 1 – methodical recommendations.



## ЗМІСТ

Перелік умовних скорочень .....	21
Вступ .....	23
Розділ 1	
Теоретичні основи підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття) .....	36
1.1 Обґрунтування основних понять дослідження .....	36
1.2 Соціально-економічні передумови виникнення та розвитку харчової і переробної промисловості в Україні: ретроспективний аналіз .....	43
1.3 Аналіз зарубіжного досвіду підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості (друга половина XX – початок XXI століття) .....	62
Висновки до першого розділу .....	75
Розділ 2	
Організаційно-педагогічні засади підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття) .....	78
2.1 Становлення і розвиток професійно-технічних училищ і технікумів для підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у західних областях України (друга половина XX – початок XXI століття) .....	78
2.2 Етапи становлення підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у західних областях України (друга половина XX – початок XXI століття) .....	102
2.3 Аналіз навчальних планів і програм професійної підготовки і виробничого навчання фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах України .....	123



	20
Висновки до другого розділу .....	147
Розділ 3	
Основні напрями використання конструктивних ідей досвіду професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості України .....	150
3.1 Сучасні вимоги до професійно-кваліфікаційної характеристики фахівця харчової та переробної промисловості .....	150
3.2 Комплексно-методичне забезпечення підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах України .....	166
3.3 Традиції та інновації професійної підготовки конкурентоздатних фахівців для харчової та переробної промисловості: методичні рекомендації .....	183
Висновки до третього розділу .....	205
Загальні висновки .....	207
Список використаних джерел .....	212
Додатки .....	264



## ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

акад.	академік
ВЦРПС	Всесоюзна центральна рада професійних спілок
ЄТКД	Єдиний тарифно-кваліфікаційний довідник робіт і професій
ЗПО	заклад професійної освіти
КНРС	Комуністична партія Радянського Союзу
КПУ	Комуністична партія України
крб.	карбованець
м.	місто
МНБК	міжшкільний навчально-виробничий комбінат
МПТУ	міське професійно-технічне училище
НАОК	Національне агентство оцінки і акредитації закладів професійної освіти і підготовки
н/г	народне господарство
н. р.	навчальний рік
НУХТ	Національний університет харчових технологій
обл.	область
ПО	професійна освіта
ПТНЗ	професійно-технічний навчальний заклад
ПТО	професійно-технічна освіта
ПС	професійний стандарт
ПУ	професійне училище
р.	рік
РМ СРСР	Рада Міністрів Союзу Радянських Соціалістичних Республік
РМ УРСР	Рада Міністрів Української Радянської Соціалістичної Республіки
рр.	роки
РУ	ремісничє училище
САПР	автоматизовані системи проектування



СЗШ	середня загальноосвітня школа
с/г	сільське господарство, сільськогосподарський
сmt	селище міського типу
ССПТУ	середнє сільське професійно-технічне училище
СПТУ	сільське професійно-технічне училище
СРСР	Союз Радянських Соціалістичних Республік
с.	село
т. ч.	тому числі
УРСР	Українська Радянська Соціалістична республіка
РРФСР	Російська Радянська Федеративна Соціалістична Республіка
ЦК ВЛКСМ	Центральний комітет Всесоюзного Ленінського комуністичного союзу молоді
ЦК КПРС	Центральний комітет Комуністичної партії Радянського Союзу
ЦК КПУ	Центральний комітет Комуністичної партії України
ЦК ЛКСМ	Центральний комітет Ленінського комуністичного союзу молоді

### Сучасні назви географічних об'єктів

м. Ворошиловград – м. Луганськ

м. Сталіно – м. Донецьк

м. Станіслав – м. Івано-Франківськ



## ВСТУП

**Актуальність теми дослідження.** В умовах інформаційно-комунікаційної революції та входження України в глобальний економічний простір актуальним стає питання інтелектуалізації праці та ролі людини «в новій економіці». Освітній рівень і потенціал особистостей істотною мірою визначають процес формування людини творчої, здатної аналізувати, прогнозувати та використовувати здобуті знання у практичній діяльності.

Історія економіки та економічної думки при зміні форм господарського розвитку дає можливість побачити, як здійснювався хід перетворень, у якому напрямі відбувався процес змін, які фактори сприяли розвитку сучасного економічного устрою.

Серед економічних галузей значну роль відіграє харчова та переробна промисловість, яка включає понад сорок різноманітних галузей виробництва.

Серед інших країн світу Україна має найбільш сприятливий природний, людський, геополітичний і ресурсний потенціал для розвитку харчової промисловості, раціональне використання якого забезпечило б їй провідне місце на світовому й регіональних продовольчих ринках. Останнім часом розвиток харчової промисловості в Україні характеризується різким зниженням технологічного рівня виробництва, скороченням обсягів і асортименту продукції, погіршенням її якості, затуханням інвестиційного та інноваційного процесів, витісненням вітчизняних харчових продуктів з внутрішнього й зовнішнього ринків продовольчих товарів, зменшенням обсягів надходження до бюджету та валютних надходжень у країну від експортних операцій галузі.

Харчова промисловість – одна з провідних структуро формуючих галузей не лише агропромислового й промислового комплексів, а й усього народного господарства України. За кількістю зайнятих та за обсягом валової продукції харчова промисловість належить до найважливіших галузей господарства у більшості країн світу, і в Україні зокрема. Харчова



промисловість має складну структуру, до якої входить понад двадцять галузей, що виробляють як готову продукцію, так і напівфабрикати.

Шляхи успішного розв'язання викликів, що постали перед харчовою та переробною промисловістю України, розглядаються із врахуванням тенденцій, які стають закономірністю впливу глобалізаційних процесів на національну економіку і продовольчі ринки.

Концептуальні положення щодо професійного розвитку майбутніх фахівців відображено в Законах України «Про освіту» (2017), «Про вищу освіту» (2014), Національній доктрині розвитку освіти (2001), Національній стратегії розвитку освіти в Україні на 2011–2021 роки (2013), Брюггському (2010) та Бухарестському (2012) комюніке, Копенгагенській декларації (2017), Рекомендаціях Європейського Парламенту та Ради ЄС «Про основні компетенції для навчання протягом усього життя» (2006).

Дослідженню та розробленню наукових засад підготовки майбутніх фахівців харчової та переробної промисловості приділялася належна увага, зокрема: розвитку харчової індустрії (І. Блаж, В.Бойко, П. Борщевський, Д. Гак, Л. Дейнеко, С. Дусановський, А. Заїнчковський, В. Комаров, Д. Лисецький, М. Ліпатов, Ю. Лебединський, В. Лобас, Т. Мостенський, О. Онищенко, П. Осіпов, П. Саблук, В. Слюсар, В. Трегобчук, Л. Чернюк, Н. Шекмар, А. Ясько та ін.); інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості (О. Алимов, О. Амош, Б. Буркинський, В. Геєць, Б. Данилишин, С. Дорогунцов, В. Столяров, А. Федорищева, М. Чумаченко, В. Яцков та ін.).

У дослідженнях вчені порушували й аналізували різні аспекти становлення та інтенсифікації харчової промисловості, її підгалузей в різні періоди часу, а також пропонували теоретичні і практичні рекомендації щодо підготовки кваліфікованих робітників для піднесення рівня господарювання у цій провідній галузі господарського комплексу нашої країни.

У своєму розвитку харчова промисловість завдячує професійній освіті, яка забезпечує підготовку майбутніх досвідчених професійних кадрів.



Професійна освіта в своєму розвитку пройшла шлях від наслідування дітьми трудових дій дорослих у первісному суспільстві, крізь призму учнівства в майстернях та середньовічних учнівських цехах, фабрично-заводських школах раннього капіталізму до сучасних освітніх центрів, здатних формувати в майбутніх фахівцях професійну культуру, професійну придатність та професійну компетентність на основі досягнень науки та техніки.

Питанням розвитку професійної освіти та підготовки фахівців різних галузей господарств присвячені дослідження таких вчених: Н. Абашкіної, С. Артюха, с. Батишева, А. Беляєва, Л. Герганова, Г. Гребенюка, О. Коваленка, В. Ковальчука, Н. Креденець, Н. Кузьміни, Л. Крукевич, С. Николаєнка, Н. Нічкало, В. Олійника, О. Отич, М. Пальчук, Л. Петренко, Л. Пуховської, В. Радкевич Л. Сергєєвої, Л. Сушенцевої, О. Щербак та ін.

У вирішенні проблеми професійної підготовки фахівців суттєвий внесок зробили науковці: С. Артюх, с. Архангельський, Ю. Бабанський, В. Беспалько, с. Гончаренко, Т. Ільїна, М. Махмутов, О. Новіков, М. Пузанов, М. Скаткін, Н. Талізїна, М. Таланчук, Г. Терещенко, Г. Щукїна, а також психологи Л. Виготський, П. Гальперїн, О. Леонтєв, К. Платонов, с. Рубїнштейн та ін.

Проблеми післядипломної педагогічної освіти, підвищення кваліфікації керівних та педагогічних кадрів освіти присвячено праці вчених Н. Клокар, В. Маслова, Л. Сергєєвої, В. Сидоренко, Т. Сорочан, Г. Тимошко та ін.

У сучасних умовах трансформації економічної структури народного господарства України, у тому числі й харчової і переробної промисловості, важливим є звернення до історичного досвіду підготовки фахівців для цієї галузі в західних областях України (Львівській, Івано-Франківській, Тернопільській, Волинській, Рівненській, Хмельницькій, Чернівецькій, Закарпатській) в другій половині XX – на початку XXI ст. Це зумовлено цілою низкою таких факторів:



- при визначенні шляхів соціально-економічного розвитку певного значення набуває врахування історичної спадщини з її досягненнями щодо підготовки фахівців, перевагами та недоліками, адже вона має велику цінність, є школою, уроки якої важливі і для сьогодення;
- виникає потреба розкрити сутність і напрями становлення та розвитку;
- підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості Західної України в другій половині XX – на початку XXI ст.;
- доцільно проаналізувати альтернативні підходи у визначенні перспектив, напрямів, форм і методів підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості України в сучасних умовах.

Незважаючи на інтерес науковців до питання розвитку харчової і переробної промисловості та підготовки майбутніх фахівців, теоретичні та методологічні розробки в цій сфері присвячені лише окремим аспектам досліджуваної проблеми. Відсутнє комплексне дослідження становлення і розвитку підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості в західних областях України в другій половині XX – на початку XXI-го століття.

Викладене вище зумовило вибір теми дослідження: **«Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття)»**.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційна робота виконана згідно з передбаченою планом науково-дослідної роботи Центрального інституту післядипломної педагогічної освіти ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України темою: «Науково-методичні засади підвищення ефективності державно-громадського управління неперервною освітою в умовах суспільних трансформацій в Україні» (державний реєстраційний номер № ДР 0116U007183).



Тему дослідження затверджено вченою радою ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України (протокол № 12 від 21 листопада 2016 року) та погоджено в бюро Міжвідомчої ради з координації наукових досліджень з педагогічних і психологічних наук в Україні (протокол № 1 від 31.01.2017 року).

**Мета** полягає в актуалізації досвіду підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття; у виявленні загальних тенденцій підготовки фахівців та раціональних ідей історичного досвіду, в обґрунтуванні можливостей їх використання в сучасних умовах розвитку професійної (професійно-технічної) освіти в Україні.

Для досягнення мети визначено такі **завдання**:

1. Здійснити історіографічний аналіз проблеми підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття.
2. Виявити соціально-економічні передумови становлення та обґрунтувати періодизацію професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття.
3. Проаналізувати зміст, форми і методи професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у досліджуваний період.
4. Виявити основні тенденції розвитку системи підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття.
5. Обґрунтувати можливості використання історичного досвіду підготовки фахівців та розробити методичні рекомендації для педагогічних працівників сучасних професійних (професійно-технічних) навчальних закладів.



**Об'єкт дослідження** – професійна підготовка фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття).

**Предмет дослідження** – зміст і методи професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття).

**Хронологічні межі дослідження.** Нижня межа дослідження друга половина XX – початок XXI століття (1950) зумовлюється соціально-економічними змінами, що відбувалися під час відбудови народного господарства УРСР після Другої світової війни та початку його подальшого розвитку. Визначення верхньої межі дослідження початок XXI століття (2000–2016) зумовлено пошуком нових шляхів реформування системи підготовки фахівців в умовах соціально-економічних та суспільно-політичних змін в Україні.

**Концептуальна ідея дослідження** полягає в тому, що професійна підготовка фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX на початку XXI століття є складною, багатофункціональною, адаптованою до потреб господарського будівництва системою, що має свою мережу, зміст, форми і методи, які динамічно розвивалися у взаємозв'язку з соціально-економічними, культурними та політичними змінами.

**Методологічну основу** дослідження становлять основні теоретичні та методологічні положення загальної та професійної педагогіки щодо підготовки кваліфікованих робітників в історичному контексті. Науковий пошук здійснено на основі принципів історизму, науковості, об'єктивності, системності, єдності теорії та практики при підготовці фахівців; хронологічний підхід дає змогу простежити соціально-економічні зміни і обґрунтувати періодизацію підготовки кадрів для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах.



**Теоретичну основу** дослідження становлять положення і висновки наукових праць з проблем: філософії освіти (В. Андрущенко, с. Артюх, І. Зязюн, В. Кремень); становлення та розвитку професійно-технічної педагогіки (С. Батишев, А. Беляєва, А. Киверялг, Н. Кузьміна, Н. Ничкало, Л. Сергєєва); неперервної професійної освіти (С. Гончаренко, Г. Герганов, В. Дуканець, Е. Зеєр, Ю. Зінковський, А. Каленський, Н. Клокар, А. Кузьмінський, Н. Ничкало, В. Олійник, Л. Сергєєва, Т. Сорочан), теорії та історії професійно-технічної освіти (А. Веселов, І. Лікарчук, с. Нікітчина, А. Молчанова, Н. Падун, М. Пузанов, Г. Терещенко, с. Улюкаєв); зарубіжного досвіду профтехосвіти (Н. Абашкіна, А. Василюк, Т. Десятов, А. Каплун, Л. Пуховська); формування професійної компетентності майбутніх фахівців (О. Авраменко, Г. Гребенюк, З. Рябова, Л. Сергєєва, Ю. Торба.); впровадження у навчальний процес педагогічних технологій (В. Биков, В. Безпальк, с. Николаєнко, с. Сисоєва Л. Сушенцева); інноваційного розвитку підприємств харчової промисловості (О. Алимов, Б. Буркинський, В. Геєць, Б. Данилишин, с. Дорогунцов, М. Чумаченко, В. Яцков).

**Методи досягнення мети.** Теоретичною та методологічною основою дослідження є комплекс взаємодоповнюючих методів, зокрема: *загальнонаукові теоретичні* (аналіз, синтез, порівняння, узагальнення, класифікація та систематизація) – для обробки і систематизації дослідницьких матеріалів; конкретизації та систематизації наукових понять предмета дослідження; індукція та дедукція – для обґрунтування положень щодо відбору і структурування змісту професійної підготовки майбутніх фахівців для харчової та переробної промисловості; порівняльно-історичний метод – для порівняння змісту професійної підготовки майбутніх фахівців у навчальних закладах Західної України; абстрагування та конкретизація – для формулювання висновків і рекомендацій щодо визначення перспектив розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості; *емпіричні* – вивчення філософської, історичної, психологічної,



педагогічної, економічної та навчально-методичної літератури; нормативно-правових, архівних документів і матеріалів; передового педагогічного досвіду підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття).

**Організація дослідження.** Науково-педагогічний пошук здійснювався впродовж 2011–2018 рр. і охоплював три дослідницькі етапи:

- на першому етапі (2011–2013 рр.) теоретично осмислювалася проблема, визначався об’єкт, предмет, мета і завдання дослідження, розроблялася програма дослідження; вивчалася історична, педагогічна, галузева література з проблем дослідження, матеріали архівів;
- на другому етапі (2013–2016 рр.) продовжувався аналіз науково-методичної літератури та архівних джерел, проводилася систематизація та первинне узагальнення одержаних результатів, що дало підстави теоретично обґрунтувати періодизацію підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у досліджуваний період;
- на третьому етапі (2016–2018 рр.) здійснено науково-теоретичне та методичне узагальнення результатів дослідження, апробовано та впроваджено в освітній процес закладів професійної освіти розроблених методичних рекомендацій; сформульовано загальні висновки, окреслено перспективи подальших напрямів дослідження наукової проблеми.

**Джерельну базу дослідження** становлять матеріали з фондів Державного та регіональних архівів, матеріали з фондів Національної бібліотеки імені В. І. Вернадського НАН України, Державної науково-педагогічної бібліотеки України імені В. О. Сухомлинського НАПН України, Центральної науково-технічної бібліотеки харчової і переробної промисловості України, Львівської національної наукової бібліотеки України імені В. Стефаника. Проаналізовано матеріали дисертаційних досліджень, монографій, довідково-бібліографічної та історичної літератури.



Автором опрацьовано 139 архівних документів та матеріалів. У науковий обіг введено 7 архівних справ, в яких міститься 12 документів і матеріалів, а також ряд фактів та ідей з проблеми професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України досліджуваного періоду, раніше невідомих широкому колу науковців.

**Наукова новизна результатів дослідження полягає в тому, що у вітчизняній професійній педагогіці:**

- *уперше здійснено* цілісний історико-педагогічний аналіз підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття);
- *визначено* організаційно-педагогічні засади підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття);
- *конкретизовано* можливості трансформації історичного досвіду професійної підготовки, впровадження інноваційних форм і методів професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України;
- *уточнено* періодизацію розвитку підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX –початок XXI століття);
- *подальшого розвитку* набули питання оновлення змісту та впровадження інноваційних технологій підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у закладах професійної освіти України.

**Практичне значення одержаних результатів дослідження** визначається використанням його матеріалів науковцями різних рівнів, що є основою розроблених методичних рекомендацій щодо підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах.



Основні положення та висновки дослідження є змістовим доповненням до організації освітнього процесу в професійних (професійно-технічних) закладах та виробничій практиці на підприємствах галузі.

Обґрунтовані в дослідженні результати **впроваджено** в освітній процес закладів та установ професійної (професійно-технічної) освіти Волинської (довідка № 79–01/11 від 05.05.2018 р.), Івано-Франківської (довідка № 94/04-06/18 від 18.06.2018 р.), Рівненської (довідка № 62-14/04 від 14.04.2018 р.), Чернівецької (довідка № 88 від 15.03.2018 р.) областей; Волинського технікуму Національного університету харчових технологій (довідка № 79 від 28.03.2018 р.), Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій (довідка № 46-18/12 від 12.03.2018 р.), Івано-Франківського коледжу ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій (довідка № 77-20/24 від 21.03.2018 р.), Гусятинського коледжу Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя (довідка № 01-06/51 від 14.03.2018 р.), Хмельницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету (довідка № 56 від 25.04.2018 р.).

**На захист виносяться положення щодо:**

- періодизації підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України (друга половина XX –початок XXI століття);
- щодо змісту та організаційних форм професійної підготовки фахівців харчової та переробної галузі, які змінювалися відповідно до соціально-економічних перетворень в західних областях України та вимог до якості підготовки галузевих кваліфікованих кадрів;
- тенденцій розвитку системи підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України.



**Вірогідність одержаних результатів** забезпечено методологічним обґрунтуванням його вихідних положень; застосуванням комплексу методів, адекватних об'єкту, предмету, меті і завданням дослідження; історіографічним аналізом досліджуваної проблеми; позитивними результатами впровадження основних положень дослідження у освітній процес закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

**Апробація результатів дослідження.** Основні положення та результати дослідження доповідалися, обговорювалися та отримали позитивну оцінку вчених, педагогів-практиків на міжнародних і всеукраїнських науково-практичних конференціях: Всеукраїнська наукова конференція «Гуманітарне та патріотичне виховання студентської молоді в умовах глобалізації та євроінтеграції» (м. Київ, 19–20.11.2015 р.); Міжнародна науково-технічна конференція «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції» (м. Київ, 07–08.11.2016 р.); Міжнародна науково-практична конференція «Розвиток сучасної освіти: теорія, практика, інновації» (м. Київ, 23–24.02.2017 р.); Міжнародна науково-технічна конференція «Перспективи розвитку цукрової промисловості України» (м. Київ, 29–30.03.2017 р.); Всеукраїнська науково-практична конференція «Психолого-педагогічний супровід фахової підготовки та підвищення кваліфікації особистості в умовах трансформації освіти» (м. Київ, 27.05.2016 р.); Всеукраїнська науково-практична конференція «Професійний розвиток та управління людськими ресурсами в системі післядипломної педагогічної освіти в контексті трансформації освіти України» (м. Київ, 28.10.2016 р.); II Всеукраїнська (з міжнародною участю) науково-методичної конференції «Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управління навчальними закладами» (м. Херсон, 18.11.2016 р.); IV Всеукраїнська конференція студентів, аспірантів та молодих вчених «Сучасні проблеми розвитку підприємств харчової промисловості: теорія та практика» (м. Київ, 24–25.11.2016 р.); Всеукраїнська науково-практична конференція «Проблеми підготовки педагогів для професійної освіти: теорія і практика» (м. Львів,



25.11.2016 р.); Дискусійна панель «Інноваційні підходи у формуванні якості підготовки конкурентоздатних фахівців у професійних навчальних закладах» за програмою Восьмої Міжнародної виставки «Сучасні заклади освіти – 2017» (м. Київ 16–18.03.2017 р.); I Всеукраїнська науково-практична конференція «Психологічні проблеми молоді у сучасному світі» (м. Київ, 24.03.2017 р.); Науково-практична конференція «Теоретико-методичні основи підготовки конкурентоздатних фахівців у контексті сучасного ринку праці» (м. Кривий Ріг, 6.04.2017 р.); Перша Всеукраїнська науково-методична конференція «Модернізація змісту професійної освіти – умова підготовки компетентного фахівця нової формації» (м. Житомир, 16.05.2017 р.); II Міжнародний науково-практичний форум «Інновації в науці: виклики сучасності», (м. Варна, Республіка Болгарія 10–16.09.2017 р.); Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та Міжнародна науково-практична конференція «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі» (м. Київ, 13.09.2017 р.); Міжнародна науково-практична конференція «Управління якістю вищої освіти: проблеми та перспективи» (м. Київ, 29.09.2017 р.); Всеукраїнська науково-практична конференція «Формування професійно мобільного фахівця: європейський вимір» (м. Львів, 16–17.11.2017 р.); Всеукраїнська науково-практична конференція «Підготовка конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності» (м. Кривий Ріг, 25.04.2018 р.); Міжнародна науково-практична конференція «Єдиний освітній простір Україна – ЄС» (м. Вишнян, Республіка Хорватія, 7–12.05.2018 р.); III Всеукраїнська науково-практична конференція з міжнародною участю «Психолого-педагогічний супровід професійної підготовки та підвищення кваліфікації фахівців в умовах трансформації освіти» (м. Київ, 25.05.2018 р.).

Школа молодого науковця (м. Херсон, 15–20.06.2016 р.); Круглий стіл «Роль ІКТ для підготовки фахівців з різних професій. Використання інноваційних педагогічних технологій у сучасній професійній освіті»



(м. Львів, 02.12.2016 р.); Регіональна нарада директорів професійно-технічних навчальних закладів з питань виконання регіонального замовлення на підготовку кваліфікованих робітників (м. Львів, 08.09.2017 р.), Регіональна нарада щодо регіонального замовлення на підготовку кваліфікованих робітничих кадрів (м. Львів, 13.04.2018 р.).

**Публікації.** Основні результати дослідження відображені у 26 одноосібних друкованих працях: 6 статей, (з яких 5 – у провідних наукових фахових виданнях України, 1 стаття в зарубіжному виданні), 19 – матеріали конференцій, 1 – методичні рекомендації.

**Структура й обсяг дисертації.** Дисертація складається з анотацій українською та англійською мовами, вступу, трьох розділів, висновків до кожного розділу, загальних висновків, додатків, списку використаних джерел із 504 найменувань (із них 16 – іноземними мовами, 139 – архівних матеріалів). Загальний обсяг дисертації – 323 сторінки, з них 17 сторінок – анотації, 189 – основного тексту. Робота містить 7 таблиць і 8 рисунків.



## РОЗДІЛ 1

# ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В ПРОФЕСІЙНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЕЙ УКРАЇНИ (ДРУГА ПОЛОВИНА XX – ПОЧАТОК XXI СТОЛІТТЯ)

### 1.1 Обґрунтування основних понять дослідження

З метою наукового обґрунтування теми було вивчено і визначено базові поняття дослідження, які розкривають особливості підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в закладах професійної освіти.

Для розуміння предмету нашого дослідження вважаємо за доцільне розглянути його ключові дефініції. Нами було визначено наступні базові поняття з теми дослідження – «професійна підготовка», «становлення і розвиток професійної підготовки», «кваліфікація», «кваліфікована праця», «кваліфікований робітник», «молодший спеціаліст».

Сучасна державна політика в царині професійної освіти спрямована на реалізацію загальнодержавної стратегії розвитку професійної підготовки відповідно до потреб суспільства під час переходу до ринкової економіки. Зазначене вимагає інтеграції професійної освіти в європейську, розширення інтелектуальних зв'язків; стабілізацію, реформування та розвитку професійної освіти шляхом упровадження нових інформаційно-комунікаційних технологій підготовки фахівців [169].

Усвідомлюючи глибоку спорідненість усіх рівнів професійної підготовки особистості, науковці нині розглядають єдині методологічні положення, закономірності та принципи професійної педагогіки як галузі педагогічної науки, що відповідає потребам неперервної освіти, а також спільні методичні основи навчально-виховного процесу в професійній школі будь-якого рівня. На думку С. Батишева, професійна освіта як системний об'єкт розглядає всі предметні сфери трудової діяльності, формування і професійного розвитку людини на різних життєвих етапах [6]. Академік Н.



Ничкало, зазначає, що «професійна освіта охоплює всі предметні галузі знання, діяльності, формування і розвиток фахівців різних виробничих галузей» [173].

Педагогічна і філософська наука дедалі більше переймається пошуком нового сенсу педагогічної діяльності [108]. У цьому сенсі долучаємося до думки Г. Васяновича, який стверджує про надзвичайну важливість методологічних питань: «Педагогіка як наука, що має безпосередні впливи на формування особистості, її розвиток і саморозвиток, вимагає чіткого і послідовного визначення і дотримання методологічних засад її функціонування, щоб бути ефективним джерелом знань, дієвим чинником створення міжособистісних відносин у системах: педагог – учень (студент), педагог – педагог, учень – учень, педагог – батьки і та ін.» [20].

Основним поняттям нашого дослідження є «професійна підготовка». В педагогічному контексті «підготовка» – запас знань, навичок, досвід і т. ін., набутий у процесі навчання, практичної діяльності [24]. Відповідно *«професійна підготовка»* – сукупність спеціальних знань, умінь і навичок, що набуваються майбутніми кваліфікованими робітниками в процесі теоретичного та виробничого навчання, виробничої діяльності.

Предмет нашого дослідження взаємопов'язаний з категоріями «становлення» і «розвиток». Шляхом узагальненого аналізу виявлених літературних джерел нами було здійснено визначення цих понять. Отже, становлення – філософська категорія, форма відображення одного з моментів об'єктивно-реального розвитку (коли нове явище вже почало існувати, але ще не набуло завершеної форми); етап в розвитку системи в сукупності характерних ознак і форм, в процесі якого вона перетворюється в розвинену систему [271; 272; 321].

У контексті нашого педагогічного дослідження визначення цього поняття буде таким. Становлення професійної підготовки – форма відображення одного з моментів її розвитку (коли професійна підготовка майбутніх фахівців харчової промисловості вже почала існувати, але ще не



набула завершеної форми); етап в розвитку системи професійної підготовки майбутніх фахівців в закладах професійної освіти в сукупності характерних ознак і форм, в процесі якого вона перетворюється в розвинену систему.

*Професійний стандарт* – це багатофункціональний нормативний документ, який визначає систему показників у вигляді компетенцій для різних кваліфікаційних рівнів і дає змогу визначити ступінь відповідності професійної діяльності робітника вимогам виробництва (сфери послуг) [230]; детальна характеристика нормативних вимог до результатів і якості виконання робітниками трудових функцій у рамках конкретної професійної діяльності [191]. Вони містять разом з іншими даними найменування посад і відповідні їм кваліфікаційні й освітні рівні, перелік конкретних посадових обов'язків (що розглядаються під кутом зору знань, умінь та навичок), виконання яких дасть робітнику можливість реалізувати трудові функції в межах його компетенції. ПС спрямовані на забезпечення професіоналізму особистості [95].

*Розвиток* – специфічний процес сходження від нижчого до вищого, від простого до складного; внаслідок розвитку виникає новий якісний стан об'єкта [321]. Таким чином, становлення є складовою розвитку. Розвиток професійної підготовки – процес сходження від одного історичного етапу професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості України до іншого внаслідок якого вона набуває нових якісних змін.

Отже, «становлення» і «розвиток» професійної підготовки майбутніх фахівців – взаємопов'язані та взаємодоповнюючі поняття, оскільки становлення професійної підготовки є складовим етапом її розвитку.

Відповідно до Закону України «Про освіту» метою професійної (професійно-технічної) освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку



праці та мобільності і перспектив кар'єрного зростання впродовж життя [218].

*Компетентнісний підхід* орієнтується на кінцевий результат освітнього процесу, спрямовується на формування у майбутнього фахівця готовності ефективно використовувати потенційні можливості (знання, уміння, навички, цінності, психологічні особливості) та зовнішні ресурси (інформаційні, людські, матеріальні) для досягнення поставленої мети [220, с. 261].

Поняття «компетентність» вперше стало вживатися в контексті діяльничої освіти, метою якої була підготовка фахівців, здатних успішно конкурувати на ринку праці. Було запропоновано розрізняти два поняття: «компетентність» і «компетенція» (competence and competencies) [362]. Розглянемо деякі точки зору на визначення «компетенція» і «компетентність». За визначенням С. Тришиної і А. Хуторського, *компетенція* – це задана соціальна вимога (норма) доосвітньої підготовки фахівця, яка є необхідною для його якісної продуктивної діяльності у відповідній сфері. На відміну від компетенції компетентність, на думку науковців, це володіння суб'єктом відповідною компетенцією, що включає його особистісне ставлення до неї та предмета діяльності. Звідси, у самому означенні компетентності вбачається вже особистісна якість, що сформувалась, або ж сукупність якостей фахівця та мінімально необхідний досвід діяльності в заданій сфері [317].

Л. Степашкіна визначає компетентність як інтегральний показник якостей особистості. Науковець констатує, що важливим компонентом є не сума здобутих знань та умінь, а вміння фахівця мобілізувати у конкретній ситуації отримані знання та досвід [276]. Ю. Фролов та Д. Махотін вважають, що компетенція – це предметна сфера, в якій індивід виявляє готовність до виконання діяльності, тобто компетенція пов'язана зі змістом самої сфери майбутньої професійної діяльності. Компетентність, на їхню думку, інтегрована характеристика якостей особистості, результат підготовки випускника вузу для виконання діяльності в певних галузях (компетенціях).



Компетентність – це ситуативна категорія, оскільки виражається у готовності до здійснення будь-якої діяльності у конкретних професійних (проблемних) ситуаціях [325]. За Е. Зеєром, компетентність передбачає не стільки наявність у фахівця значного обсягу знань і досвіду, скільки вміння актуалізовувати накопичені знання і навички у потрібний момент, використовувати їх у процесі реалізації своїх професійних функцій. Автор відзначає, що професійна компетентність – одна зі складових професіоналізму, у структурі якої виділяються: професійна затребуваність, професійна придатність, професійна задоволеність, професійний успіх. Під професійною компетентністю автор розуміє сукупність професійних знань і вмінь, а також способи виконання професійної діяльності [68].

Отже, у всіх вищенаведених дослідженнях компетентність розуміється як володіння певними знаннями, навичками, життєвим досвідом. Компетентність виступає як загальне поняття, яке, на жаль, не відображає конкретні пізнавально-практичні якості особистості, що мають сформуватися в процесі навчання. Даний аспект пов'язаний з тим, що у різних сферах професійної діяльності компетентність розкриватиметься за допомогою пізнавально-практичних понять, таких як: знання, вміння, навички, творче мислення, здатність приймати рішення у нестандартних ситуаціях. Одночасно компетенція є і більш вузьким поняттям, сутність якого, на нашу думку, полягає в обмеженнях певної предметної сфери, в якій індивід реалізовує власний потенціал та виконує ту чи іншу професійно зорієнтовану діяльність.

Звідси доцільно ввести розуміння готовності до професійної діяльності, провідним показником якої є професійна компетентність. У даному контексті змістовним і структурним наповненням професійної компетентності виступає саме поняття «компетенція». Огляд психолого-педагогічної літератури та інших інформаційних джерел показує, що можна виділити кілька підходів до визначення поняття «професійна компетентність». Так, наприклад, зарубіжними дослідниками дане поняття розглядається як



«поглиблене знання», «стан адекватного виконання завдання», «здатність до актуального виконання діяльності», «ефективність дій» [362].

У педагогічній науці поняття «*професійна компетентність*» розглядається як сукупність знань і вмінь, що визначають результативність праці; як комбінація особистісних якостей та властивостей; як комплекс знань і професійно значущих особистих якостей; як єдність теоретичної та практичної готовності до праці та ін. [242].

Отже, компетенція це здатність застосовувати (використовувати) знання та вміння, а компетентність – знаю, що треба робити, як результат застосування компетенцій у професійній діяльності.

Термін «*фахівець*» вживається у значенні – людина, що володіє спеціальними знаннями й навичками в будь-якій галузі, що має спеціальність; людина, що добре знає будь-що, майстер своєї справи.

Фахівець харчової і переробної промисловості має можливість займатися виробничо-технологічною, організаційно-керівною, проектно-конструкторською, управлінською діяльністю на підприємствах харчової та переробної промисловості.

Слід зазначити, що в контексті нашого дослідження розглядається професійна підготовка майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості, які вже мали високий загальноосвітній рівень, та ще не одержали робітничої кваліфікації.

У наступному підрозділі на підставі вивчених наукових джерел проаналізовано стан досліджуваної проблеми в контексті розвитку ПТО України впродовж досліджуваного періоду.

*Коледж* – галузевий вищий навчальний заклад або структурний підрозділ університету, академії або інституту, що проводить освітню діяльність, пов'язану із здобуттям ступенів молодшого бакалавра та/або бакалавра, проводить прикладні наукові дослідження. Коледж також має право здійснювати підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста [210].



*Професійно-технічний навчальний заклад* – це заклад освіти, що забезпечує реалізацію потреб громадян у професійно-технічній освіті, оволодінні робітничими професіями, спеціальностями, кваліфікацією відповідно до їх інтересів, здібностей, стану здоров'я [219].

З економічної точки зору *освітній кластер* – це сукупність взаємопов'язаних установ освіти, об'єднаних за галузевою ознакою і партнерським відносином з підприємствами галузі, а з педагогічної – це система навчання, взаємонавчання інструментів самонавчання в інноваційному ланцюжку «наука – технології – бізнес», заснована переважно на горизонтальних зв'язках всередині ланцюжка. [267, с. 18].

Термін «*дуальна система*» (від лат. dualis – подвійний) був введений у педагогічну термінологію в середині 60-х років минулого століття у ФРН – як нова, більш гнучка форма організації професійного навчання. Дуальність як методологічна характеристика професійної освіти передбачає узгоджену взаємодію освітньої та виробничої сфери з підготовки кваліфікованих кадрів певного профілю в рамках організаційно-відмінних форм навчання.

Основне завдання упровадження елементів дуальної форми навчання – усунути основні недоліки традиційних форм і методів навчання майбутніх кваліфікованих робітників, подолати розрив між теорією і практикою, освітою й виробництвом, та підвищити якість підготовки кваліфікованих кадрів із урахуванням вимог роботодавців у рамках нових організаційно-відмінних форм навчання

*Агропромисловий комплекс (АПК) України* – це цілісна народногосподарська система взаємопов'язаних між собою галузей, об'єднаних в єдине ціле з метою виробництва продовольства, сільськогосподарської сировини для переробних галузей промисловості [344, с. 357].

*Харчова промисловість* – галузь переробної промисловості, сукупність виробництв харчових продуктів в готовому вигляді або у вигляді



напівфабрикатів, а також тютюнових виробів, мила і миючих засобів, парфюмерно-косметичної продукції. У системі агропромислового комплексу харчова промисловість тісно пов'язана з сільським господарством як постачальником сировини і з торгівлею [343].

## **1.2 Соціально-економічні передумови виникнення та розвитку харчової і переробної промисловості в Україні: ретроспективний аналіз**

До початку XIX ст. виробництво харчових продуктів існувало в Україні у вигляді кустарних промислів: млинарства, винокуріння, олійництва, видобутку солі, тютюнництва тощо. Як галузь фабричного виробництва харчова промисловість почала розвиватися у другій половині XIX ст., лише цукрова промисловість зародилася раніше, коли 1824 року в с. Макошиному на Чернігівщині та в с. Трощині на Київщині побудовано перші цукрові заводи. Зростання міського населення, зокрема великих центрів споживання та будівництво залізниць сприяли розвитку промисловості виробництва у млинарстві, олійництві, спирто-пивоварінні [65].

Загалом Україна виробляла 84% від загальноросійського виробництва цукру. Перші цукроварні на території України засновані в двадцятих роках XIX ст. У середині 30-х років XIX ст. уже діяло 50 цукрових заводів, а в середині 40-х років кількість цукрових заводів в Україні (129) була майже у два рази більшою ніж у Центральній Росії (70). На 1861 р. в Українських землях працювало вже 287 цукрових заводів, а в Центральній Росії – 162 [74, с. 11].

Перша половина XIX ст. українські землі в складі Російської та Австрійської імперій характеризуються зародженням ринкових відносин. На східній Україні перше місце в промисловому виробництві займала цукрова промисловість, яка забезпечувала 80% виробництва цукру в Росії. Важливе значення відігравав чумацький промисел. Український експорт (у Німеччину, Францію, Австрію, Чехію, Угорщину) складав 60% загальноросійського [59, с. 425].



Галичина, Буковина й Закарпаття були найвідсталішими австрійськими провінціями. Кріпосництво заважало розвитку промисловості і сільськогосподарського господарства [59, с. 434].

Промисловий переворот у 60–70-х рр. XIX ст. призвів до поділу України на два регіони: промислово розвинений Південний та аграрно відсталий Північно-Західний і Східний [59, с. 449].

В другій половині XIX ст. скасовується кріпацтво в Наддніпрянській Україні та здійснюються демократичні реформи.

Скасування кріпосного права 1861 р. істотно прискорило становлення ринкових відносин в Російській імперії та активізувало процеси суспільного розвитку. Технічний прогрес, трансформація соціальної структури, зміни в системі управління визначили необхідність вдосконалення системи освіти [127].

Зростає вага галузей важкої промисловості. Наприкінці XIX ст. Україна стає вугільно-металургійною базою Російської імперії і головним центром її харчової промисловості.

Соціальну структуру українського населення, зайнятого в харчовій промисловості Східної Галичини у 1900р. наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Соціальна структура українського населення, зайнятого в харчовій промисловості Східної Галичини в 1900 р. [139, с. 649]

Власники		Робітники		Службовці		Разом
осіб	%	осіб	%	осіб	%	
749	43,80	938	54,85	23	1,35	1710

Примітка. Розраховано за: [365, т. XX, ч. 11, с. 22–29].

Якщо розглядати соціальну структуру лише українського населення, зайнятого в основних галузях ремісничо-кустарної та фабрично-заводської



промисловості Східної Галичини в 1900 р., то з усіх зайнятих там 18,8 тис. осіб 8,5 тис. були власникми, а 10, 0 тис. – робітниками, учнями й поденниками, 106 осіб – службовцями. У відсотках ці показники складають відповідно 45,2%, 54,2% та 0,6% усіх українців. Найбільшу кількість власників-українців було задіяно в металообробній, машинобудівній, швейній, харчовій галузях, а робітників – у хімічній, будівельній та паперовій галузях [139, с. 251].

Кількість зайнятих робітників у харчовій промисловості десяти міст Східної Галичини в 1910 р. наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Кількість зайнятих робітників у харчовій промисловості десяти міст\* Східної Галичини в 1910 р. (у відсотках) [139, с. 628]

Львів	Перемишль	Коломия	Дрогобич	Тернопіль	Станіславів	Стрий	Ярослав	Самбір	Броди
10,7	13,7	9,7	5,4	12,3	11,3	9,9	15,7	16,2	10,1

Примітки: \* – список міст подано за кількістю жителів в них.

Розраховано за: [365, ч. 10, с. 6–89]

Розподіл за соціальною структурою зайнятих в харчовій промисловості десяти міст Східної Галичини в 1910 р. наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Соціальна структура робітників зайнятих в харчовій промисловості десяти міст Східної Галичини в 1910 р. [139, с. 629]

Всього зайнято (осіб)	З них:					
	Робітники		Учні		Поденники	
	осіб	%	осіб	%	осіб	%
3696	3100	83,9	493	13,3	103	2,8

Примітка. Розраховано за: [365, ч. 10, с. 6–89].



Запровадження нових технологій, машин, парової енергетики дало могутній поштовх для підвищення продуктивності праці, збільшення обсягів виробництва продукції. Вартість промислової продукції (без гірничої і гірничозаводської) у другій половині XIX ст. виросла більше, ніж у 8 разів, причому темпи зростання виробництва були значно вищими у перші два пореформені десятиріччя, під час яких обсяг готової продукції збільшився у 5,5 рази. Це було, безумовно, пов'язано із завершенням найбільшого буму у залізничному будівництві та поширенням парового виробництва майже в усіх провідних галузях харчової промисловості. Наступне десятиріччя продемонструвало наявні процеси концентрації виробництва, за яких кількість підприємств скоротилася в 1,1 рази, а обсяг виробництва зріс у 1,5 рази тобто на 49,6% порівняно з 1879 р.

Уже наприкінці 70-х років XIX ст. гуральництво за рівнем енергооснащеності займало третє місце серед інших галузей харчової промисловості (після цукрової та борошномельної). Протягом 80-х років XIX ст. спостерігається концентрація парового млинарства у великих містах – важливих промислових центрах і транспортних вузлах.

Застосування парової енергетики в харчовій промисловості доповнювалося впровадженням нової техніки та технології виробництва. В цьому плані українська промисловість, яка вступила на шлях індустріалізації пізніше від західноєвропейської, мала, поряд з досягненнями, широко використовувати і зарубіжну машинну техніку та передову індустрію. Це значно прискорювало сам процес індустріалізації. Загалом механізація основних процесів виробництва охопила різні галузі харчової промисловості, хоча й поруч залишалося ще багато ручної праці. Під впливом ринкової кон'юнктури, у зв'язку з необхідністю збільшувати випуск продукції, застосовувалися нові технології виробництва.

У процесі технічного переоснащення підприємці-цукрозаводчики широко застосовували іноземну техніку та новітні досягнення європейської науки й технології цукрового виробництва. Значний внесок зробили



вітчизняні спеціалісти. Парове енергоустаткування, як одна з «найбільш характерних ознак великої машинної індустрії», протягом 70–80-х років XIX ст. поширилося майже на всі галузі харчової промисловості. Звичайно, масштаби і темпи її перебігу були неоднаковими. У винокурному, борошномельному виробництвах, які внаслідок швидкого та інтенсивного припливів капіталів, перетворилися на галузі великої ринкової промисловості всеросійського значення, технічний переворот набув значного розмаху і відбувався порівняно швидко, проте повністю він був упроваджений лише в цукровій промисловості. У винокурній промисловості підприємства заводського типу співіснували з підприємствами мануфактурного типу, а в борошномельній – поряд з паровими млинами зберігалися водяні млини і вітряки [128, с. 215].

У своєму дослідженні М. Москалюк зазначає, що одним із важливих факторів, зумовивших високі темпи розвитку промисловості в 90-ті роки XIX ст., було прискорене будівництво залізниць. Певне значення мали також протекційний заборонений митний тариф 1891 р., державні замовлення, приплив іноземного капіталу та ін. У цей період Росія, у тому числі й Україна, зробили значний крок в економічному розвитку [160, с. 178].

Ми поділяємо думку Н. Левицької, Я. Олішевського, що з погляду територіального поділу праці, економіка України працювала, перш за все, на внутрішній ринок тієї держави, до якої вона входила. Досить сприятливе географічне положення, достатня кількість трудових ресурсів та відносно густа мережа залізниць, зумовили розвиток харчової промисловості на користь іноземних держав. Майже половина кількості виготовленої продукції вивозилась до країни-завойовника. Аграрний сектор України виробляв продукцію на експорт, що збагачувало російську казну. З цією метою у другій половині XIX століття було збудовано ряд залізниць з глибинних районів української території до чорноморсько – азовських і балтійських портів. Україна вивозила за свої межі 42% виробленого цукру, 25% олії, а також м'ясо, вершкове масло, борошно, овочі, вино [125].



Значний розвиток важкої промисловості дещо гальмував розвиток харчової. Недостатність висококваліфікованих кадрів, слабе стимулювання виробництва, недостатність новітніх досягнень науки і техніки також несли негативний вплив на розвиток харчової промисловості [125].

Розвиток соціально-економічних відносин і окремих галузей переробної промисловості України в період утвердження та панування капіталістичних відносин відбувався у складних, неоднозначних соціально-політичних умовах.

А. Москалюк вважає, що «...переробна промисловість у своєму розвитку пройшла три основних стадії, які відрізняються рівнем техніки: дрібне товарне виробництво (дрібні, переважно селянські промисли); капіталістична мануфактура; капіталістична фабрика (велика машинна індустрія). Мануфактури за своєю економічною організацією в різні періоди були феодальними, капіталістичними та змішаними підприємствами, що могли існувати водночас. Зміцнення мануфактур свідчить про дальший розвиток товарного виробництва. Зростання товарного виробництва сприяло зміцненню економічних зв'язків між окремими регіонами України, її швидкому виходу на загальноросійські і загальноєвропейські ринки» [159, с. 232].

Досягнення радянської історіографії у вивченні дореволюційного минулого харчової промисловості, поряд з іншими проблемами вітчизняної історії, підсумовані і в узагальнюючих працях другої половини 50-х – 80-х років ХХ ст. Зокрема, у працях О. Нестеренка, І. Гуржія, Л. Мельника та інших, присвячених економічній історії України ХІХ – початку ХХ ст., нагромаджений значний конкретний матеріал, що стосується досліджуваної проблематики. У своїх працях вони вивчали проблему соціально-економічного розвитку України, питання робітничого класу, його боротьбу за свої права, торгівлю, ґрунтовно досліджували економічну діяльність монополістичних об'єднань та науково-технічний прогрес у галузях промисловості. Не висвітлено достатньо проблему становища робітників,



роль промисловців в економічному становищі та їхній вплив на розвиток всієї економіки Російської імперії. В силу цього, дослідження радянських істориків потрібно ґрунтовно доповнювати фактами реального відображення становища технічного прогресу у харчовій промисловості [128].

Загальна картина економічного розвитку Росії, включаючи Україну, в першому десятиріччі XX ст. характеризується тим, що криза, яка почалася наприкінці 1899 р., змінилася в 1904 р. невеликим піднесенням, зумовленим російсько-японською війною. Проте вже в кінці того ж року, у зв'язку з руйнівним впливом війни і неврожаїв, які мали місце в ряді губерній, піднесення змінилося депресією. Революційні бої в наступні роки, припинення залізничного руху, страйки працівників пошти й телеграфу, біржова паніка і відплив капіталів за кордон, припинення кредитів – все це негативно відбилося на розвитку промисловості, у тому числі і переробної, сприяючи поглибленню депресії і кризи. Лише в 1907 р. почалося нове, але дуже короткочасне піднесення промислового виробництва. У кінці 1907 р. виникла нова промислова криза з наступною депресією, яка тривала до кінця 1909 р.

Зростання виробництва в 1906–1907 рр. в одних галузях поєднувалося із застоєм в інших. Проте вже наприкінці 1907 р. торгово-промислова кон'юнктура почала погіршуватися. Наприкінці 1909 р. намітилося пожвавлення в промисловості, а вже в 1910 р. почалося промислове піднесення. Воно було зумовлене рядом врожайних років, розширенням у зв'язку з проведенням Столипінської аграрної реформи капіталізації села і зростаючим попитом на сільськогосподарські знаряддя і машини. Приплив вільних капіталів у промисловість сприяв збільшенню основних капіталів приватних акціонерних товариств.

Загалом протягом 1900–1913 рр. Росія, у тому числі й українські губернії, піднялася на більш високий щабель індустріального розвитку: промислова продукція в країні зросла у 2 рази, а кількість робітників у промисловості – в 1,5 рази. Однак для докорінних змін в економіці країни



цього було не досить. Росія, як і раніше, залишалася аграрною країною. У 1913 р. в Росії у загальному обсязі продукції промисловості і сільського господарства на частку промисловості припадало 40%. Відносно України цей показник був дещо кращим – 48,2%.

Промислове піднесення в Росії у 1910–1913 рр. було перерване Першою світовою війною. Війна внесла певні зміни в структуру і динаміку промислового виробництва.

Отже, промислове підприємництво посідало важливе місце у поміщицькій економіці. Його формування розпочалося ще в дореформений період, але свого розквіту воно досягло уже після скасування кріпацтва. Фабрично-заводська промисловість, відтісняючи на задній план мануфактуру, підкоряла собі селянські промисли, витісняла міське ремесло. Вона стала визначальним фактором порайонної промислової спеціалізації.

Зростання цукрової, винокурної, тютюнової, борошномельної та олійної промисловості відіграло важливу роль у розвитку капіталістичного сільського господарства, у його технічній перебудові.

У 1913 році харчова промисловість вже була однією з найрозвинутіших галузей промисловості на Україні, що за кількістю великих (цензових) підприємств (51,7%) посідала перше, а за обсягом валової продукції (927 млн карб. у цінах 1926 – 27, або 36,2%) та кількістю робітників (169 000, або 45,7%) друге місце. У харчовій промисловості переважало невелике напівкустарне виробництво; з 150 000 харчових підприємств лише 1 635 належало до категорії великих (понад 100 робітників). У галузевій структурі харчової промисловості панівне місце належало цукровій промисловості; на 203 цукроварнях України працювало 130 000 робітників (75% усіх зайнятих у харчовій промисловості) і вироблялося 56,1% валової продукції харчової промисловості; у цукровій промисловості виникла перша монополія на Україні та взагалі в Російській Імперії – синдикат цукрозаводчиків. Друге місце належало борошномельно-круп'яній (18,7% валової продукції харчової промисловості). Менше розвинені були спиртова та горілчана, олійна,



кондитерська, соляна й тютюнова галузі. Інші або перебували в зародковому стані у вигляді кустарних промислів (хлібопекарська, м'ясо-молочна), або взагалі не існували (маргаринова, харчоконцентратна, розлив мінеральних вод тощо). В 1913 р. в асортименті харчової промисловості України нараховувалося понад 100 назв продуктів; вироблено 1 105 тис.т. цукру-піску (81,3% загально-російської продукції), 15,9 млн дал спирту (28,8%), 1,1 млн т. солі (53,6%), 30,3 млн бляшанок (умовних) консервів (26,4%), що йшло на потреби не лише українського ринку, але й інших районів Російської Імперії [327].

Галузі харчової промисловості розміщувалися нерівномірно, за винятком борошномельної промисловості, що була поширена у всіх регіонах України. Підприємства цукрової та спиртової промисловості зосереджувалися переважно на Правобережжі, консервної – на півдні, промисловість виробництва вина – на Одещині, в Криму та на Закарпатті; шахтне видобування солі – на Донбасі (м. Артемівське, Слов'янське), Передкарпатті та Закарпатті (смт. Солотвино). Пивоварні, кондитерські та тютюнові фабрики розміщувалися в м. Києві, Львові, Харкові, Одесі, Миколаєві. Слабо розвинута була харчова промисловість у промислових осередках Донбасу та Придніпров'я.

Після занепаду за першої світової війни й революції (у 1920 р. ледве 17% порівняно з 1913 р.). Харчова промисловість відновилася за НЕПу (Нової економічної політики). У 1926 р. випущено продукції на 1 млрд карб. (927 млн у 1913 р.). За доби індустріалізації 1928–1937 рр. на реконструкцію старих та будівництво нових підприємств харчової промисловості було витрачено понад 1 млрд карб. капіталовкладень. Разом з цим не тільки модернізовано наявні галузі харчової промисловості, але і створено нові (маслоробну, хлібопекарську, маргаринову та ін.) і сконцентровано виробництво: кількість підприємств зменшено до 69 100, в яких працювало 287 000 робітників (1940 р.). У 1940 р. валова продукція харчової промисловості УССР зросла порівняно з 1913 р. майже в 6 разів, проте частка



в загальному обсязі промислової продукції зменшилася з 51,2% (1913 р.) до 17,6% і зійшла на друге місце після машинобудування та металообробної промисловості. Питома вага цукрової промисловості знизилася 1940 р. до 14,2% всієї харчової промисловості (1913 р. – 56,1%), спиртової – до 2,1% (6,4%) при одночасному зростанні борошномельно-круп'яної до 23,6% (18,7%), хлібопекарської – 17,5% (1913 р. не було), м'ясної – до 11,4% (1913 р. не було) кондитерської – до 8% (2,9%) та консервної – до 3% (0,6%).

1 жовтня 1939 року політбюро ЦК ВКП(б) прийняло постанову про проведення 26 жовтня 1939 року Народних Зборів, яким належало легітимізувати новий територіально-правовий статус і суспільно-політичний устрій Західної України, а саме: питання входження до складу СРСР, націоналізацію земель і засобів виробництва, утворення радянських органів влади тощо.

До західної частини УРСР 1940 року належала Волинська, Дрогобицька, Львівська, Рівненська, Станіславська (нині Івано-Франківська), Тернопільська і Чернівецька області.

До 1950 року довоєнні потужності харчової промисловості не були повністю відбудовані, її валова продукція становила лише 80% довоєнного обсягу [327].

У цілому наслідки Другої світової війни для народного господарства України були надзвичайно важкими. Прямі збитки, завдані народному господарству України, становили 285 млрд крб, що у п'ять разів перевищувало асигнування республіки на побудову нових державних підприємств протягом трьох довоєнних п'ятирічок. Загальна сума втрат, яких зазнали населення і народне господарство України, становила майже 1,2 трлн крб.

До травня 1945 р. були відновлені 3 тис. промислових підприємств. Від українських радгоспів та колгоспів отримано 16,6 млн т. зерна, 400 тис. т. мяса, 250 тис. т. молока.



З 1946 р. створюється мережа ремісничих училищ і шкіл фабрично-заводського учнівства, впродовж четвертої п'ятирічки підготовлено 859 тис. кваліфікованих робітників. Тільки у Волинській області, де до 1959 р. існувало 5 ПТУ з контингентом учнів 1518, у Львівській – 26 ПТУ (6,5 тис.) вже у 1960–1970 рр. збільшилось до 14 ПТУ (7200 учнів) на Волині й 54 ПТУ (26 тис.) на Львівщині.

Зазнавши руїни за Другої світової війни, харчова промисловість в УРСР була відбудована тільки 1952 року. Наприкінці 50-х років постали нові галузі: виробництво молочних концентратів та безалкогольних напоїв. За останніх десятиліть харчова промисловість розвивалася в напрямку концентрації та модернізації виробництва на діючих та новозбудованих підприємствах. Лише за 1966–1975 рр. введено в дію понад 140 і реконструйовано майже 730 заводів, організовано виробництво продуктів дитячого та дієтичного харчування, утворено харчокислотну, ферментну та комбікормову промисловість.

Швидке зростання галузей, що переробляють продукцію тваринництва, спричинило зміну галузевої структури харчової промисловості; у 1975 році частка м'ясної промисловості в загальному випуску харчової продукції зросла до 23,5% (11,4% у 1940р., 17% у 1963р.), молочної – до 12,8% (відповідно 3% і 10,6%), рибної – 4,2% (0,9% і 2,7%). Водночас знизилася роль цукрової, борошномельної, хлібопекарської та спиртової промисловості. В 1976 році харчова промисловість виробляла майже чверть ВВП в УРСР. Того року в УРСР діяло майже 2 540 державних підприємств, найбільші з них: цукрові комбінати у Лохвиці (найбільший в СРСР з потужністю 7 600 т виробництва на добу), цукрорафінадні заводи в м. Сумах і Одесі; м'ясокомбінати в м. Києві, Дніпропетровську, Харкові, Донецьку, молочні комбінати в м. Слов'янську, Запоріжжі, спиртові комбінати в м. Лохвиці й Андрушеві, консервні комбінати у м. Херсоні та Сімферополі, кондитерська фабрика «Світоч» у м. Львові та ім. Карла Маркса в Києві тощо.



Підприємства харчової промисловості УРСР підпорядковувались союзно-республіканському міністерству харчової, м'ясної та молочної промисловості, рибного господарства, у складі яких утворені аграрно-промислові та виробничі об'єднання [66].

Лише із 1991 р. українська історіографія почала розглядатися під кутом зору висвітлення історичних процесів у плані науково-технічного розвитку. З'являються ґрунтовні монографічні дослідження та статті О. Реснта, В. Орлика, В. Борисенка, Т. Лазанської, І. Довжука, М. Москалюка та інших. Значно була розширена джерельна база досліджень, почали впроваджуватися нові математичні методи, вчені активно вивчали становище робітників, роль монополістичних об'єднань в економіці країни, в тому числі і в харчовій галузі тощо [128].

У своїх дослідженнях Н. Левицька [124], зазначає, що за часів незалежності України відбулись радикальні зміни в промисловості. Значного негативного впливу харчова промисловість отримала в роки великої економічної кризи 1996–1999 рр. Це призвело до скорочення обсягів її продукції. Соціально-економічний фактор відіграє звичайно велику роль у розвитку і розміщенні харчової промисловості.

У період СРСР харчова промисловість функціонувала у загальному одержавленні економіки. Почали проявлятися застійні явища, які негативно вплинули і на розвиток харчової промисловості, в той час як у світовому господарстві розроблялись нові тенденції. Застарілість технічної бази та її зношення не дозволяли розвивати харчову промисловість у напрямок орієнтації на світовий ринок. А це в свою чергу покликала за собою припинення роботи харчових підприємств, робітничі страйки, найбільші промислові центри втратили свою могутність.

З прийняттям Постанови та Акту проголошення незалежності України на позачерговій сесії Верховної ради України 24 серпня 1991 року, постало питання щодо економічних реформ. Але інтенсивне реформування економіки не дало позитивних результатів, а лише спад виробництва харчових товарів.



Запозичення іноземних технологій, іноземні інвестиції та плідна робота власних підприємств дали змогу вийти на шлях до ринкової економіки [125].

Отже, найбільший вплив на розвиток харчової промисловості мають соціально-економічні та технологічні фактори. Однак жодне з досліджень не містить комплексний аналіз змісту, форм і методів професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників для харчової і переробної промисловості.

У повоєнні роки Прикарпаття перетворилося у визначний індустріальний центр, що розвивався на вивезеній з Німеччини техніці й обладнанні. Промислове виробництво збільшилося 1945–1950 рр. на 230%. Були споруджені заводи – електроламповий, інструментальний, автотранспортувачів, телеграфної апаратури та ін.

Основним результатом напруженої праці українського народу було те, що до 1950 року промисловий потенціал було відбудовано.

Сільське господарство не змогло відчутно наростити випуск продукції із-за об'єктивних та суб'єктивних чинників – відсутність техніки, мінеральних добрив, достатньої кількості робочої сили, виснаженість непосильною працею за роки війни людей. До цього долучилася посуха 1946 р., хліба в Україні зібрали менше, порівняно з попереднім роком, у 3,5 рази. На одного селянина на рік виділялося лише по 34 кг хліба, у той час як 1,7 млн пудів хліба було відправлено соціалістичним режимам Східної Європи.

Разом з тим період з 1946 по 1969 рр. в усі галузі господарства країни було вкладено 300 млрд крб, а в сільське господарство всього 5 млрд крб.

У 50–60 рр. промисловий комплекс України був складовою частиною господарської системи СРСР. У цей період основні кошти в Україні вкладалися в енергомісткі галузі [309, с. 484].

Провідне становище в індустріально розвиненому суспільстві наприкінці XIX ст. займав клас підприємців, який постійно впливав на політику уряду. У другій половині XIX ст. суспільство, яке вступило у смугу



ринкових відносин, відчувало могутній приплив господарської енергії. У результаті цього зростав кількісно і розширювався у соціальному відношенні підприємницький клас суспільства, зокрема – промисловий, який дедалі більше набував всестанового характеру у провідних галузях харчової промисловості. До нього приєднувалося родовите дворянство і рядові поміщики, знатні купці і дрібні торговці, селянство, інженери, юристи та адвокати, вчені, лікарі. Саме цей клас підприємців, позбавлений традицій і станових пережитків, схильний до новаторства, став носієм соціального прогресу. Однак незавершеність перетворень в економічному і політичному житті у другій половині XIX – на початку XX ст. стримувала саморозвиток приватної ініціативи нижчих прошарків населення. Потреби народного господарства в епоху утвердження капіталізму викликали появу нових середніх та вищих спеціальних навчальних закладів [124].

Нові економічні відносини, ускладнення техніки і виробництва вимагали розповсюдження освіти, підвищення її рівня. Запроваджені у 1864 р. в Російській імперії в ході реформ земства, відігравали значну роль у поширенні народної освіти.

Земства відкривали і утримували початкові школи, організовували учительські курси тощо. Кількість земських шкіл досить швидкими темпами зростала в усіх повітах губернії. Якщо в 1871 р. їх налічувалося 48, то через чверть століття – уже 736. Розширюється також мережа початкових церковнопарафіяльних шкіл, у яких навчалися діти робітників, селян, міщан, представників інших станів.

Варто відмітити, що з появою комерційних цукрових заводів потреба у досвідчених майстрах повинна б більше загостритися. Зрозуміло, українські цукровари зверталися на Захід у пошуках кваліфікованих робітників для цукрового виробництва [34, с. 239].

Наприкінці XIX ст. відсутність вітчизняних фахівців із технічною освітою у державі стала ще відчутнішого. В Україні спостерігалася висока концентрація цукрового виробництва, яка постійно зміцнювала свої позиції



на внутрішньому і зовнішньому ринках. Однак цей процес гальмувався домінуванням на виробництві практиків (працівників без освіти або із середньоспеціальною освітою), які у 80-х роках ХІХ ст. становили переважну більшість. Як відомо, у результаті вдосконалення заводської техніки у цукровій галузі особливо загострилося питання зміни практиків кваліфікованими інженерними кадрами [331, с. 56].

Технічна реконструкція цукрової промисловості, поява та поширення акційної форми, виникнення низки вищих спеціальних закладів – усе це сприяло тому, що цукрова промисловість одержала освічених фахівців. Потреба у техніках в цей період становила 60 тис. осіб [33, с. 87].

При Балакліївському цукровому заводі графа Бобринського були: однокласне училище для дітей заводських робітників. Двокласне училище в с. Костянтинівка і Яблунівка. Усі вони утримувалися на кошти графа Бобринського. Також і при Набутівському цукровому заводі О. Лопухіної-Демидової у м. Корсуні діяла церковно-приходська школа, збудована для дітей майстрів, які працювали на заводі [159, с. 243]. Водночас в Україні існувало декілька приватних сільськогосподарських навчальних закладів, заснованих економічно спроможними підприємцями з підготовки фахівців для власних та інших приватних господарств [177, с. 94].

Певних успіхів у досліджуваній період досягнуто у розвитку харчової промисловості УРСР. За кількістю підприємств (1436) вона посідала друге місце після машинобудування і металообробки. Це комплексне виробництво, до складу якого входили понад 20 великих підгалузей і 70 виробництв, щовиробляли різноманітні продукти харчування [201, с. 189].

На початок 1970-х років реконструювався Івано-Франківський міськмолочозавод та будувалися Івано-Франківський хлібокомбінат, Долинський харчкомбінат, понад 200 підприємств побутового обслуговування населення. Це давало можливість збільшити загальний обсяг виробництва товарів народного споживання, порівняно з минулою п'ятирічкою, більш як у 1,5 рази, обсяг реалізації побутових послуг



населенню в 2 рази [499, арк. 20]. Питома вага товарів масового вжитку в загальному обсязі виробництва області у 1974р. становила 33%. По окремих галузях промисловості: лісовій і деревообробній – 45%, легкій – 66%, харчовій – 70%, місцевій – 2,3% [500, арк. 109].

Протягом 1961–1985 рр. значно розширеної вдосконалено виробничо-технічну базу галузі. Тільки за 1966–1980 рр. харчова промисловість УРСР освоїла 2,9 млрд. крб. капіталовкладень, введено в дію 116 нових та реконструйовано 620 підприємств. Серед них – 11 нових цукрових заводів (зокрема – 5 нових потужністю по 6 тис. т переробки цукрових буряків за добукожний) і 10 комплексно реконструйованих із значним збільшенням їх потужності [77, с. 172]. Свою продукцію випускали маслоекстраційні і консервні заводи, кондитерські і шоколадні фабрики, а також численні хлібозаводи, м'ясокомбінати, молокозаводи, сирзаводи та ін.

Продовжувалось нарощування виробничих потужностей цукрових заводів західних областей УРСР. Стали до ладу великі м'ясокомбінати середньої потужності в обласних промислових центрах. Водночас велось будівництво хлібозаводів і великих механізованих пекарень майже в усіх районних містечках і великих робітничих селищах. Харчова промисловість західних областей розвивалася повільнішими темпами. Це пояснювалося слабким розвитком її сировинної бази – сільського господарства. Великої уваги надавали розвитку місцевої промисловості. Організовувалися сотні державних підприємств районного підпорядкування. Значна частина продукції цих підприємств припадала на харчову галузь. У процесі становлення підприємств місцевої промисловості впроваджувалися різні механізовані агрегати, автомати, холодильне устаткування.

З інформації про хід виконання постанови ЦК КПУ і РМ УРСР № 241 «Про заходи по комплексному розвитку місцевої промисловості УРСР на 1971–1975 рр.» від 4 червня 1971 р. дізнаємося, що у 1972 р. Івано-Франківське обласне управління місцевої промисловості здійснило низку заходів з удосконалення технологій. У минулому році на низці підприємств,



що виготовляли продукцію народного споживання, проведена робота з нарощування потужностей.

Побудовані і здані в експлуатацію: Надвірнянський молокозавод, Косівський сирзавод, Коломийський хлібокомбінат, Івано-Франківський м'ясокомбінат, велоса будівництво Калуського молокозаводу, холодильника Коломийського м'ясокомбінату та ряду інших.

Ще однією проблемою в промисловому виробництві була плинність кадрів.

У 1976 р. показник «плинності робочих кадрів» сягав 97,5 тис. осіб, або 14,2% із спискового складу робітників. Виходило, що звільнився «за власним бажанням» кожен сьомий робітник. Найбільша плинність кадрів припадала на підприємства місцевої – 18,8% і харчової промисловості – 21,5%. Така значна плинність кадрів пояснювалася незадовільними умовами праці [501, арк. 16]. У довідці за підписами завідувача відділу легкої, харчової промисловості і торгівлі Івано-Франківського (Станіславського) обкому партії М. Заміховського та інструктора Ю. Шостака зазначалося, що «в роботі управління місцевої промисловості в питаннях забезпечення завдань десятої п'ятирічки мали місце істотні недоліки. Із дев'яти – п'ять підприємстві зцілому управління не виконували завдань п'ятирічки по темпах зростання обсягів виробництва, всього було недодано продукції на 4,3 млн крб. Управління повільно вирішувалося місцевої сировини. Її питома вага в загальному обсязі виробництва становила 3,9%» [502, арк. 46–47].

В Україні основними підгалузями харчової промисловості історично склались: виробництво цукру, молока, олії, хліба, кондитерських виробів, м'яса, вина, горілки та інших продуктів. Харчова галузь тісно пов'язана з іншими галузями виробництва, тому кризові явища в економіці найперше впливають на її розвиток. Важливість галузі для економіки України важко переоцінити. Протягом XIX і XX ст. українські землі забезпечили собі перші місця у світі серед основних передових країн-експортерів аграрної продукції.



Україна входила в п'ятірку найбільших експортерів цукру, зерна, м'яса, яєць, меду, тютюну. В радянський період, внаслідок відмови від ринкових відносин, сталінської диктатури і тоталітаризму, Україна втратила свої позиції на світовому ринку харчових продуктів.

Усі ці тенденції призвели до занепаду харчового виробництва, коли Радянський Союз змушений був кошти, отримані за продаж нафти, направляти на закупівлю за кордоном хліба і цукру. Хронічний дефіцит продуктів особливо гостро почав відчуватись наприкінці 80-х років XX століття.

Зважаючи на труднощі із постачанням населенню окремих продуктів харчування, Міністерство торгівлі СРСР у 1980 р. застосувало «єдині норми відпуску товарів в одні руки»: хліба печеного – не більше 2 кг, хлібобулочних виробів – 0,5 кг, крупи – 1 кг, муки – до 3 кг, макаронних виробів – до 1 кг, цукру – 0,5–1 кг іт. д. У м. Києві «в одні руки» продавалося: олійрослинної – до 1 кг, масла тваринного – 0,5 кг, сирів твердих – 1 кг, ковбасних виробів – до 1кг, м'яса – до 2 кг, яєць – до трьох десятків і т. д. [495, арк. 11].

У цей період почала загострюватися проблема із забезпеченням населення м'ясо-молочними продуктами, овочами, фруктами. Зросла диференціація у споживанні продуктів харчування у сім'ях з різним соціальним статусом і прибутками. У тогочасній пресі рясніють повідомлення на зразок: «Напевно, колись психологи дослідять, як відбилися на нашому поколінні крайні експерименти, коли спочатку морили людей товарним голодом, а тепер дражнять шматком м'яса, якого нема за що купити» [240, с. 1].

Помітне місце у житті громадян стало займати споживання алкогольних напоїв та самогонваріння. Після сумнозвісного 1 червня 1985 р. – «атаки на алкоголізм», невирішеність соціальних проблем загострилася [142].

На початку 90-х років XX ст. падіння загальних обсягів виробництва в харчовій промисловості України тривало до 1998 року. Причинами такого



явища були руйнування планової економіки і перехід до ринкових відносин, що потребувало певного часу, розрив налагоджених роками економічних зв'язків з іншими соціалістичними країнами, роздержавлення підприємств, диспропорція виробництва, поява великої кількості дрібних підприємств замість великих, гіперінфляція. Певна стабілізація економіки і вирівнювання розвитку різних галузей виробництва, у тому числі й харчової, починається з 1999 року. У ці роки відбувалося досить повільне, але неухильне відновлення харчового виробництва. У 2005 р. показники в галузі перевищили кризовий рівень виробництва початку 90-х років XX ст. [193].

Отже, у харчовій індустрії, місцевій промисловості у досліджуваний нами період відбулися важливі зміни. У загальному обсязі виробництва різко зросла питома вага таких новостворених галузей, як трикотажна, кондитерських виробів, консервна, хлібопекарська, молочна, м'ясна.

Розвиток харчової і переробної промисловості в другій половині XX – початку XXI ст. в західних областях України зумовлював збільшення кількості професійних (професійно-технічних) закладів, що здійснювали підготовку відповідних фахівців.

Станом на січень 2017 р. у восьми західних областях України здійснюють підготовку фахівців для харчової промисловості 128 ЗП(ПТ)О, з них 26 коледжів та 102 закладів професійної освіти, наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1. 4

Заклади професійної (професійно-технічної) освіти з підготовки фахівців харчової і переробної промисловості західних областей України

№ з/п	Область	ЗПТО	Коледжі
1.	Волинська	10	3
2.	Закарпатська	7	2
3.	Івано-Франківська	7	4
4.	Львівська	29	5
5.	Рівненська	8	2
6.	Тернопільська	16	6
7.	Хмельницька	17	2
8.	Чернівецька	8	2
Разом		102	26
Всього		128	



Набули подальшого розвитку цукрова та спиртова галузі. Розширення виробничих потужностей, постійне вдосконалення організації виробництва і праці, підвищення рівня механізації й автоматизації виробничих процесів зумовило зростання виробництва усіх видів продукції легкої, харчової індустрії та місцевої промисловості. При цьому порівняно швидко зростав випуск молочної продукції, масла, сиру, м'яса і ковбасних виробів, кондитерської продукції. Повільніше збільшувалося виробництво цукру, макаронних виробів. Проте якість залишалася далекою від світових стандартів. Постійне збільшення виробництва продукції не задовольняло потреб населення в продуктах харчування, наближення рівня їх споживання до науково обґрунтованих норм. Особливо це відчувалося у виробництві продукції дитячого і дієтичного харчування, продуктів, збагачених вітамінами, білковими та іншими компонентами підвищеної біологічної цінності [142].

Отже, основними чинниками, які впливали на розвиток професійної освіти фахівців харчової і переробної промисловості були соціально-економічний стан західних областей України, суспільні вимоги до кадрового потенціалу, відповідний розвиток науки, техніки та технологій харчового виробництва.

### **1.3 Аналіз зарубіжного досвіду підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості (друга половина XX – початок XXI століття)**

Реформа фахового шкільництва в Республіці Польщі помітно вплинула на розвиток мережі професійних шкіл на Галичині. Так, відповідно до закону Міністр освіти Польщі 21 листопада 1933 р. видав Інструкцію про порядок здійснення фахового шкільництва. Особливу вагу було приділено розвитку фахових шкіл таких типів: 1) промислових; 2) рільничих; 3) домашнього господарства.

Перша група складалася з 37 видів; друга – з двох (школи купецькі й адміністративно-торговельні); третя – з трьох (школи рільні, огородницькі,



лісничі), четверта – з двох: школи для ведення господарств родинних і для ведення господарств збірних (виховно-суспільних інституцій, готелів, закладів гастрономічних і дієтично-санаторних) [97, с. 21].

Проблемі професійної підготовки фахівців в Республіці Польщі, Румунії, Словацькій республіці, Угорщини, Чеській Республіці, присвятили свої праці ряд науковців, серед них особливою актуальністю вирізняються праці Л. Гриневич [44], Т. Десятова [58], А. Каплуна [82], Т. Кристопчук [110], Н. Ничкало [174], К. Павловського [190], с. Сисоевої [261], В. Свистун [244].

Цікавим для вивчення та переймання є досвід Румунії як країни, яка мала подібні до України стартові умови трансформації наприкінці 1990-х років і досягла успіхів у формуванні інноваційної економіки на основі інтеграції науки, освіти й виробництва.

Реформування освіти в Румунії здійснюється у трьох напрямках. По-перше, здійснено заходи із упровадження європейської системи отримання дипломів, ступенів, кредитів, інтернаціоналізовано систему забезпечення якості освіти, що включає міжнародну оцінку, акредитацію та сертифікацію освітніх програм університетів. По-друге, відбувається мобілізація всього політичного, соціально-економічного і педагогічного потенціалу країни на вирішення завдань розбудови освіти. По-третє, до сучасних тенденцій можна зарахувати широке впровадження інновацій та модернізацію змісту навчання відповідно до ринкових вимог; удосконалення програм освіти відповідно до реальних інформаційних і навчальних потреб студентів; ґрунтовна розробка, проектування, упровадження та реалізацію окремих елементів реформ і моніторинг відповідних результатів; прогнозування майбутнього розвитку навчального процесу на основі вдосконалення інформаційних послуг та ресурсів [144].

У Румунії реформування освіти відбувалася внаслідок тісної співпраці та злагодженої взаємодії усіх зацікавлених сторін навчального процесу (держава, виробництво, суспільство). Розробка професійних вимог



проводилася за безпосередньою участю відповідних соціальних партнерів та роботодавців. Зазначені професійні вимоги затверджуються галузевими комітетами, створеними Державною радою з навчання дорослих – державним кваліфікаційним органом. Галузеві комітети розробляють стандарти професійної підготовки, що служать основою для визначення професійної кваліфікації.

Професійна підготовка фахівців ресторанного господарства в Румунії здійснюється у професійно-технічних школах і має модульний характер. Вона містить дві основні складові: базову державну програму – 80%, та 20% регіонального компоненту. Базовою державною програмою є стандарти навчання, які розробляються на місцевому рівні підприємствами-партнерами навчальних закладів, при цьому поліпшується відповідність навчальних програм вимогам регіонального ринку праці. Частка практичного навчання в середньому складає 36%, а теоретичного – 64%. Практичне навчання організовано шляхом чергування занять у навчальному закладі та виробничим навчанням на підприємстві. Цей комплексний підхід полегшує перехід від навчання до трудового життя [192, с. 171]. Після закінчення середньої професійно-технічної школи видається диплом, що надає право виконувати професійну роботу за фахом.

Розглянемо систему професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в Республіці Болгарії.

Структура професійної підготовки фахівців аграрної галузі в Республіці Болгарії охоплює: університети; спеціалізовані вищі школи; заклади, що надають неповну вищу професійну освіту, яка відповідає статусу випускника ліцею. Вони пропонують різні наукові ступені і різні типи освітніх програм та можливість набуття вищої освіти. Мережа освітнього простору вищої освіти Болгарії охоплює приватні і публічні вищі навчальні заклади. Університетський тип освіти здобувається в університетах, спеціалізованих вищих школах (так званих академіях чи інститутах) [116, с. 89].



Професійна освіта у країні починається з рівня основної і середньої освіти і продовжується у вищій [58]. Середня освіта представлена загальноосвітніми середніми школами, а також професійними середніми школами. Фахівців харчової індустрії готують у професійних (сільськогосподарських) гімназіях.

Дані про типи закладів у системі професійної підготовки фахівців, свідчать про те, що за кількістю закладів система професійної підготовки становить одну шосту частини середньої освіти [262].

Професійна підготовка фахівців аграрної галузі в країні здійснюється професійними училищами і коледжами трьох категорій і семи типів [58, с. 154].

Серед категорій закладів середньої професійної освіти, можна виділити: професійні училища, заклади середньої професійної освіти, професійні коледжі.

– професійні училища – навчальні заклади, де навчаються студенти, які мають бажання почати професійне навчання вже на ступенях VII (тип F), VIII (тип G), IX (тип H). Тобто, студенти можуть вступати до професійного училища ще до завершення обов'язкової освіти. Успішне засвоєння програм ПОП у цих училищах дозволяє отримати неповну професійну кваліфікацію (кваліфікація 1-го рівня) з необхідними навичками за окремими спеціальностями, які передбачають виконання стандартних операцій і завдань, що повторюються.

– заклади середньої професійної освіти здійснюють підготовку за програмами спеціалізованої середньої освіти щодо окремих кваліфікацій, а також у вигляді курсів теоретичної підготовки, що відповідають програмам загальної середньої освіти. У деяких із них (типи I, J, K) здійснюється навчання кваліфікаціям і професіям ручної праці (кваліфікація 2-го рівня) з обсягом навичок окремої спеціальності, які передбачають виконання складних операцій. В інших (типи J і K) здійснюється навчання кваліфікованим професіям (кваліфікації 3 рівня) окремої спеціальності з



виконанням складних операцій, включаючи відповідальність за роботу інших людей.

– у професійних коледжах навчання здійснюється за спеціальними програмами ПОП із присудженням вищої кваліфікації (рівень 4), затвердженою Національним агентством оцінки і акредитації закладів професійної освіти і підготовки (НАОК). Професійні коледжі готують кваліфіковані кадри, керівників середньої ланки, з навичками окремої спеціальності, які передбачають виконання складних операцій, включаючи відповідальність за роботу інших людей та, за необхідності, розподіл ресурсів [310, с. 242].

Університет харчових технологій у м. Пловдиві [350] має більш, ніж півстолітню історію та багаті традиції, забезпечує професійну підготовку фахівців у галузі безпечної та здорової їжі. Він є наступником Вищого інституту харчової промисловості, який було засновано у 1953 р., як науковий і освітній центр Балканського півострова.

Активні модернізаційні зміни у професійній підготовці фахівців аграрної галузі Республіки Польща почали відбуватися з 1989 р. Зміни були зумовлені соціально-економічними та політичними перетвореннями в країні. Перехід від ринкових відносин, розвиток різних форм господарювання, щорічне зростання кількості фермерських та індивідуальних господарств викликало потребу у пошуку нетрадиційних підходів до організації навчання [310, с. 251].

У Краківському аграрному університеті факультет харчових технологій пропонує спеціальності технології продуктів харчування людини, товари сировини

Освітня система Республіки Польщі дещо відрізняється від прийнятої в Україні. Особливості польської освітньої системи проявляються переважно на етапі здобуття середньої освіти, а саме: середня освіта поділяється на базову школу (термін навчання 6 років), гімназію (3 роки) і ліцей або середня технічна школа (3 роки) [310, с. 259].



Разом із повною середньою освітою, студенти мають можливість отримати і професію у спеціалізованих гімназіях (specialised upper secondary school), технічних гімназіях (technical upper secondary school), в основних професійно-технічних училищах (basic vocational school), додаткових загальноосвітніх гімназіях (supplementary general upper secondary school), додаткових технічних гімназіях (supplementary technical upper secondary school), школах післясередньої освіти (postsecondary non-tertiary school).

В технікумах учні отримують навички з планування та організації процесу харчування в закладах, що на цьому спеціалізуються, та займатися розробкою сімейного харчування, а також дізнаються, яким чином керувати підприємством з громадського та домашнього харчування, вміло приготувати їжу відповідно до принципів здорового харчування, естетично подати її і правильно обслуговувати клієнта. Також учні набувають навичок правильної поведінки на ринку харчових послуг, ведення власного бізнесу, складання бізнес-плану та ін.

Після закінчення технікуму випускники можуть вступати у вищі навчальні заклади без здачі вступних іспитів.

Вищі навчальні заклади в країні, які готують фахівців харчової індустрії представлені Аграрним університетом ім. Гуго Коллонтая [361], Університетом сільського господарства в м. Варшаві [358], Вищою школою готельного бізнесу та громадського харчування в м. Познані [364] та ін.

Важливим фактором розвитку професійної підготовки фахівців виступає збільшення в її фінансування. Як в країнах Західної, так і Східної Європи воно сьогодні край необхідне, оскільки глобалізація економіки, революція інформаційних технологій, прискорення науково-технічного прогресу призвели до численних проблем не тільки економічного та соціального характеру, але й етичних та політичних [107].

Як зазначається у доповіді Круглого столу європейських промисловців про освіту, надзвичайно важливою є первинна підготовка учнів, оскільки



роботодавцям потрібні самостійні фахівці, які здатні пристосовуватись до постійних змін, вирішувати нові проблеми [107]. Таким чином, головним завданням професійної підготовки фахівців харчової індустрії є створення умов студентам для розвитку своїх здібностей. За умови участі у навчальному процесі підприємств, установ, організацій – замовників робітничих кадрів частково законодавчо врегульовано питання щодо надання податкових пільг підприємствам [221].

Аналіз стану професійної підготовки фахівців харчової індустрії в Республіці Болгарії та Республіці Польщі дозволив зробити такі висновки:

- система професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості схожа до системи колишнього СРСР, де фахівців із відповідною освітою готували головним чином в професійно-технічних училищах, технікумах, інститутах та на сільськогосподарських факультетах університетів.

- соціально-економічні та політичні зміни, які відбулись в Республіці Болгарії та Республіці Польщі, проведення реформ у галузі освіти, модернізація системи професійної підготовки фахівців, її змісту і структури вимагають постійного розширення теоретичних знань з фаху, володіння практичними вміннями.

Проаналізувавши систему професійної підготовки фахівців харчової індустрії в Республіці Болгарії та Республіці Польщі, ми можемо констатувати, що професійну освіту фахівці можуть здобути на основі повноцінної базової освіти. Вищу освіту фахівці отримують в сільськогосподарських університетах та на сільськогосподарських факультетах традиційних університетів. Основними формами навчання є теоретичні заняття, практичні заняття та виробнича практика.

На основі проведеного аналізу використання досвіду професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості Республіці Болгарії і Республіці Польщі в Україні можна прийти до висновку про те, що існують серйозні обґрунтування для реформування професійної підготовки фахівців



харчової індустрії в Україні. В той же час в країні є зацікавленість у використанні європейського досвіду щодо вирішення цієї проблеми.

Загальноновизнана якість німецької продукції, конкурентоспроможність німецької промисловості, високий рівень професіоналізму робітників та службовців є результатами функціонування системи професійної освіти Федеративної Республіки Німеччини, завдяки якій молоді люди мають можливість досягти професійної кваліфікації, трудової зайнятості, самовизначення в житті [145, с. 144].

Політика Федеративної Республіки Німеччини у сфері професійної освіти спрямована на одержання кожним громадянином професії (спеціальності) і підтримки високого професійного рівня протягом усього трудового життя. Вона характеризується зближенням двох структур – системи професійної освіти і системи зайнятості. Від того, наскільки точно знайдено баланс інтересів між потребами роботодавців в нових робітниках (фахівцях) і їх пропозицією залежить благополуччя всього суспільства [347, 351].

Головними напрямками педагогічної діяльності у сфері професійної освіти є порядок одержання навчальних професій, їх диференціація, визнання, а також структура і дидактика процесу навчання молоді. Правовою основою для здійснення дуальної освіти в Федеративній Республіці Німеччині є закон про професійну освіту, затверджений 14 серпня 1969 р. До затвердження цього закону дуальна освіта регулювалась законами про торгівлю, ремесла, промисловість і торгівельні палати [351].

В рамках дуальної системи учні проходять виробниче (практичне) навчання безпосередньо на виробництві 3–4 дні на тиждень, а теоретичне навчання – 1–2 дні у професійному навчальному закладі. Ця система має велику історію успішного розвитку, вона визнана на міжнародному рівні як передумова досягнення країною економічної продуктивності. Успішна професійна освіта приводить до збільшення шансів на майбутнє як для



молоді, так і для економіки. Взаємозв'язок підприємства і професійного училища у системі дуальної освіти подано у схемі (рис. 1.1):

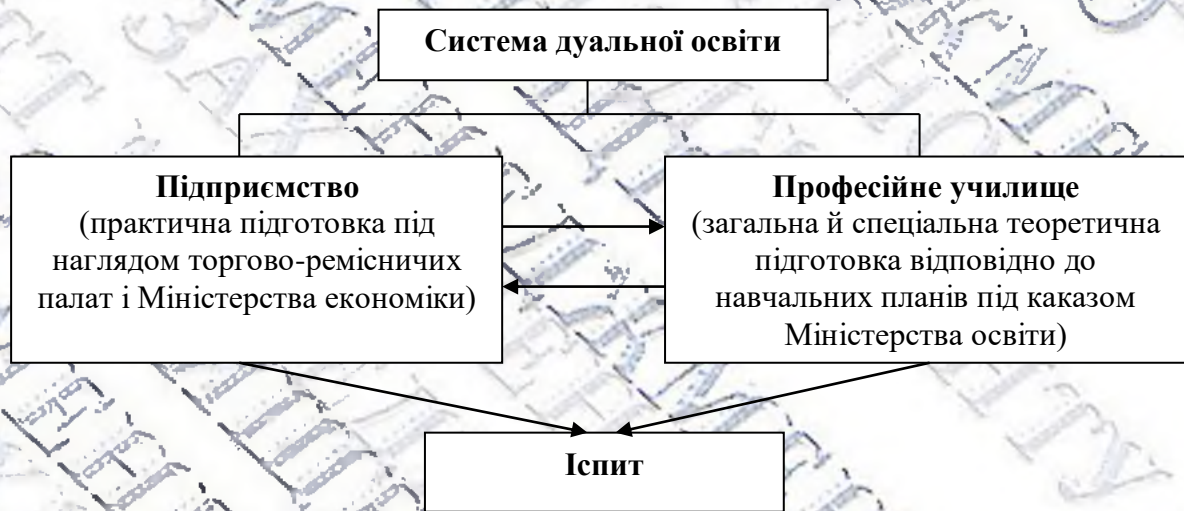


Рис. 1.1 Взаємозв'язок підприємства і професійного училища у системі дуальної освіти [347]

Після отримання свідоцтва про закінчення неповної середньої школи чи атестата про середню освіту випускник може продовжити навчання в загальноосвітній гімназії або ж отримати професію. Для цього існують такі можливості: професійне спеціалізоване училище (профтехучилище), де, зазвичай, пропонують повний навчальний тиждень, рік теоретичної професійної підготовки та курс навчання за «дуальною системою». Всі випускники середніх шкіл зобов'язані мати професійну підготовку, що слугує базою для підвищення кваліфікації, отримання звання майстра та створення власного підприємства. Завдання професійного училища полягає у доповненні навчання на підприємстві спеціальними теоретичними знаннями (теорія спеціальності) та підвищенні загальноосвітнього рівня учнів. Мета навчання – забезпечити широку професійну компетентність учнів, передати їм знання та вміння, необхідні для кваліфікованої професійної діяльності [145, с. 144].



В рамках дуальної системи велика кількість німецької молоді (близько 70% випускників) після закінчення школи опановують одну з 350 професій, що мають державну ліцензію. Ця система протилежна за значенням до тієї, в якій навчання проводиться виключно у професійних училищах з повним навчальним тижнем, а потім продовжується й закінчується безпосередньо на робочому місці підприємства. В дуальній моделі створюються умови для залучення підприємств до процесу підготовки кадрів, зокрема ідеться про значні витрати, пов'язані з підготовкою фахівців, при цьому підприємства стають зацікавленими не лише в результаті навчання, але й у його змісті та організації. В цьому полягає значення дуальної системи як моделі організації професійної освіти, яка дає змогу долати неузгодженості між виробничою та освітньою сферами у процесі підготовки кадрів. Дуальність як методологічна характеристика професійної освіти передбачає побудовану на єдиних методологічних засадах узгоджену взаємодію освітньої та виробничої сфер з підготовки спеціалістів певного профілю в рамках організаційно відмінних форм навчання [353].

Щорічно підприємства укладають близько півмільйона угод про надання професійної освіти та інвестують у цю галузь біля 28 мільярдів євро. Окрім того, вони беруть участь у різних проектах, пов'язаних із середньою професійною освітою. Сюди входить і співробітництво зі школами з метою ранньої професійної орієнтації, самовизначення учнів і їх працевлаштування. підприємства покривають всі видатки, пов'язані з процесом їх виробничого навчання, виплачують грошові винагороди учням за використання їхньої праці. В цьому процесі задіяні понад 640 тисяч німецьких підприємств (80% учнівських місць надають малі й середні підприємства). Підприємства повинні мати не тільки все необхідне оснащення для навчання за визначеними професіями, а й надавати соціальні знання, навчати етичним нормам, прийнятим в певній галузі [353, 356].

Стимулом для підприємств, які вкладають свої кошти в навчання більшої, ніж їм потрібно, кількості молодих працівників, є те, що вони мають



змогу відібрати до себе на роботу найкращих. В Німеччині, порівняно з іншими європейськими країнами, найнижчий рівень безробіття серед молоді, адже згідно зі статистичними даними 90% випускників, що навчались у рамках дуальної освіти працевлаштовуються за здобутою професією. До того ж підприємства залучають учнів до продуктивної праці, що певною мірою компенсує витрати на навчання. По закінченні навчання підприємства надають випускникам характеристики, в яких на одній сторінці поряд з професійними кваліфікаціями молодих спеціалістів зазначають їхні вміння працювати в команді, виявляти толерантність у ставленні до колег [239].

Підприємства, що організовують професійне навчання молоді на власній виробничій базі, одержують у встановленому порядку відповідні ліцензії. Їх видають Торгово-промислові та ремісничі палати, які контролюють виробниче навчання учнів на підприємствах. Згідно з чинним німецьким законодавством відповідальність за якість підготовки молодих робітників несуть також підприємства. Міністерство освіти і культури Німеччини є посередником між соціальними партнерами та іншими зацікавленими сторонами. Його головна функція – здійснювати нагляд за функціонуванням дуальної системи професійного навчання молоді. Фінансування професійного навчання в освітніх закладах (оплата праці керівних та викладацьких кадрів, утримання приміщень, обладнання, житлово-комунальні послуги, тощо) здійснюється за рахунок коштів федеральних земель. Загалом федеральні землі забезпечують 80% фінансування. Дуальна система професійної підготовки постійно удосконалюється завдяки новим професіям в різних сферах трудової діяльності, а також перегляду положень про професійну підготовку за вже існуючими професіями. В 1999 році була проведена модернізація, результатом якої стала нова редакція закону про професійну освіту. Так, було створено 24 професії, а 76 – були оновлені, також було спрощено процедуру складання іспитів при промислових палатах [355, с. 2]. Мета цієї модернізації – досягти послідовного покращення ситуації на ринку праці й запропонувати всім охочим молодим людям



отримати професійну освіту. «Навчання для всіх» – ось девіз німецької професійної освіти [351, с. 4].

Професії, що охоплюються дуальною системою, затверджуються федерацією, землями і соціальними партнерами з огляду на потреби ринку праці. Рішення про введення нової професії до цієї системи (після узгодження з Координаційним комітетом федеральних земель, обговорення суті питання в Міністерстві економіки за участю зацікавлених сторін) приймає Головний Комітет при Інституті професійної освіти, до складу якого входять представники федеральних земель, роботодавці, профспілки, міністерства земель: Міністерства освіти і культури, Міністерства економіки, Міністерства внутрішніх справ тощо. Представники вищеназваних інстанцій збираються на свої засідання для обговорення суті питання модернізації професій двічі на рік. Після публікації відповідної інформації у «Віснику федерації» нові (модернізовані) професії вводяться в дію з 1 серпня кожного року. Процедурі узаконення нової професії передують глибоке дослідження її суті, що триває приблизно 1 рік. Особливої уваги заслуговує той факт, що на час введення нової професії має бути розроблений рамковий навчальний план за участю представників земель, визначені терміни професійної підготовки, обсяги обов'язкових знань, умінь і навичок випускника, екзаменаційні вимоги [180, с. 140]. Залежно від професії навчання триває від 2 до 3,5 років. Навчання в професійній школі входить до компетенції відповідної землі, навчання на підприємстві – до компетенції федерації та здійснюється в умовах, що відповідають усім сучасним вимогам, на сучасних станках й устаткуванні [351, с. 18]. В Німеччині у 2007 році близько 65% молодих людей після закінчення школи перебували в дуальній системі професійної підготовки. Потрібно зауважити, що в Німеччині, на відміну від України, не практикується короткотермінове навчання (до 6–8 місяців) з метою здобуття професії (кваліфікації) [351, с. 3]. Це свідчить про надзвичайно високі вимоги до рівня знань, вмінь і навичок фахівців, що завершили професійно-технічне навчання. Асоціації працедавців та



промислові палати мають великий вплив на організацію та зміст освіти тих фахівців, базу для підготовки яких вони надають [354, с. 526]. Атестація знань, умінь та навичок випускників, що навчалися за дуальною схемою, здійснюється незалежною комісією Торгово-промислових (82) та ремісничих (65) палат. Щорічно в один день по всій країні за єдиними вимогами складають іспити понад 65 тисяч осіб. В разі, якщо випускник не склав іспит, йому надається право зробити це тричі. Відсів учнів з різних причин становить 10% від загальної їх кількості [347, с. 3].

Отримуючи професійну освіту на підприємствах, молодь на практиці набуває навички для їх подальшого застосування. Це сприяє професійній соціалізації молоді, яка навчається зміцнювати власні позиції у виробничих умовах. Підприємства виграють від системи дуальної підготовки ще й тим, що після закінчення навчання робітників можна відразу залучати до виробництва, тобто відпадає необхідність тривалого введення у справу. Завдяки навчанню в рамках дуальної системи федеральні землі формують ефективну освітню стратегію, яка дає можливість учням користуватися сучасними технологіями та отримувати доступ до суб'єктів господарювання (підприємств). Поряд із класичною дуальною системою професійної освіти виникають нові шляхи отримання кваліфікації: наприклад, підприємства приймають на роботу випускників гімназій як стажерів або шукають випускників вишів зі ступенем бакалавра для заміщення тих посад, на які могли б претендувати особи, що отримали професійну освіту за дуальною системою [333].

Таким чином, дуальна освіта в Німеччині є засобом професійної соціалізації молоді, оскільки надає їй найкращі можливості для отримання кваліфікації. Вона є основним джерелом формування молодішої генерації кваліфікованих робітників і завдяки тісному зв'язку зі сферою праці забезпечує оптимальний старт трудового життя. Особливе значення у справі розроблення тих чи інших аспектів політики і стратегії професійної освіти має процес узгодження позицій і співпраця представників роботодавців і



профспілок, державних і недержавних структур у рамках спільної діяльності у Федеральному інституті професійної освіти. Розв'язання проблеми безробіття у ФРН відбувалося за рахунок дуальної системи професійної освіти, в рамках якої значна кількість учнівської молоді оволодівала новими професіями, створювалися нові робочі місця на підприємствах [239].

### **Висновки до першого розділу**

Аналіз стану наукової розробки проблеми дав можливість розподілити джерельну базу на кілька груп, а саме: нормативно-правові акти загальнодержавного та місцевого характеру, що були видані протягом досліджуваного періоду; праці присвячені підготовці кваліфікованих робітників, що вийшли друком протягом другої половини XX – початку XXI століття; звіти про діяльність професійних навчальних закладів різних типів у досліджуваній хронологічній період; спеціалізовані періодичні видання, що виходили в другій половині XX – початку XXI століття й розкривали окремі питання розвитку професійної освіти та діяльності навчальних закладів; довідкові, статистичні та інформаційні видання пов'язані з діяльністю професійних навчальних закладів; історичні та історико-педагогічні дослідження радянського періоду та сучасності, що розкривають окремі питання розвитку професійної освіти на українських землях, та, зокрема, західних областей України в другій половині XX – початку XXI століття: дисертаційні дослідження, монографії, нариси, енциклопедичні видання, окремі публікації у фаховій пресі; неопубліковані (архівні) джерела, що висвітлюють діяльність професійних навчальних закладів західних областей України у досліджуваній період.

Виявлено, що джерела, які віднесено до кожної з цих груп, надають деякі уявлення про професійну підготовку майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості західних областей України в другій половині XX – на початку XXI століття. Проте, в науковому обігу відсутні комплексні



дослідження, які б відображали цілісну картину підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України вищезгаданого періоду.

Формування промислового підприємництва розпочалося ще в дореформений період, але свого розквіту воно досягло уже після скасування кріпацтва. Фабрично-заводська промисловість, відтісняючи на задній план мануфактуру, підкоряла собі селянські промисли, витісняла міське ремесло. Вона стала визначальним фактором порайонної промислової спеціалізації.

Зростання цукрової, винокурної, тютюнової, борошномельної та олійної промисловості відіграло важливу роль у розвитку капіталістичного сільського господарства, у його технічній перебудові.

Харчова промисловість після занепаду за першої світової війни відновилася за НЕПу (Нової економічної політики).

Зазнавши руїни за Другої світової війни, харчова промисловість в УРСР була відбудована тільки 1952 р. та розвивалася в напрямку концентрації та модернізації виробництва на діючих та новозбудованих підприємствах.

У період СРСР харчова промисловість функціонувала у загальному одержавленні економіки. Почали проявлятися застійні явища, які негативно вплинули і на розвиток харчової промисловості, в той час як у світовому господарстві розроблялись нові тенденції. Застарілість технічної бази та її зношення не дозволяли розвивати харчову промисловість у напрямок орієнтації на світовий ринок.

Найбільший вплив на розвиток харчової промисловості мають соціально-економічні та технологічні фактори. Однак жодне з досліджень не містить комплексний аналіз змісту, форм і методів професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників для харчової і переробної промисловості.

Протягом XIX і XX ст. українські землі забезпечили собі перші місця у світі серед основних передових країн-експортерів аграрної продукції. Україна входила в п'ятірку найбільших експортерів цукру, зерна, м'яса, яєць,



меду, тютюну. В радянський період, внаслідок відмови від ринкових відносин, сталінської диктатури і тоталітаризму, Україна втратила свої позиції на світовому ринку харчових продуктів.

Реформа фахового шкільництва в Республіці Польщі помітно вплинула на розвиток мережі професійних шкіл на Галичині.

Система професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості Республіки Болгарії та Республіки Польщі схожа до системи колишнього СРСР, де фахівців із відповідною освітою готували головним чином в професійно-технічних училищах, технікумах, інститутах та на сільськогосподарських факультетах університетів.

Дуальна освіта в Федеративній Республіці Німеччини є засобом професійної соціалізації молоді, оскільки надає їй найкращі можливості для отримання кваліфікації. Особливе значення у справі розроблення тих чи інших аспектів політики і стратегії професійної освіти ФРН має процес узгодження позицій і співпраця представників роботодавців і профспілок, державних і недержавних структур у рамках спільної діяльності у Федеральному інституті професійної освіти.

На основі проведеного аналізу використання досвіду професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості Республіки Болгарії, Республіки Польщі та Федеративної Республіки Німеччини в Україні робимо висновок про те, що існують серйозні обґрунтування для реформування професійної підготовки фахівців харчової індустрії в Україні. В той же час в країні є зацікавленість у використанні європейського досвіду щодо вирішення цієї проблеми.

Основні результати цього розділу висвітлені у наукових працях автора: [287, 291, 294, 294, 299, 300, 303, 305, 308, 360]



## РОЗДІЛ 2

# ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПЕДАГОГІЧНІ ЗАСАДИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В ПРОФЕСІЙНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЗАХІДНИХ ОБЛАСТЕЙ УКРАЇНИ (ДРУГА ПОЛОВИНА ХХ – ПОЧАТОК ХХІ СТОЛІТТЯ)

## 2.1 Становлення і розвиток професійно-технічних училищ і технікумів для підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у західних областях України (друга половина ХХ – початок ХХІ століття).

Розвиток фахової освіти на західноукраїнських землях до Другої світової війни – це винятково важливий історико-педагогічний пласт, що охоплює широку джерельну базу, багато цікавих архівних документів і матеріалів.

Економічний потенціал України внаслідок Другої світової війни зазнав великих матеріальних втрат, зокрема було зруйновано 16 тис промислових підприємств.

Реконструкція зруйнованого війною господарства УРСР розпочалася одразу після відступу німецьких військ. Програму відновлення економіки визволених районів визначала постанова Раднаркому СРСР «Про невідкладні заходи з відбудови народного господарства в районах, визволених від німецько-фашистської окупації» (серпень 1943 р.) [3].

Гострий дефіцит трудових ресурсів, нестачу кваліфікованих спеціалістів, пов'язані з наслідками війни, певним чином вдалося ліквідувати вже влітку 1945 р., коли розгорнулася демобілізація воїнів з Радянської армії (до кінця 1946 р. на виробництво повернулося 1,8 млн колишніх фронтовиків). Наприкінці 1945 р. ціною величезних фізичних і духовних зусиль було відновлено третину довоєнного індустриального потенціалу республіки. Уже на початковому етапі відбудови простежується поступовий перехід господарства на мирні рейки. На рубежі 1945–1946 рр. проводилася реорганізація органів управління господарства. Зокрема, було ліквідовано



ряд союзних наркоматів важкої промисловості, а натомість утворено наркомати транспортного, сільськогосподарського машинобудування та приладобудування. З метою поліпшення механізму командно-адміністративного управління господарством у березні 1946 р. Верховна Рада УРСР ухвалила Указ про перетворення Ради Народних Комісарів УРСР на Раду міністрів УРСР. Подальший промисловий розвиток України відображено в «Законі про п'ятирічний план відбудови й розвитку народного господарства Української РСР на 1946–1950 рр.», прийнятому в серпні 1946 р. на VIII сесії Верховної Ради УРСР [5].

Головними пріоритетами визначалися перш за все відновлення та подальше піднесення важкої індустрії, залізничного транспорту, відродження вугільної промисловості республіки, металургійних заводів Донбасу і Придніпров'я, хімічної промисловості, що несло в собі приховану загрозу посилення диспропорцій і деформацій в економіці УРСР, насамперед у хронічному відставанні легкої промисловості та сільського господарства [3].

У процесі відбудови адміністративним апаратом було проігноровано досвід відновлення економічного потенціалу країн Європи, відповідно до якого перевага надавалася технічному переобладнанню різних галузей господарства, розвитку сільського господарства, легкої та харчової промисловості, стабілізації національної валюти. Успіхи індустріального зростання в Україні, як і в СРСР в цілому, забезпечувалися переважно за рахунок залучення додаткової робочої сили.

Восени 1946 р. почала створюватися мережа ремісничих училищ і шкіл фабрично-заводського учнівства, завдяки якій впродовж четвертої п'ятирічки для народного господарства України підготовлено 859 тис. кваліфікованих робітників. З усіх галузей народного господарства в найбільш катастрофічному стані залишався аграрний сектор економіки.

Завдяки титанічним зусиллям населення республіки на початку 1950-х рр. труднощі воєнного лихоліття в Україні було подолано. Відбудовчі роботи на звільнених від гітлерівців західноукраїнських землях проводилися



відповідно до прийнятих постанов уряду України «Про заходи відбудови і розвитку республіканської і місцевої промисловості м. Львова» (10 січня 1945 р.) та «Про заходи відбудови та дальшого розвитку господарства у Львівській, Станіславській, Дрогобицькій, Тернопільській, Рівненській, Волинській і Чернівецькій областях УРСР на 1945 рік» (7 травня 1945 р.). Крім того, у грудні 1944 р. при Раднаркомі УРСР була утворена Рада допомоги західним областям у відбудові та відродженні народного господарства краю [3].

У законі про п'ятирічний план відбудови й розвитку народного господарства на 1945–1950 рр. передбачалося збудувати і ввести в дію у Львові автоскладальний завод, завод телеграфної і телефонної апаратури, скляний завод, трикотажну фабрику, підприємства харчової промисловості, відновити й збільшити потужність міської електростанції, а також розвиток інших галузей народного господарства області. Це вимагало розширення мережі закладів трудових резервів, збільшення чисельності учнів у них [225, с. 285].

На межі 60–70 рр. XX століття економіка СРСР і, зокрема, харчова промисловість за макроекономічними показниками удвічі перевищила довоєнний рівень виробництва. Українська РСР посідала важливе місце у системі загальносоюзного територіального розподілу праці. Територія України становить 3% території колишнього СРСР, населення у 1965 р. складало 20%.

Промисловість України у 1966 р. за виробництвом цукру-піску – 115,3 кг: випереджала США – 22,9 кг, Англію – 15,6 кг, ФРН – 31,3 кг, Францію – 32,8 кг [167, с. 65].

Показники збирання зернових культур – 20%, цукрового буряку – 56%, виробництво цукру-піску складало 61%, олії рослинної – 35%, масла тваринного – 25%. За загальним обсягом валової продукції (26% у 1966 р.) харчова промисловість поступалася лише машинобудуванню, а за кількістю зайнятих робітників посідала 4 місце. За роки семирічки (1959–1965 рр.)



обсяг виробництва харчових продуктів зріс на 64%, було введено в дію 250 підприємств харчової промисловості, у т.ч. 18 цукрових заводів (з новими загальна кількість становила 180), 27 м'ясоптахокOMBІНАТІВ і м'ясопереробних підприємств, 66 хлібозаводів, 12 пивоварних заводів; освоєно понад 400 нових видів харчової продукції, загальний список містив 1800 найменувань.

Урядовим п'ятирічним планом передбачалося у 1970 році довести обсяги збирання цукрового буряка до 13,1 млн т, збільшити виробництво м'яса, молока, масла, консервів, кондитерських виробів, безалкогольних напоїв, пива тощо.

З усієї кількості цукрових заводів СРСР 80% було зосереджено на території України, оскільки потенціал сировинної бази для вирощування буряків завдяки кліматичним умовам був найсприятливішим, а кадровий потенціал – практично невичерпним. У цукровій галузі України працювало близько 271 500 осіб, серед них з вищою і середньою освітою близько 11 тис.; безпосередньо у промисловості: інженерів – 2229, техніків – 5940. Спеціалістів сільського господарства: з вищою освітою – 1855, техніків – 697. Витрати праці в цукровій промисловості у 1965 р. на переробку 100 т буряків становили в середньому 25,7 людино-днів, на окремих нових заводах – 9–13, на старих – до 40 людино-днів. Передумовою нарощування виробництва та переоснащення підприємств ставало удосконалення кадрового забезпечення за рахунок підготовки нових та постійного підвищення кваліфікації працюючих спеціалістів.

Передумовою розвитку промисловості і збільшення обсягів виробництва було забезпечення галузі кваліфікованими кадрами. Державна доктрина підбору кадрів за політичними ознаками та широко розповсюджена практика залучати на посади керівників і спеціалістів без відповідної профільної кваліфікації, особливо з огляду на нестачу спеціалістів у повоєнні роки, давала весь спектр своїх позитивних і негативних наслідків, то ж життя змушувало прискореними темпами навчати широкі верстви населення,



особливо молоді, а також практиків, які виконували функції провідних спеціалістів на підприємствах.

У технологічних інститутах харчової промисловості здійснювалася підготовка кадрів 1965–1966 рр. у Київському: на механічному факультеті 860 студентів, з них на стаціонарному відділенні – 519, на вечірньому і заочному – 163 і 179; на факультеті технології цукрової промисловості – 663 студенти, з них на стаціонарі – 559. В Одеському у цей же час на технологічному факультеті навчалася 1932 спеціалісти, з них на стаціонарі – 1219, на вечірньому та заочному відділеннях 436 та 277 відповідно.

Із реформою управління і утворенням Міністерства харчової промисловості України у 1965 р. проблеми професійного підходу до кадрових питань не втратили заідеологізованого варіанту вирішення, але фахова, а відтак і післядипломна освіта, поступово виходила на провідні позиції [334].

Закон про четвертий п'ятирічний план (1951–1955 рр.) для західноукраїнських земель передбачав значно вищі, ніж у східних регіонах УРСР, темпи промислового розвитку, суттєві якісні зміни у традиційних галузях промисловості краю (нафтогазовій, лісопереробній), розвиток нових – машинобудівної, приладобудівної, металообробної, перетворенням Львова на великий індустріальний центр республіки.

Всього під час форсованої індустріалізації, регіону, що супроводжувалася так само, як у Східній Україні, повільним розвитком легкої та харчової галузей промисловості, відбудовано і споруджено було понад 2,5 тис. великих і середніх промислових підприємств.

Поряд із докорінною модернізацією економіки регіону, ряд заходів радянської влади спрямовувалися і на розвиток освіти. Наприкінці першої повоєнної п'ятирічки в Західній Україні працювало 24 вищі навчальні установи, в яких навчалася близько 34 тис. студентів [3].



За даними Львівського міжобласного управління, що здійснювало керівництво професійно-технічними училищами п'яти областей, у 1960–1970 рр. на Волині вже функціонувало 14 училищ (контингент – до 7200 чол.) порівняно з 5 училищами в 1959 р. (контингент – 1518 учнів). У Рівненській області за цей же період мережа училищ та кількість учнів збільшилася у тричі. Помітні зміни відбулися і на Тернопільщині. Та особливо інтенсивно розвивалась мережа профтехосвіти на Львівщині – від 26 училищ з контингентом 6,5 тис. учнів до 54 училищ (26 тис. учнів) [51, с. 15].

Після Другої світової війни поряд з другими ланками народного господарства почала свою відбудову державна торгівля, для її відродження необхідно було багато фахівців торгівлі і громадського харчування. Власне на цей період припадає стрімке зростання кількості професійних навчальних закладів, які готували фахівців для харчової і переробної промисловості.

Підготовку фахівців харчової промисловості у Івано-Франківській області з 1944 року здійснює Станіславська школа торгово-кулінарного учнівства (нині Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій) [72].

У харчовій промисловості Івано-Франківської області важливе місце займає маслосироробна, молочна, м'ясна, хлібопекарна, пивоварна та консервна промисловість, підприємства яких розташовані по всій території області, також здійснюється розлив лікувальних та столових мінеральних вод.

Підприємства цукрової, маслосироробної і молочної, м'ясної, хлібопекарної, пивоварної, тютюново-махоркової, консервної, соляної галузей та з розливу лікувальних та столових мінеральних вод розташовані по всій області. Найбільш ефективно в регіоні працюють спільне українсько-чеське підприємство «ЄВРО-МЛК» (м. Рогатин) та ТзОВ «Наддвірнянський завод молочних продуктів», які спеціалізуються на виробництві різних видів молочної продукції [282, с. 77].



Сильними сторонами розвитку галузі в регіоні є: потужне сільське господарство, яке здатне забезпечити сировиною не тільки харчові підприємства області, але й підприємства сусідніх областей. Наявність у регіоні значних запасів підземних мінеральних вод унікальної лікувальної дії, що складають потужний рекреаційний потенціал області: в гірській частині – хлоридно-натрієві (Верховинський і Рожнятівський райони) та вуглекислі невисокої мінералізації тину нафтуся (район Шеморів), у Передкарпатті – хлоридно-натрієві і кальцієво-натрієві (Долина, Калуш, Космач, Косів), у рівнинній частині – йодо-бромні та сульфідні (Городенка, Черче, Корнів, Більшівці); порівняно невеликий, але досить освоєний з точки зору ведення сільського господарства земельний фонд області; значна кількість трудових ресурсів; розвинена транспортна мережа, яка є однією з провідних ланок господарського комплексу області, що сприяє розвитку товарообміну з іншими регіонами України, а також з країнами близького та далекого зарубіжжя; значний туристичний потенціал; кліматичні природні умови, сприятливі для розвитку різних видів туризму – гірського, водного, пішого, що дає можливість для збільшення споживання продукції галузі.

У вересні 1964 року наказом Міністерства вищих навчальних закладів СРСР створено технікум радянської торгівлі (нині Івано-Франківський коледж технологій та бізнесу) [73], який розпочинає підготовку техніків-технологів. У 1969 році технікум обрано базовим в області серед середніх спеціальних навчальних закладів.

Розвиток харчової і переробної промисловості спонукав професійні навчальні заклади до підготовки відповідних фахівців. Таким чином разом з іншими фахівцями, підготовку кадрів харчової індустрії в Івано-Франківській області здійснюють Івано-Франківський коледж Львівського національного аграрного університету [71], Рогатинський державний аграрний ліцей [237], Городенківський професійний ліцей [42], Вище професійне училище № 14 м. Коломия [29], Вище професійне училище № 7 м. Калуш [28], Коршівський професійний аграрний ліцей [100], Коломийський професійний ліцей сфери



послуг [91], Отинійський професійний ліцей енергетичних технологій [186], Брошнівський професійний лісопромисловий ліцей [18].

Розвинене сільське господарство на Волині сформувало тенденції для розвитку харчової промисловості та аграрного сектору. Волинь характеризується відсутністю потужної важкої індустрії, але наявність значних земельних та лісових ресурсів, сприятливих природно-кліматичних умов значно вплинуло на розвиток агропромислової сфери. Харчова промисловість, разом з сільським господарством та транспортом є профільними галузями Волинської області, які приносять найбільші доходи в місцевий та державний бюджет і саме сконцентровані найбільш рентабельні підприємства [282, с. 37].

Вироби з торговою маркою «Торчин Продукт», «Луком», «Комо», «Нива», ТМ «Торчин-Продукт» за останні роки стали відомі не тільки в Україні, а й в державах близького і далекого зарубіжжя. Крім перелічених торгових марок, найбільш потужними харчовими підприємствами регіону є: ООО «Павловський пивоварений завод», ОАО «Ковельмолоко», що випускає продукцію під відомою торговою маркою «Комо», Луцька макаронна фабрика, а також Гороховський, Гнидавський та Володимир-Волинський цукрові заводи.

Географічне розташування Волинської області, як прикордонного регіону України впливає на подальший розвиток харчової промисловості неоднозначно. З одного боку – наближення до Польщі та Білорусі створює сприятливі умови для розширення експорту продукції області, з іншого – саме прикордонні області відчують на собі найбільший тиск масової експансії неякісної харчової продукції за заниженими цінами з боку сусідніх держав, що негативно відбивається на стані вітчизняного товаровиробника.

Сильні сторони харчової промисловості Волинської області полягають у наступному: вигідне географічне місцезорозташування регіону, розширена мережа транспортних зв'язків, що зосереджена у Луцькому, Ковельському та Нововолинському вузлах, достатні водні ресурси та енергетичні потужності,



наявність виробничих потужностей, необхідних для прискорення темпів зростання виробництва продукції харчової промисловості.

Головними інвесторами області виступають країни Центральної та Східної Європи, члени Європейського Союзу, Швейцарії, а також США. Така політика області вже дала певні результати: ТОВ «Павловський пивоварений завод», який веде спільний бізнес з чехами, успішно нарощує виробництво спільного продукту, який в торгову мережу поступає під торговою маркою «Йоданка Павлівська» (з грудня 1998 року). Необмежені можливості для розвитку Волинської області існують з точки зору транзиту, тому що Україна для західних бізнесменів – це шлях на схід. Цьому буде сприяти розвиток спеціальної економічної зони «Інтерпорт – Ковель».

У 1965 році Луцький технікум радянської торгівлі (нині Коледж технологій та бізнесу Волинського національного університету імені Лесі Українки) [89] розпочав підготовку техніків-технологів. З 1974 року створюється база для підготовки спеціалістів з професії «Кухар» у Торчинському міському середньому професійно-технічному училищі № 52 (нині Торчинський професійний ліцей) [315].

У 1976 році в Нововолинському МПТУ № 1 (нині Нововолинське вище професійне училище) [178] вперше почали готувати робітників для харчової промисловості за професіями кухар та продавець бакалійно-кондитерських і гастрономічних товарів.

Глибокі зміни, які відбулися в 90-ті роки ХХ ст. та робота в нових економічних умовах, вимагали докорінної реорганізації. Ринок праці вимагав нового підходу до підготовки робітників. Як наслідок, розпочали підготовку фахівців харчової промисловості наступні професійні навчальні заклади Волинської області: Камінь-Каширське вище професійне училище [80], Міське професійно-технічне училище № 59 м. Луцьк (нині Волинський технікум Національного університету харчових технологій) [35], Колківське вище професійне училище [90], Луцьке вище професійне училище [133], Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії [134],



Любомильський професійний ліцей [138], Оваднівський професійний ліцей [179], Професійно-технічне училище № 27 м. Берестечка [222], Професійно-технічне училище № 11 м. Нововолинськ [223], Старовижівський професійний ліцей [273].

Харчова промисловість є провідною галуззю економіки Закарпаття, яка об'єднує сукупність підприємств з виробництва і реалізації харчових продуктів, що забезпечують потреби внутрішнього регіонального і загальнонаціонального українського ринку [282, с. 65].

Розвинена сировинна база в значній мірі визначає розміщення харчової промисловості в регіоні: підприємства по переробці винограду на вино і соки розташовані в м. Береговому, Іршаві, Ужгороді, Середньому; плодоовочеконсервні підприємства – в м. Тячеві, Тересві, Великому Березному, Виноградіві, Мукачеві; виробництво мінеральних вод – в Плоскому, Сваляві, Драгові, Голубиному; солі – у смт. Солотвино. Підприємства м'ясної промисловості розташовані в м. Ужгороді, Виноградіві, Хусті, Береговому, Мукачеві, маслосироробної і молочної – в Ужгороді, Мукачеві, Рахові, Виноградіві, Хусті, Береговому. Інноваційна модель розвитку активно впроваджується на таких харчових підприємствах регіону, як ВАТ «Мукачівський консервний завод», філія «Настуня» ЗАТ «Автопорт-Чоп», СП «Влад», ТЗОВ «Грін-Рей», ТОВ «Торговий дім», ЗАТ «Яблуко», МПП «Алекс», СП «Айсберг», ТОВ «Квадро», АПФ «Леанка», ОП «Ужгородський коньячний завод» та інші.

Сильними сторонами галузі в розвитку регіону є: наявність підземних мінеральних вод (336 джерел мінеральних вод, окремі з яких мають унікальну лікувальну дію); значна освоєність земельного фонду області для ведення сільського господарства.

Виникнення і перший період становлення та розвитку системи професійно-технічної освіти в краї відноситься до кінця XIX – початку XX століття, коли Закарпаття перебувало у складі Австро-Угорської імперії. У 80–90-х рр. XIX століття створюються перші спеціальні ремісничі



державні школи в містах Севлюші (Виноградів), Хусті, Мукачеві, господарські та торгові школи в Ужгороді, селищі Чорнотисові Виноградівського та селищі Білки Іршавського районів [118].

Новий період у розвитку професійно-технічної освіти краю починається із включенням Закарпаття у вересні 1919 року до складу Чехословаччини. На Закарпатті не тільки в основному була збережена, але й значно розширена мережа навчальних закладів системи професійно-технічної освіти.

У період окупації Закарпаття фашистською Угорщиною (1939–1944 рр.) розвиток професійно-технічної освіти в краї був призупинений, хоча окремі ремісничі школи продовжували в повному обсязі функціонувати.

Після возз'єднання з Радянською Україною (1945–1990 рр.) на Закарпатті розпочалася робота по створенню нової системи професійно-технічної освіти. Зрозуміло, що моделлю цієї системи стала існуюча радянська система трудових резервів.

У 1946 році в м. Ужгород було відкрито Ужгородську школу торгово-кулінарного учеництва (нині Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування) [162], яка розпочала підготовку кухарів.

Підготовку фахівців харчової і переробної промисловості здійснювали з 1963 року Торгова школа (нині Ужгородський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету) [319], з 1966 року Свалявський політехнічний технікум (нині Свалявський технічний коледж Національного університету харчових технологій) [243].

Створена у 1930 році реміснича школа (нині Берегівський професійний ліцей сфери послуг) [162] з 1985 року розпочала підготовку кухарів.

Також у Закарпатті навчають майбутніх фахівців харчової промисловості професійні навчальні заклади – Горинчівський міжшкільний навчально-виробничий комбінат, Міжгірський професійний ліцей, Мукачівський центр професійно-технічної освіти, Тернівський міжшкільний навчально-виробничий комбінат, Тячівський професійний ліцей [162].



Харчова промисловість Львівської області, яка становить 8,1% сукупного виробництва продукції регіону, має всі можливості для зайняття домінуючого положення серед усіх галузей економіки області [282, с. 102].

Зважаючи на незначні розміри території Львівської області треба констатувати, що в області накопичено великий потенціал основних засобів харчової промисловості – 4,6% загальнореспубліканської їх кількості, що слугує базою для подальшого регіонального розвитку.

Найвідомішими харчовими підприємствами Львівщини, що увійшли до загальноукраїнського рейтингу 100 найкращих підприємств України, є підприємства з тривалими традиціями виготовлення продукції – кондитерська фірма «Світоч» та «Львівська пивоварня». Кондитерська фірма «Світоч» займає дев'яте місце у рейтингу компаній харчової промисловості України за обсягами валового доходу.

Виділяється також скандинавський концерн, одним з підприємств якого є «Львівська пивоварня» – його продукція займає 18% українського ринку пива. Важливим для підприємства є вирішення питань, що пов'язані з посиленням його експортних можливостей, розширенням ринку збуту, насамперед у Республіку Білорусь, Республіку Польщу, Чеську Республіку, Словачку Республіку тощо.

Сильними сторонами розвитку харчової промисловості в регіоні є: історично установлені традиції ведення сільського господарства дозволяють формувати потужний комплекс харчових виробництв помірно-континентальної кліматичної зони, а також підтримувати рівновагу між природними і кліматичними особливостями регіону та рівнем та рівнем виробництва продуктів харчування для міжгалузевих зв'язків за рахунок швидкого сполучення переробних підприємств з сировинними зонами та споживачами [282, с. 107].

Підготовку фахівців харчової і переробної промисловості у Львівській області здійснює найбільша кількість професійних навчальних закладів в порівнянні з іншими західними областями. У 1940 році Львівський технікум



харчової промисловості (нині Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій) [135] створений на базі комерційного ліцею згідно Постанови РНК УРСР від 11.06.1940 р. № 842 «Про організацію вищих і середніх спеціальних навчальних закладів у Західних областях УРСР».

У 1941 році розпочала роботу Торгівельна школа (нині Самбірський професійний ліцей) у м. Самборі, а вже у 1944 році Торгово кулінарну школу (нині Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг) [163] було відкрито у м. Львові, яка здійснювала підготовку робітників для підприємств громадського харчування і торгівлі.

У 1945 році створений Навчально-курсний комбінат з підготовки кадрів для м'ясної і молочної промисловості Західних областей України (нині Львівський коледж м'ясної і молочної промисловості Національного університету харчових технологій) [137]. Технікум радянської торгівлі (нині Львівський кооперативний коледж економіки і права) з 1952 року розпочинає підготовку технологів харчової промисловості.

У 1954 році розпочало роботу Державне вище професійне училище № 27 (нині Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу) [163], який здійснював підготовку робітничих кадрів для галузі торгівлі та закладів громадського харчування.

Львівське професійно-технічне училище хлібопекарської промисловості (нині Львівське вище професійне училище харчових технологій) у 1967 року розпочало підготовку декарів широкого профілю.

Реагуючи на потреби ринку професійні навчальні заклади Львівської області розпочинають підготовку фахівців для харчової промисловості, зокрема: Бориславський професійний ліцей, Вище професійне училище № 19 м. Дрогобич, Боринський професійний ліцей народних промислів і ремесл, Вище професійне училище № 29 м. Львів, Вище професійне училище № 71 м. Кам'янка-Бузька, Вище професійне училище № 34 м. Стрий, Львівське вище професійне училище дизайну та будівництва, Львівське вище



професійне училище технологій та сервісу, Меденицький професійний ліцей, Новояворівське вище професійне училище, Погірцівське вище професійне училище, Самбірський професійний політехнічний ліцей, Угнівський аграрно-будівельний ліцей, Добровірський професійний ліцей, Добромильський професійний ліцей, Самбірський професійний ліцей сфери послуг, Сокальський професійний ліцей, Червоноградський професійний гірничо-будівельний ліцей, Дрогобицький професійний політехнічний ліцей, Жидачівський професійний ліцей, Золочівський професійний ліцей, Міжрегіональний центр професійно-технічної освіти художнього моделювання і дизайну, Олеський професійний ліцей, Перемишлянський професійний ліцей, Поморянський професійний ліцей, Рава-Руський професійний ліцей, Стебницький професійний ліцей [163].

В структурі промислового виробництва Рівненської області значна питома вага припадає поряд з електроенергетикою та хімічною промисловістю на харчову галузь, яка відіграє важливу роль в регіоні як з точки зору забезпечення населення продуктами харчування так і формування бюджету області [282, с. 131].

Аналіз розвитку харчової промисловості Рівненщини свідчить, що її ефективне функціонування неможливо без збалансованого розвитку регіонального агропромислового комплексу і переважно залежить від обсягів виробництва основних видів сільськогосподарської продукції. Проте розвиток сільськогосподарського виробництва в регіоні характеризується складними умовами, особливо північні поліські райони. Перш за все – це низька природна родючість ґрунтів, заболоченість і перезволоженість території, високий рівень еродованості території південних районів і, особливо, радіоактивна їх забрудненість внаслідок аварії на ЧАЕС. Все це потребує постійного здійснення агротехнічних, меліоративних, протиерозійних, природоохоронних і організаційно господарських заходів, спрямованих на підтримання продуктивності сільськогосподарського господарства [282, с. 133].



Освоюють виробництво нових видів конкурентоспроможної продукції ВАТ «Рівненська кондитерська фабрика», «Костопільський завод продтоварів», «Гощанський завод продовольчих товарів», ТОВ «Агропереробка»; на ВАТ «Здолбунівський завод продовольчих товарів» введено в дію цех по виготовленню консервів овочевих з екологічно чистої сільськогосподарської сировини місцевих виробників; на ТОВ «Острозький завод мінеральної води» запроваджено новітню систему очистки води, реконструйовано і модернізовано лінії розливу; на Дубровицькому ТзОВ «Полісся-продукт» введено в дію лінію по виробництву хлібобулочних виробів потужністю 4 тонни на добу із запровадженням нових технологій; на ТзОВ «Укрмолпродукт» освоєно технологію виробництва сирів твердих [282, с. 134].

Серед сильних сторін розвитку харчової промисловості можна виділити: наявність виробничих потужностей та кваліфікованої робочої сили на підприємствах галузі, необхідних для прискорення темпів зростання виробництва продукції харчової промисловості, що забезпечує життєдіяльність регіону, вигідне прикордонне місцезонашування області з розвинутою інфраструктурою транспорту і зв'язку, що дозволяє розширювати ринок збуту вітчизняної продукції на експорт, наявність значних власних енергетичних потужностей.

Зростання обсягів освоєння в області інноваційних коштів, де за рахунок Держінноваційного фонду реалізується значна кількість інноваційних проектів, створює додаткові можливості в розвитку харчової промисловості регіону [282, с. 135].

Підготовку фахівців харчової промисловості у Рівненській області з 1939 р. здійснює Рівненська торговельна школа (нині Рівненський кооперативний економіко-правовий коледж) [235]. Школа торговельно-кулінарного учнівства (нині ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму» [164]) розпочала підготовку фахівців у 1944 р. Відповідно до Постанови Ради міністрів УРСР № 204 від 23 лютого



1962 року «Про заходи по поліпшенню підготовки кадрів для торгівлі та громадського харчування», наказом № 298 Міністерства торгівлі УРСР від 28 липня 1966 року на базі школи торгово-кулінарного учнівства було організовано коледж радянської торгівлі (нині Державний вищий навчальний заклад «Рівненський коледж економіки та бізнесу» [236]. Сьогодні підготовку кадрів для харчової галузі також здійснюють Квасилівський професійний ліцей, Рокитнівський професійний ліцей, Радивилівський професійний ліцей, Державний професійно-технічний навчальний заклад «Соснівський професійний ліцей», Вище професійне училище № 25 смт. Демидівка, Вище професійне училище № 29 смт. Володимирець, Клеванський професійний ліцей [164].

Харчова промисловість Тернопільської області є стратегічно важливою галуззю регіону, пріоритетне значення якої в останні роки постійно зростає. В господарському комплексі області, базуючись на раціональному використанні її природного, виробничого науково-технічного, інтелектуального потенціалу та вигідного геополітичного розташування, харчова і переробна промисловість відіграє визначну структуроформуючу функцію і являє собою одну із провідних галузей, яка повинна не лише задовольнити потреби населення регіону в продовольстві, а й бути важливим джерелом формування бюджету області [282, с. 147].

Харчову і переробну промисловість області представляють 289 підприємств. Із них 9 цукрових заводів (у м. Борщів, Бучач, Збараж, Ланівці, Козова, Кременець, Хоростків, Чортків та в селищі Велика Березовиця). Найпотужніші з них – Чортківський, Кременецький, Хоростківський цукрові заводи.

Спиртову галузь області представляють 15 підприємств, потужності яких дозволяють виробляти за рік понад 6 млн дал. спирту. До найбільших відносяться Борщівський, Заліщицький, Марилівський, Новосілківський та Бучацький спиртзаводи.



Молокопереробний комплекс області складається з 25 молокопереробних підприємств, які виробляють масло, сири, свіжомолочні продукти, сухе знежирене молоко. Найбільшими підприємствами цієї галузі є Тернопільський молокозавод, Чортківський, Бучацький, Борщівський сирзаводи, Шумський, Хоростківський та Підгаєцький маслосирзаводи.

М'ясна промисловість представлена м'ясопереробними підприємствами, розташованими в м. Тернополі та Чорткові [282, с. 148].

Серед сильних сторін галузі в регіоні можна виділити: наявність виробничих потужностей, необхідних для прискорення темпів зростання виробництва продукції харчової промисловості, досить сприятливі природно-кліматичні умови, родючі землі та значне лісове господарство, що сприяє власному виробництву основних продуктів харчування, розвинене сільське господарство.

Історія підготовки фахівців харчової промисловості в Тернопільській області розпочинається з відкриття у 1964 року Тернопільської школи торгово-кулінарного учнівства (нині Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі) [313]. У 1946 році створено Борщівську сільськогосподарську школу (нині Борщівський професійний ліцей), у 1963 році – Підгаєцьке училище механізації сільського господарства № 22 (нині Підгаєцький професійний аграрний ліцей), у 1984 році – Почаївське професійно-технічне училище № 21 (нині Шумське професійно-технічне училище), де готували фахівців сільсько-господарського спрямування, а з 1989 року розпочали підготовку кухарів. Створене 1960 року Професійно-технічне училище будівельного профілю (нині Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі у 1989 році розпочинає підготовку пекарів і кухарів [165].

Також фахівців харчової промисловості у Тернопільській області готують наступні професійні навчальні заклади: Гусятинський коледж Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя [47], Тернопільський центр професійно-технічної освіти, Вишнівецький



професійний ліцей, Підволочиський професійний ліцей, Тернопільське вище професійне училище технологій та дизайну, Товстенський професійний сільськогосподарський ліцей, Борщівський агротехнічний коледж, Скалатський професійний ліцей, Буцацьке професійно-технічне училище, Хоростківський професійний сільськогосподарський ліцей, Буданівський професійний ліцей, Чортківське вище професійне училище, Зборівський коледж Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя, Тернопільський професійний коледж з посиленою військовою та фізичною підготовкою, Професійно-технічне училище № 34 смт. Коропець [165].

У Хмельницькій області харчова і переробна промисловість відіграє визначальну роль, виконуючи структуроформуючу функцію, забезпечуючи потреби населення в основних продовольчих товарах та будучи важливим джерелом поповнення бюджету області. Хмельниччина характеризується відсутністю потужної важкої індустрії, але наявність значних земельних та лісових ресурсів, сприятливих природно-кліматичних умов позитивно відбивається на розвитку агропромислової сфери [282, с. 167].

Область відома як регіон з розвиненою цукровою промисловістю, яка представлена 17 заводами, найпотужніші з яких знаходяться у м. Шепетівці, Теофіполі, Староконстантинові, Деражні, Волочиську. Підприємства молочної та маслосироробної промисловості розташовані в м. Хмельницькому, Городку, Славути, Шепетівці, Теофіполі, Ізяславі, Летичеві. М'ясокомбінати розташовані у Хмельницькому та Шепетівці. Промислова переробка овочів та фруктів зосереджена в Кам'янець-Подільському, Волочиському, Городоцькому, Летичівському та Вінковоцькому районах. Розвинуті також хлібопекарська, борошномельно-круп'яна, пивоварна і спиртова галузі.

За останні роки до числа успішних та найбільш ефективно працюючих слід віднести експортно-орієнтовані підприємства, зокрема асоціація Хмельницькцукор, що виробляє цукор-рафінад, крохмаль, патоку, ВАТ



«Лактис», що спеціалізується на виробництві молочних продуктів, макаронна фабрика, Славутський та Зіньковський пивзаводи.

Набагато гірше своїх можливостей спрацювали Полонський комбінат хлібопродуктів, Новоушицький плодоконсервний завод, Хмельницька кондитерська фабрика «Кондфіл», Держнянський плодоконсервний завод споживчої кооперації.

Аналіз розвитку харчової промисловості Хмельниччини свідчить, що її ефективне функціонування неможливе без збалансованого розвитку сировинної бази і в значній мірі залежить від обсягів виробництва основних видів сільськогосподарської продукції. Так, спад бурякоцукрового виробництва та зниження врожайності цукрових буряків та інших основних видів сільськогосподарської продукції, зменшення поголів'я високопродуктивного стада великої рогатої худоби, скорочення посівних площ зернових та інші чинники зумовили значне скорочення обсягів виробництва харчових продуктів [282, с. 168].

Серед можливостей галузі в регіоні необхідно виділити: наявність власних виробничих потужностей, необхідних для прискорення темпів зростання виробництва продукції харчової промисловості (так, збільшенню обсягів продукції безалкогольної промисловості буде сприяти подальше освоєння дев'яти розвіданих родовищ мінеральних вод регіону, серед яких активно використовується лише шість, а випуск мінеральної води «Збручанська» можливо збільшувати на 50% щорічно); можливість збільшення обсягів виробництва продуктів харчування через збалансованість розвитку АПК в цілому та підвищення виробництва основних видів сільськогосподарської продукції, створення потужного автотранспортного підприємства, що дозволить здійснювати 12 тис. т. вантажоперевезень за рік, розширить можливості збутової політики харчових продуктів в регіоні та за його межами.

Серед сильних сторін галузі в області можна виділити: досить сприятливі природнокліматичні умови, родючі землі та значне лісове



господарство, наявність досить потужного власного виробництва основних видів продукції харчової промисловості, що забезпечує життєдіяльність регіону, а також вигідне місцерозташування, наявність енергетичних потужностей та комунікацій, достатні водні ресурси [282, с. 172].

Основною стратегічною ціллю розвитку харчової промисловості Хмельницької області є формування такої структури випуску конкурентоспроможної харчової продукції, яка відповідає потребам ринку, збалансованості та ефективного завантаження виробничих потужностей, спирається на використання, головним чином, власних сировинних ресурсів для насичення внутрішнього ринку та формування експортного потенціалу галузі за прискореного розвитку консервної, молочної, м'ясної та цукрової промисловості [282, с. 173].

Підготовку фахівців для харчової промисловості у Хмельницькій області у 1947 році розпочала Школа торгово-кулінарного учнівства (нині Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій) [168].

У 1961 році відкрито Київський технікум харчової промисловості (нині Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості Національного університету харчових технологій [81]) та розпочато підготовку фахівців з технології консервування, технології цукристих речовин, хлібопекарського і кондитерського виробництва.

Поряд з спеціальностями за профілем навчального закладу здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості Старокостянтинівський професійний ліцей, Волочиський промислово-аграрний професійний ліцей, Хмельницький професійний ліцей, Хмельницький центр ПТО сфери послуг, Красиївський професійний ліцей, Нетішинський професійний ліцей, Подільський центр професійно-технічної освіти, Говорський професійний аграрний ліцей, Плужненський професійний аграрний ліцей, Теофіпольський професійний аграрно-промисловий ліцей, Полонський агропромисловий центр професійної освіти, Вище професійне училище № 36 с. Балин, Вище



професійне училище № 38 смт. Гриців, Чорнострівський професійний аграрний ліцей, Лісоводський професійний аграрний ліцей, Деражнянський професійний аграрний ліцей» [168].

До харчової промисловості Чернівецької області відносяться цукрове, спиртове, безалкогольне, олійно-жирове, м'ясопереробне, маслосироробне, молочне, дріжджове, лікєро-горілчане, хлібобулочне виробництва.

До підприємств харчової промисловості, які вносять вагомий внесок в нарощування обсягів виробництва продукції в області відносяться: ВАТ «Чернівцім'ясопромсервіс», ПП «Колос», ВАТ «Роси Буковини», ЗАТ ВКТФ «Буковинка», ДП «М'ясо Буковини», ВАТ «Новоселецький птахокомбінат», Чернівецький олійно-жировий комбінат [282, с. 181].

Сильними сторонами галузі в регіоні є те що, поступово зростає виробництво промислової продукції, продовольчих і непродовольчих товарів, зберігаються високі темпи приросту валового виробництва тваринницької продукції, особливо м'яса, молока, яєць; область визначається добре налагодженим вирощуванням і збиранням кукурудзи на зерно, цукрових буряків, озимих зернових культур; в області запроваджується і реалізується стратегія аграрної політики, зберігається низький рівень бартерних відносин; під особливим контролем знаходиться цінова ситуація на регіональному ринку продовольчих товарів; зростає зовнішньоторговельний оборот продукції харчової промисловості та інвестиційна привабливість харчової промисловості для нерезидентів; відмічається активність дій установ і органів влади, що підтримують діяльність харчової промисловості.

Можливостями галузі в регіоні є: позитивні тенденції розвитку економіки, що викликані стабілізаційними процесами в державі; покращуються показники розвитку транспорту; зростає обсяг обороту роздрібної торгівлі; поліпшується ситуація з виплатами до бюджету; скорочується заборгованість по заробітній платі, посилюється спонукальний



вплив Чернівецької товарної біржі на розвиток аграрного сектору. В області є фундаментальні можливості для поглиблення комплексних і кластерних тенденцій розвитку території, зокрема агропромислової сфери. Базуватись вони повинні на врахуванні актуальності і важливості проблем енергозбереження та відновлення роботи багатьох підприємств, наявному виробничому та науковому потенціалі [282, с. 186].

Чернівецький кооперативний технікум (нині Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж [339]) розпочав свою роботу у 1940 року готуючу фахівців для торгівлі та закладів громадського харчування.

У 1941 році для підготовки фахівців харчової промисловості відкрито Школу торгово-кулінарного учнівства (нині Чернівецьке вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету) [166].

Враховуючи попит на відповідних фахівців підготовку здійснюють наступні професійні навчальні заклади Чернівецької області: Чернівецький державний комерційний технікум, Чернівецький професійний будівельний ліцей, Професійно-технічне училище № 8 м. Чернівці, Ставчанський професійний ліцей, Глибоцький професійний ліцей, Сокирянське вище професійне училище, Вище професійне училище № 24 м. Заставна, Кельменецький професійний ліцей [166].

Загалом в Україні підготовку фахівців харчової і переробної промисловості здійснюють 360 закладів професійної освіти (з них 82 коледжі). У додатку А наведено кількість ЗПО України, які здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості.

Динаміку зростання кількості ЗПО України по областях, які здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості, без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях зображено на рисунку 2.1.



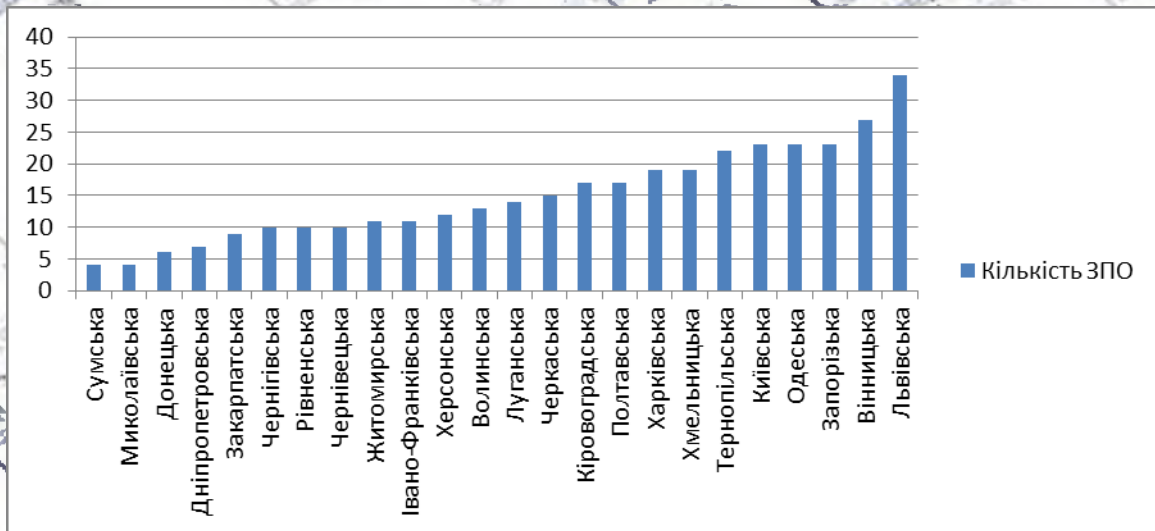


Рис. 2.1 Динаміка кількості ЗПО України по областях, які здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості: \*дані наведено без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях.

Джерело: складено автором за даними [158]

Найбільша кількість закладів професійної освіти із підготовки фахівців харчової промисловості, а саме 34 ЗПО розміщено у Львівській області, що становить 9,4% від всеукраїнської кількості та 26,6% від ЗПО західних областей України. Найменша кількість ЗПО, які здійснюють підготовку відповідних фахівців розміщено у Сумській (4 ЗПО) та Миколаївській (4 ЗПО) областях.

У західних областях України здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості 128 ЗПО (з них 26 коледжів), що складає 35,5% від загальної кількості ЗПО України. На рисунку 2.2. зображено кількість ЗПО України у відсотках, які здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості.

Отже, харчова промисловість відігравала і продовжує відігравати важливу роль у структурі промислового виробництва як України загалом, так і її окремих регіонів. Провідне місце в підготовці фахівців харчової і переробної промисловості займають ЗПО, які географічно розміщені у



західних областях України та складають 35,5% від загальної кількості в Україні.

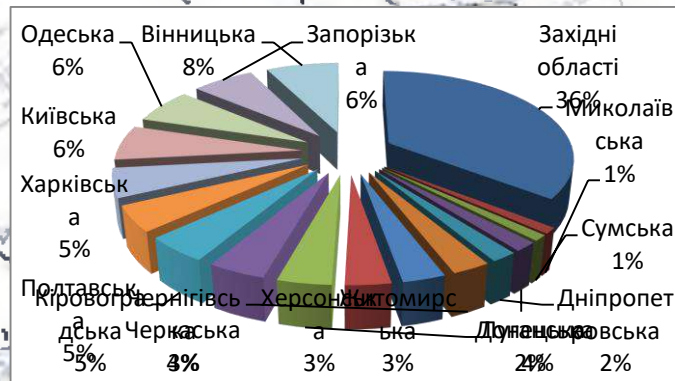


Рис. 2.2 Кількість ЗПО України по областях, які здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості,%: \*дані наведено без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м.Севастополя та частини тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях.

Джерело: складено автором за даними [158]

Основним завданням закладів професійної освіти є формування знань та навиків фахівців харчової промисловості, що є запорукою забезпечення, універсально підготовлених, конкурентоздатних фахівців, які б відповідали високим запитам та існуючим передовим стандартам роботодавців харчової галузі на внутрішньому ринку праці.



## **2.2 Етапи становлення підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у західних областях України (друга половина ХХ – початок ХХІ століття)**

Пошук шляхів ефективного розвитку харчової промисловості України, усунення негативних тенденцій її функціонування турбують низку провідних вітчизняних учених. Зокрема розвиток підгалузей харчової промисловості на різних етапах досліджували такі вчені, як Г. Гейдройц, Б. Пасхавер, О. Шубравська, Д. Крисанов, К. Прокопенко, П. Борщевський, Л. Дейнеко, А. Заїнчковський, П. Купчак, П. Осіпов, О. Шеремет, Л. Папнюк, В. Прядко та інші.

Економічним проблемам промислового розвитку, зокрема харчової промисловості, присвячені наукові праці відомих вітчизняних та зарубіжних учених О. Алімова, І. Блажа, В. Геєця, Б. Данилишина, с. Дорогунцова, М. Ісаєвої, В. Кистанова, А. Лисецького, І. Лукінова, Л. Мармуть, Я. Олійника, Б. Панасюка, І. Сингаївського, В. Слюсаря, М. Чумаченка, П. Хейне [Paul Theodore Heune], та інших дослідників, а також розробки науково-дослідних колективів Інституту аграрної економіки Української аграрної академії наук, Науково-дослідний економічний інститут Міністерства економіки України та ін. У дослідженнях вчених порушувались і аналізувались різні аспекти становлення та інтенсифікації харчової промисловості, її підгалузей в різні історичні періоди, а також пропонувались теоретичні і практичні рекомендації щодо піднесення рівня господарювання у цій провідній галузі господарського комплексу країни.

Першими яскравими представниками економічних наукових шкіл у секторі харчової промисловості були І. Малишев, Л. Клецький, Д. Григорович, І. Романенко, Й. Завадський, О. Шмаглій, О. Гончар, О. Буднік-Сіверський, В. Лобас, В. Трегобчук, І. Юхновський, Д. Крисанов, О. Поляков. Інші вчені-класики, які дуже часто згадуються в авторефератах докторських і кандидатських дисертацій та в наукових статтях і тезах наукових доповідей (А. Андрійчук, І. Лукінов, В. Галушко, О. Гудзинський,



М. Дем'яненко, П. Руснак, О. Шпичак, В. Юрчишин), займались проблемами харчової промисловості виключно в частині проміжного доповнюючого результату функціонування агропромислового комплексу України в цілому.

Історія фахової освіти в Галичині бере початки ще в першій чверті XIX ст. у зв'язку з розвитком ринкових відносин і початком індустріалізації краю. Переломним етапом була середина цього ж століття, в якому почала нуртувати соціально-політична боротьба і зародження національних рухів до політичного визволення нації, бо український народ здобув у собі сили витворити свою інтелігенцію, характерною прикметою якої стало служіння своєму власному народові. Саме вона домагалася освіти незаможних верств народу, створення фахового шкільництва [40, с. 16–17].

У 60-х роках XIX ст. по всіх українських губерніях Російської імперії, за неповними даними, налічувалося 2147 промислових підприємств (без винокурних), з кількістю робітників до 85800 чоловік [172, с. 8].

Інтереси буржуазії в Україні у галузі освіти зосереджувалися на підготовці кваліфікованих робітників, спеціалістів середньої ланки та управлінців промислових об'єктів. Тому найбільш вагомою формою її активності у сфері освіти була підтримка передусім професійних навчальних закладів різних освітніх рівнів. З 70-х років XIX ст. питання незадовільного стану професійної освіти постійно дискутувалося на сторінках періодичної преси, на засіданнях губернських земських зібрань і міських дум, купецьких, біржових комітетів [177, с. 82–83].

Розвиток ринкових відносин в країні створював об'єктивні передумови зростанню освіти. Промисловість відчувала потребу в освічених робітниках, техніках, спеціалістах різних галузей. Інтереси промислового розвитку вимагали розповсюдження природничих та технічних знань, змін у постановці середньої освіти як основи для підготовки кадрів, які б могли забезпечити справу технічного та економічного прогресу. Разом із кількісним



збільшенням кваліфікованих кадрів на промислових підприємствах України зростала згуртованість і свідомість робітників [172, с. 28–29].

В умовах інтенсивного розвитку ринкових відносин поставало питання проведення роздрібних професійних початкових навчальних закладів до певної системи, яка відповідала б потребам промисловості й наближалася до рівня цілісності подібних систем у промислово розвинутих країнах Європи. У березні 1888 р. уряд видав, «Основні положення про промислові училища (середні, технічні, нижчі технічні, ремісничі училища, загальні промислові училища)», яке було першим документом, що визначав розвиток професійно-технічної освіти в країні. Він поділяв відповідні навчальні заклади на 3 основні групи – для підготовки ремісників, індустріальних робітників і робітників сільського господарства [177, с. 83]. Наприкінці 70 – на початку 80-х рр. XIX ст. уряд вжив низку заходів щодо розвитку сільськогосподарської освіти.

Друга половина XIX ст. є часом зародження харчової промисловості як галузі промислового виробництва. Із розвитком харчової промисловості у другій половині XIX – на початку XX ст. почала зростати кількість кваліфікованих кадрів із українських та російських робітників [124, с. 11].

Обмежена кількість закладів професійно-технічної підготовки кваліфікованих спеціалістів середньої ланки перешкоджала розвитку харчової промисловості. У зв'язку з цим передові представники вітчизняної науково-технічної інтелігенції почали вживати заходів щодо створення професійно-технічних навчальних закладів. Технічна інтелігенція харчової промисловості формувалася із представників усіх класів і прошарків суспільства. Найбільш підготовленим до кінця XIX ст. виявився вищий прошарок, який доповнювався, головним чином, випускниками навчальних закладів і в меншій мірі практиками [124, ст. 11].

У XIX ст. природничі та технічні науки розвивалися в рамках університетів Російської імперії. Інша ситуація склалась у напрямках, пов'язаних з розвитком певної галузі промисловості чи народного



господарства, які також вимагали наукових розробок і досліджень. Саме це зумовило появу перших в Російській імперії навчальних закладів для харчової промисловості та науково-технічних товариств. У 80-х роках XIX ст. харчова промисловість інтенсивно розвивалася. Збільшувалась частка машинної праці, розроблялися перші технологічні лінії, з'явилися нові перспективні галузі. Водночас давалося взяти загальне промислове відставання Російської імперії – обладнання та технологічні лінії приходять у харчову промисловість із значним запізненням, адже початок промислового перевороту припадає на 30–40 рр. XIX ст. [126].

Заснування в Україні освітніх закладів, орієнтованих на випуск фахівців харчової промисловості, нерозривно пов'язано із розвитком цукрової галузі. Адже від самого початку промислового перевороту на теренах України саме ця галузь була флагманом розвитку харчової промисловості. Уже в середині XIX ст. у цукровому виробництві було запроваджено машини для подрібнення цукрових буряків, гідравлічні преси для сокодобування, парову техніку для випарювання і згущення цукробурякового соку. У середньому по Україні кожна цукроваріння щорічно виробляла продукції на суму 22,5 тис. крб. (що значно перевищувало середньорічний виробіток цукру в інших регіонах імперії), а зокрема по Київщині ця цифра становила близько 50 тис. крб. Щодо кількості робітників цукрових заводів, наведемо такі цифри за 1856–1857 рр.: разом по Російській імперії на цукроварнях працювало 72 тис. осіб, з них в Україні 48,4 тис., або 67,2%. У середньому по імперії на одне підприємство припадало 196 робітників, в Україні – 232 робітники [17, с. 203–204].

Оскільки у пореформений період цукрова галузь активно розвивалась власне в Україні, виникала необхідність забезпечення її кваліфікованими робітничими та інженерними кадрами.

У 1884 р. у м. Сміла було відкрито дворічні технічні класи, що започаткувало спеціалізований навчальний заклад для підготовки технологів, хіміків та майстрів цукрового виробництва, еволюційні перетворення якого



призвели до створення сучасного Національного університету харчових технологій [124].

Одним з перших кроків, зроблених у цьому напрямі, було заснування з приватної ініціативи графа В. Бобринського Смілянських технічних класів. Результатом цього рішення стало подання від 22 березня 1884 року до попечителя Київського учбового округу про дозвіл на відкриття класів, до якого додавався проект статуту. Після погодження з київським губернатором такий дозвіл було отримано. Циркуляром № 3279 від 16 квітня 1884 року Попечитель Київського учбового округу дозволяв відкриття у м. Смілі двох технічних класів. Почесним попечителем цих класів став граф Володимир Олексійович Бобринський, який також надав значні кошти задля відкриття цих класів. Таким чином, був започаткований перший в історії Російської імперії технічний навчальний заклад для підготовки техніків-хіміків і майстрів цукрового виробництва [189, арк. 8].

Підготовка фахівців для галузі велася також у Харківському технологічному інституті, політехнічних інститутах м. Львова, Києва, сільськогосподарському в Одесі [124].

Із розвитком харчової промисловості у другій половині XIX – на початку XX ст. почала зростати кількість кваліфікованих кадрів із російських та українських робітників. Обмежена кількість закладів професійно-технічної підготовки кваліфікованих спеціалістів середньої ланки перешкоджала розвитку харчової промисловості. У зв'язку з цим передові представники вітчизняної науково-технічної інтелігенції почали вживати заходів щодо створення професійно-технічних навчальних закладів [128].

На початку XX ст. західноукраїнські землі у складі Австро-Угорщини залишались відсталим перенаселеним краєм. Перебудову західноукраїнської промисловості стримувала австрійська влада, яка намагалась зберегти українські землі як сільськогосподарський район.

У структурі промисловості на початку XX ст. переважали галузі групи «Б». У загальному обсязі промислової продукції приблизно 62% виробляла



харчова галузь. Її вартість у 1912 р. досягла 45% від усього сукупного продукту західних областей України.

У 1913 р. визначилися основні промислові райони: Донецько-Придніпровський (вугільно-металургійний), Криворізький (залізнорудний), Нікопольський (марганцевий), Південно-Західний (цукровиробничий), два райони машинобудування – Херсонсько-Катеринославський і Києво-Харківський, виробництво яких становило відповідно 8,5% і 6,5% від загальноросійського.

У харчовій промисловості західноукраїнських земель у складі Австро-Угорщини за вартістю продукції перше місце посідала борошномельна галузь. Цукрова галузь практично не розвивалася. На початку XX ст. на Галичині не залишилося жодної цукроварні. У 1913 р. почав працювати цукровий завод у галицькому місті Ходорові, заснований а місцевому капіталі. Тут працювало 1200 робітників. На Буковині було два цукрових заводи, на яких працювало до 1400 робітників. У пивоварному та спиртово-горілчаному виробництві в 1902 р. працювало 77 пивоварних заводів, значна частина яких належала акціонерним товариствам з контрольним пакетом австрійських і львівських банків. В 1906 р. виникло перше монопольне об'єднання – Союз сільськогосподарських ситро-горілчаних підприємств, який об'єднав 675 заводів, що виробляли 78% від усієї продукції на Галичині. Тютюнові підприємства належали державі. Їх налічувалося 5 (чотири на Східній Галичині, одне на Закарпатті). Щорічно держава отримувала 20 млн крб. чистого доходу [77].

Найдійовішим товариством, що спрямувало свої зусилля на розвиток народної освіти професійного шкільництва, після першої світової війни, стало національне культурно-просвітницьке Товариство «Просвіта», яке довгі роки займалося поширенням фахової хліборобської освіти при допомозі відчитів (лекцій), курсів, видаванням фахових хліборобських книжок, утримуванням мандрівних вчителів хліборобства [67, с. 23]



На становлення професійної освіти у перше десятиріччя XX ст. впливали рішення, прийняті на професійних з'їздах з різних галузей. Учасники з'їздів активно обговорювали не тільки вимоги до промислових фахівців нового рівня, але й виступали з конкретними пропозиціями стосовно організації промислової освіти. Основні аргументи з приводу покращення форм і змісту професійної освіти містяться в матеріалах з'їздів [36].

Професійно-технічна освіта України безпосередньо пов'язана з соціально-економічним розвитком держави. Відштовхуючись від основних етапів розвитку економіки країни, можемо проаналізувати зміни у професійно-технічній освіті. Н. Ничкало зазначає, що «профтехосвіта має розглядатися не тільки як компонент соціальної сфери, а й як галузь, глибоко інтегрована в економіку» [64, с. 735]. Економісти визначають і обґрунтовують такі періоди трансформації економіки України:

- 1991–1994 рр. – лібералізація й обвальне падіння виробництва;
- 1995–1998 рр. – активізація протидії кризовим процесам і уповільнення темпів падіння в економіці;
- з 1999 р. – стабілізація економіки і відновлення темпів її зростання [176].

Аналіз виявлених наукових і архівних джерел дозволив зробити висновок, що професійна підготовка майбутніх фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах України здійснювалася впродовж чотирьох періодів (табл. 2.1).

Кожен із періодів історії розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України складається з напрямків змін, особливості яких в кожному регіоні охарактеризовані нижче.

Як видно з наведеної вище таблиці, **I період** професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України охоплює 1950–1969 рр.



Періодизація історії розвитку професійної підготовки  
майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості  
у професійних навчальних закладах західних областей України  
(друга половина XX – початок XXI ст.)

Період	Етапи
<p>I-й (1950–1969 рр.)</p> <p>1950 р. – закінчення відбудови зруйнованого Другою світовою війною народного господарства із підсумками п'ятирічки 1946–1959 рр.</p> <p>1969 р. – прийняття Постанови ЦК КПРС і Рада Міністрів СРСР «Про заходи щодо подальшого поліпшення підготовки кваліфікованих робітників у навчальних закладах системи ПТО».</p>	<p><i>Перший етап (1950–1960 рр.)</i> Створення державної системи трудових резервів.</p> <p><i>Другий етап (1960–1969 рр.)</i> Вперше було визначено, що підготовка робітників у ПТУ по найбільш складних професіях повинна поєднуватися з отриманням повної середньої освіти.</p>
<p>II-й (1970–1991 рр.)</p> <p>У 70–80-х роках відбувалося активне напрацювання досвіду роботи середніх профтехучилищ, особливо вдосконалення викладання загальноосвітніх предметів.</p> <p>24.08.1991 р. на позачерговій сесії Верховної ради України прийнято Постанову та Акт проголошення незалежності України.</p>	<p><i>Третій етап (1970–1980 рр.)</i> Відбувся перехід до єдиних навчальних планів та програм, інтеграція професійно-технічної і народної освіти в єдину систему.</p> <p><i>Четвертий етап (1980–1991 рр.)</i> Започатковано створення вищих професійних училищ (ВПУ, професійних ліцеїв, коледжів).</p>
<p>III-й (1991–2006 рр.)</p> <p>23.05.1991р. – прийняття Закону України «Про освіту»</p> <p>1998 р. – прийнято Закон України «Про професійно-технічну освіту».</p> <p>30.05.2006 р. Наказ МОН № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах».</p> <p>21.12.2006 р. Рада Міністрів ЄС офіційно надала Україні статус країни з ринковою економікою.</p>	<p><i>П'ятий етап (1991–1998 рр.)</i> Руйнування планово-командної економіки і перехід до ринкових відносин. Падіння загальних обсягів виробництва в харчовій промисловості України тривало до 1998 року.</p> <p><i>Шостий етап (1998–2006 рр.)</i> Харчова промисловість стає найважливішою складовою агропромислового комплексу України.</p>



Період	Етапи
IV-й (2007–2017 рр.)	Сьомий етап (2007–2010 рр.)
11.09.2007 р. – прийнято Постанову КМ України № 117 «Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах».	Масштаби занепаду вітчизняних галузей харчової промисловості підсилюють глобальну залежність та неспроможність конкурувати на міжнародному ринку продовольства.
31.05.2017 р. – прийнято Постанову КМ України № 373 «Про затвердження порядку розроблення та затвердження професійних стандартів».	Восьмий етап (2010–2017 рр.)
05.09.2017 р. – прийняття Закону України «Про освіту».	Створення та впровадження інноваційних технологій професійного навчання фахівців з метою освоєння новітніх професій для харчової та переробної промисловості.
	Цілеспрямоване управління підготовкою фахових кадрів для харчової промисловості стимулює прогресивний поштовх розвитку ринку праці як на національному, так і на світовому рівнях.

Джерело: розроблено автором на основі [225, с. 12; 309, с. 492–495].

Насамперед потребують з'ясування передумови розвитку харчової та переробної промисловості в цей період, а отже необхідність підготовки відповідних фахівців.

В УРСР і основним завданням в цей період стала закінчення відбудови зруйнованого війною народного господарства. За прийнятими постановами Радою міністрів УРСР можемо прослідкувати стрімке зростання харчової та переробної промисловості. В цей період було прийнята: Постанова Ради Міністрів УРСР від 12 вересня 1947 р. N 1613 «Про заходи по збільшенню потужності хлібопекарських підприємств по УРСР»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 29 червня 1948 р. N 1252 «Про заходи по поліпшенню якості і асортименту горілки, лікерів, наливок і настоїв, що виробляються на лікерогорілочаних заводах УРСР»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 26 серпня 1948 р. N 1823 «Про заходи по дальшому розвитку виробництва коньяків і поліпшенню їх якості»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 6 вересня 1948 р. N 1970 «Про заходи по розширенню виробництва вітамінів з вітчизняної сировини на підприємствах Міністерства харчової



промисловості УРСР»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 1 листопада 1948 р. N 2481 «Про заходи по організації виробництва сидра, збільшенню випуску яблучних напоїв і підвищенню їх якості»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 11 лютого 1949 р. N 238 «Про поліпшення використання потужностей хлібопекарських підприємств Міністерства харчової промисловості»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 11 лютого 1949 р. N 274 «Про назви виноградних вин, що виготовляються виноробною промисловістю Міністерства харчової промисловості УРСР»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 11 лютого 1949 р. N 275 «Про заходи по коньячному виробництву на 1949 рік»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 5 вересня 1949 р. N 2552 «Про строки пуску цукрових заводів і забезпечення перевозок цукрових буряків врожаю 1949 року»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 4 жовтня 1950 р. N 3037 «Про заходи по збільшенню вироблення, розширенню асортименту і поліпшенню якості макаронних виробів»; Постанова Ради Міністрів УРСР від 28 листопада 1950 р. N 3703 «Про заходи по забезпеченню виконання постанови Ради Міністрів СРСР від 18 жовтня 1950 року N 4324 «Про заходи по поліпшенню торгівлі хлібом в Сталінській і Ворошиловградській областях».

В 1951–1955 рр. розвивається нафтова промисловість та Львівсько-Волинський вугільний басейн. Харчова промисловість розвивається, хоча в кінці п'ятирічки загострилася зернова криза. В цей час прийняті:

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 16 лютого 1952 р. N 353 «Про закріплення та розвиток сировинних зон по вирощуванню і заготівлі ячменю для пивоварних заводів Міністерства харчової промисловості УРСР»;

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 3 грудня 1952 р. N 3979 «Про хід виконання постанови Ради Міністрів УРСР від 30 квітня 1952 р. N 1217 «Про заходи по підвищенню якості хліба та поліпшенню торгівлі хлібом в Українській РСР»;

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 21 травня 1953 р. N 1042 «Про поліпшення якості та розширення асортименту хліба і хлібобулочних виробів».



Професійні навчальні заклади по підготовці фахівців для харчової промисловості продовжують створюватися та здійснювати підготовку майбутніх фахівців.

Основним завданням 1956–1965 рр. для всього СРСР був розвиток хліборобства і тваринництва, дальший прискорений розвиток промисловості, виходить закон «Про зміцнення зв'язку школи з життям та подальшим розвитком системи народної освіти в СРСР».

Прийнято Розпорядження Ради Міністрів УРСР від 7 жовтня 1959 року N 1368-р «Щодо поліпшення якості підготовки спеціалістів з вищою і середньою спеціальною освітою і підвищення рівня ідейно-виховної роботи серед студентів і учнів», чим встановлено, що на навчання у вузи і технікуми направляються передовики виробництва, найбільш підготовлені і здібні, які мають не менше двох років стажу практичної роботи. Відбір і направлення на навчання здійснюють керівники підприємств, правління колгоспів і громадські організації. Кандидатури тих, хто направляється на навчання у вузи і технікуми, широко обговорюються в трудових колективах на зборах, виробничих нарадах, засіданнях правлінь колгоспів, у громадських організаціях і затверджуються трудовими колективами підприємств і колгоспів. Командирування робітників, колгоспників і службовців на навчання у вузи і технікуми повинно бути заходом заохочування їх за високі показники виробничої роботи.

В цей час була створена і функціонувала державна система трудових резервів (1950–1960 рр.).

Створюються перші професійні навчальні заклади по підготовці фахівців для харчової промисловості (додаток Б).

Технічно-економічний розвиток СРСР у 60-і рр. XX ст. зумовив підвищення вимог до виробничої кваліфікації робітників всіх галузей народного господарства. Розширився обсяг автоматизованого та дистанційного управління машинами і механізмами в промисловості, почав здійснюватися перехід від окремо автоматизованих верстатів і агрегатів до



повністю автоматизованого виробництва. Це потребувало значного розширення масштабів підготовки майбутніх кваліфікованих робітників для автоматизованого виробництва [213, с. 133–134].

Починаючи з 1960 р., під впливом науково-технічної революції відбувається розширення системи вищої технічної та середньої освіти, збільшується набір у технічні виші та технікуми. Соціально-економічні та політичні зміни у житті радянської держави відбилися і на тематиці дослідницьких історико-педагогічних робіт. Так, в роботах А. Веселова, присвячених розбудові професійно-технічної освіти в СРСР, було проаналізовано нормативно-законодавчі джерела, зроблено періодизацію історії професійно-технічної освіти [26]. Західний регіон республіки розвивався прискореними темпами, зростали машинобудування та приладобудування, нафтогазовидобувна і хімічна промисловість, а також легка та харчова індустрія, місцева промисловість [142].

У 1966 р. відбувся XXIII з'їзд КПРС, на якому було поставлено завдання – поширення масштабів підготовки кваліфікованих робітників для всіх галузей народного господарства. До 1970 р. директивами з'їзду партії по восьмому п'ятирічному плану розвитку н/г (1966–1970 рр.) передбачалося довести прийом учнів ПТНЗ до 1700–1800 тис. чол., що в 1,7–1,8 рази перевищував середньорічний прийом попередньої п'ятирічки. XXIII з'їздом КПУ (1966 р.) за роки восьмої п'ятирічки планувалося підготувати понад 980 тис. кваліфікованих робітників, що на 250 тис. чол. перевищувало обсяг попередньої п'ятирічки [147; 27, с. 31].

Відповідно 2 лютого 1966 р. відбулося прийняття Постанови ЦК КПРС і РМ СРСР «Про заходи по розширенню навчання і влаштуванню на роботу молоді, яка закінчує загальноосвітні школи у 1966 році» [182] та відповідної Постанови ЦК КПУ та РМ УРСР від 4 березня 1966 р., якими передбачалося значне збільшення прийому молоді до діючих ПТУ; створення при великих промислових підприємствах, радгоспах, будівельних та інших організаціях ПТУ по підготовці кваліфікованих робітників із числа молоді, яка закінчила середні загальноосвітні школи [213].



З ухваленням у квітні та червні 1969 р. ЦК КПРС і РМ СРСР, ЦК КПУ та РМ УРСР Постанови «Про заходи по дальшому поліпшенню підготовки кваліфікованих робітників у навчальних закладах системи професійно-технічної освіти» [182; 213]. Комітети комсомолу мали виступати ініціаторами співробітництва між комсомольськими організаціями училищ і базових підприємств, координувати та підтримувати цю роботу; повніше використовувати можливості промислових підприємств для оснащення сучасним обладнанням навчальних майстерень і лабораторій, надання учням заводських спортивних і туристських баз, Будинків культури, бібліотек [213; 270, с. 428–429].

Згідно Постановою ЦК КПРС і Ради Міністрів СРСР «Про заходи щодо подальшого поліпшення підготовки кваліфікованих робітників у навчальних закладах системи ПТО» від 1969 р. усі профтехучилища були перетворені у навчальні заклади із середньою освітою. Розпочався перехід до обов'язкової середньої освіти, яка запроваджувалася не тільки через загальноосвітню школу, а й через середню спеціальну освіту та систему професійно-технічного навчання. У 1969 р. створено Державний комітет професійно-технічної освіти.

Харчова і переробна промисловість продовжувала стабільно розвиватись. В цей час приймають наступні законодавчо-нормативні акти:

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 11 серпня 1964 р. N 851 «Про заходи по дальшому розвитку промислового виробництва харчових продуктів з картоплі, кукурудзи та інших зернових культур»;

- Розпорядження Ради Міністрів УРСР від 27 лютого 1969 р. N 157-р «Щодо зміцнення господарського розрахунку і забезпечення рентабельної роботи підприємств консервної промисловості в нових умовах планування і економічного стимулювання виробництва».

**Другий період 1970–1991 рр.** характеризується активним напрацюванням досвіду роботи середніх профтехучилищ, особливо вдосконаленням викладання загальноосвітніх предметів.



Незважаючи на занепад економіки України, в 70-і рр. XX ст. продовжувалося вдосконалення системи народної освіти. Було завершено перехід до загальної середньої освіти, в т. ч. в системі ПТО [59, с. 404].

З метою залучення молоді до училищ Держкомітетом і місцевими організаціями проводилися профорієнтаційні заходи. Працівники системи виступали по радіо, телебаченню, в республіканських і обласних газетах. Видавалися довідники ПТНЗ, плакати, об'яви. Проводилися зустрічі та бесіди з молоддю та їх родичами, «Дні відкритих дверей» в училищах тощо [245, с. 25–26].

При відділах народної освіти було створено міжвідомчі ради з професійної орієнтації, в роботі яких приймали участь представники профспілкових, комсомольських організацій, органів ПТО, органів з використання трудових ресурсів, середніх спеціальних і вищих навчальних закладів, преси, радіо та телебачення. Разом з тим Президією ВЦРПС, Бюро ЦК ВЛКСМ, колегіями Міністерства освіти СРСР і Держкомітету РМ СРСР по ПТО зазначалося, що робота з профорієнтації та підготовки молоді, яка навчалася, до праці на виробництві залучалася частково, без урахування умов різних економічних районів. Чимало профспілкових, комсомольських організацій, промислових виробництв не надавали необхідної допомоги школі в підготовці учнів до свідомого вибору професії, організації трудового навчання та виховання учнів. Трудове навчання в школах часто не пов'язувалося з потребами місцевих підприємств у робочих кадрах; слабкою була організація позакласної роботи з технічної творчості; недостатньою – пропаганда масових робітничих професій [155].

З метою усунення цих недоліків Президією ВЦРПС, Бюро ЦК ВЛКСМ, колегіями Міністерства освіти СРСР і Держкомітету РМ СРСР по ПТО було ухвалено: зобов'язати ради та комітети профспілок, ЦК ЛКСМ союзних республік, обкоми, крайкоми комсомолу, Міністерства народної освіти союзних республік, крайові та обласні відділи народної освіти, Держкомітети ПТО союзних республік, місцеві управління ПТО разом із комісіями з



працевлаштування молоді та органами з використання трудових ресурсів виконкомів Рад депутатів трудящих спланувати та здійснити заходи з професійної орієнтації та підготовки молоді, яка навчалася, до праці на виробництві, виходячи з потреб народного господарства [217; 245].

1971 р. прийнято типові Положення про науково-технічну інформацію в системі ПТО.

У 1974 р. Верховною Радою України було ухвалено Закон «Про народну освіту» [216], який сформулював найважливіші принципи та норми, основні напрямки та завдання діяльності органів народної освіти та колективів усіх навчально-виховних закладів системи освіти республіки. Ухвалення цього Закону створило сприятливі умови для подальшого розвитку та вдосконалення всіх ланок освіти України. Законом визначалося забезпечення конституційного права на освіту шляхом здобуття обов'язкової загальної восьмирічної освіти; здійснення загальної середньої освіти молоді; всебічний розвиток ПТО, середньої спеціальної та вищої освіти шляхом поєднання навчання з життям; безоплатність всіх видів освіти; систему державних стипендій та інших видів матеріальної допомоги учням і студентам; організацію різних форм навчання та підвищення кваліфікації трудящих [216].

Надалі питання розвитку та вдосконалення системи ПТО розглядалися на XXV з'їзді КПРС (1976 р.), яким було ухвалено «Основні напрями розвитку народної освіти СРСР на 1976–1980 роки», що передбачали забезпечення підготовки висококваліфікованих робітників із числа молоді для всіх галузей народного господарства, перш за все, в ПТНЗ, у яких здійснювалося одночасне отримання спеціальності та загальної середньої освіти [69, с. 289].

У серпні 1977 р. ЦК КПРС і РМ СРСР ухвалюється Постанова «Про подальше вдосконалення процесу навчання і виховання учнів системи професійно-технічної освіти», в якій наголошувалося на всебічному розвитку навчальних закладів системи ПТО [179].



Новий Перелік професій, за якими з 1978/1979 н.р. здійснювалася підготовка учнів у ПТНЗ, значно поширився: в СІТУ – з 607 до 926 професій, ТУ – з 829 до 1297. Передбачалося збільшення підготовки робітників за суміжними професіями та професіями широкого профілю [197, с. 61].

Переважна більшість професійно-технічних училищ в період 1970–1991 рр. перейшла на підготовку робітників із середньою освітою. Відбувся перехід до єдиних навчальних планів та програм, інтеграція професійно-технічної і народної освіти в єдину систему.

В Україні планувалося піднесення продукції сільського господарства. На Західній Україні промисловість мала зростати швидше, ніж на Сході. Розвиток господарства, як і раніше, мав індустріальне спрямування.

Харчова промисловість продовжує розвиватись, про що свідчить прийняття наступних постанов:

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 18 лютого 1976 р. N 100 «Про схему управління харчовою промисловістю Української РСР»;
- Постанова Ради Міністрів УРСР від 2 червня 1976 р. N 272 «Про схему управління садівництвом, виноградарством і виноробною промисловістю Української РСР»;
- Постанова Центрального комітету Компартії України і Ради Міністрів УРСР від 9 серпня 1977 р. N 418 «Про заходи по дальшому розвитку садівництва, ягідництва і виноградарства в Українській РСР на 1977–1990 роки»;
- Постанова Ради Міністрів УРСР від 22 вересня 1977 р. N 489 «Про розвиток мережі підприємств громадського харчування у загальноосвітніх школах і вищих учбових закладах»;
- Постанова Ради Міністрів УРСР від 13 вересня 1979 р. N 451 «Про деякі заходи по підвищенню рентабельності виробництва плодоовочевих консервів»;



- Постанова Ради Міністрів УРСР від 9 жовтня 1980 р. N 556 «Про заходи по збільшенню виробництва швидкозаморожених продуктів, розвитку та поліпшенню використання холодильного господарства».

У 1984 р., відповідно до «Основних напрямів реформи загальноосвітньої і професійної школи», профтехучилища різних типів реорганізовувалися в єдиний тип навчального закладу, де учні здобували загальну середню освіту і професію.

З метою вдосконалення підготовки фахівців, які здійснювали професійні навчальні заклади цього періоду були прийняті:

- Постанова Ради Міністрів УРСР від Про організацію виконання постанови ЦК КПРС і Ради Міністрів СРСР від 30 серпня 1977 р. N 793 «Про подальше вдосконалення процесу навчання і виховання учнів системи професійно-технічної освіти»;

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 17 лютого 1978 р. N 115 «Про вдосконалення планування підготовки спеціалістів і поліпшення використання випускників вищих і середніх спеціальних учбових закладів у народному господарстві»;

- Постанова Ради Міністрів УРСР від 26 червня 1980 р. N 405 «Про заходи по дальшому поліпшенню використання випускників професійно-технічних учбових закладів республіки на промислових підприємствах, будовах і в сільському господарстві».

Україна входила в п'ятірку найбільших експортерів цукру, зерна, м'яса, яєць, меду, тютюну. В радянський період, внаслідок відмови від ринкових відносин, сталінської диктатури і тоталітаризму, Україна втратила свої позиції на світовому ринку харчових продуктів. Усі ці тенденції призвели до занепаду харчового виробництва, коли Радянський Союз змушений був кошти, отримані за продаж нафти, направляти на закупівлю за кордоном хліба і цукру. Хронічний дефіцит продуктів особливо гостро почав відчуватись наприкінці 80-х років XX століття.

У 1976 – 1983 рр. вдосконалення змісту і форм організації навчально-виховного процесу в СПТУ; нормативно-правове забезпечення основних



напрямів діяльності СПТУ, зокрема положень про ПТНЗ; прийняття «Положення про майстра виробничого навчання» (1978 р.); визначення порядку навчально-методичного забезпечення ПТНЗ (1977 р.); надання педагогічним радам ПТНЗ права дозволу вступу випускників до денних навчальних закладів (1979 р.); утвердження СПТУ як єдиного типу ПТНЗ (1984 р.); подальше вдосконалення положень: про СПТУ, про виробничу практику; перехід до комп'ютеризації навчального процесу (1985 р.); затвердження підготовки за новим переліком професій (1987 р.); впровадження нових навчальних програм (1988 р.); надання профтехучилищам права здійснювати перепідготовку робітничих кадрів.

У 1980–1991 рр. започатковано створення вищих професійних училищ (ВПУ, професійних ліцеїв, коледжів).

На позачерговій сесії Верховної Ради України 24 серпня 1991 р. прийнято Постанову та Акт проголошення незалежності України, що стало початком наступного періоду розвитку професійних навчальних закладів

**Третій період 1991–2006 рр.** розпочинається з прийняття Закону України «Про освіту» (1991р.).

На початку 90-х років XX ст. падіння загальних обсягів виробництва в харчовій промисловості України тривало до 1998 року. Відбувається руйнування планово-командної економіки та здійснюється перехід до ринкових відносин.

З метою розвитку виноробної промисловості прийнято Постанову Кабінету Міністрів України від 4 квітня 1994 р. N 220 «Про державну підтримку розвитку садівництва, виноградарства, розсадництва та виноробної промисловості на період до 2005 року» проте особливо впливу на розвиток виробництво це не здійснило.

Причинами такого явища були руйнування планово-командної економіки і перехід до ринкових відносин, що потребувало певного часу, розрив налагоджених роками економічних зв'язків з іншими соціалістичними країнами, роздержавлення підприємств, диспропорція виробництва, поява великої кількості дрібних підприємств замість великих, гіперінфляція.



Оскільки система професійно-технічної освіти знаходиться в пошуках власного шляху розбудови, приймається перший в історії України Закон «Про професійно-технічну освіту» (1998 р.).

Певна стабілізація економіки і вирівнювання розвитку різних галузей виробництва, у тому числі й харчової, починається з 1999 року. Відновлення харчового виробництва відбувалося досить повільно, але неухильно зростало.

Щодо модернізації професійно-технічної освіти за часів незалежності, слід зазначити, що навчальні заклади перетворюються на багатоступеневі та багатопрофільні, оскільки у 1999 р. було прийнято Положення про ступеневу професійно-технічну освіту.

У цей період харчова промисловість стає конкурентоспроможною і конкурує з іншими галузями за обсягами реалізованої продукції (наприклад, з металургійною промисловістю). За підрахунками окремих вчених-економістів її частка становила приблизно 17%. Харчова промисловість стає найважливішою складовою агропромислового комплексу України. Саме від її вдосконалення і модернізації залежала своєчасна переробка сільськогосподарської продукції та виробництво якісних товарів.

У 2004 р. затверджено Концепцію розвитку професійно-технічної освіти в Україні. Відбуваються зміни в соціально-економічному розвитку (зростання безробіття, зміни форм власності, стрімкий розвиток ринку праці), що вимагало змін у професійно-технічній освіті; забезпечення конкурентоспроможності майбутніх фахівців із високим рівнем освіченості. Потреба та важливість цієї Концепції є новим етапом до «трансформації галузі в систему професійної освіти і навчання».

У Концепції розвитку професійно-технічної освіти в Україні (2004 р.) обґрунтовано положення про систему професійно-технічної освіти як складову системи освіти України. Основний зміст цього документа спрямований на допрофесійну підготовку, професійну підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації робітників, професійне навчання персоналу на виробництві та навчання безробітних громадян.



30 травня 2006 р. підписано наказ МОН № 419 «Про затвердження Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах».

21 грудня 2006 р. Рада міністрів Європейського Союзу офіційно надала Україні статус країни з ринковою економікою. Проходить адаптація до ринкової економіки. Харчова промисловість стає найважливішою складовою агропромислового комплексу України.

**Четвертий період 2007–2017 рр.** Хоча харчова промисловість виконувала стабілізуючу роль в умовах економічної кризи, забезпечуючи в середньому позитивне зростання, лібералізація міжнародної торгівлі призвела до того, що імпорт продовольчих товарів і сировини для їх виробництва став для вітчизняних товаровиробників фактором конкуренції на внутрішньому ринку.

З 2007 р. збільшується частка збиткових підприємств в спиртовій, борошномельно-круп'яній, м'ясній, молочній та цукровій галузях. Дисбаланс між темпами власного виробництва і динамікою імпорту продовольчих товарів виробництва загострює ступінь загрози для роботи вітчизняних підприємств, обмежуючи їх можливості збуту готової продукції, створюючи тим самим бар'єри на шляху структурної перебудови промисловості.

Масштаби занепаду вітчизняних галузей харчової промисловості підсилюють глобальну залежність та неспроможність конкурувати на міжнародному ринку продовольства.

Постанова Кабінету Міністрів України від 11 вересня 2007 р. № 117 «Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах» є нормативно-правовим актом про організацію професійно-технічної освіти.

Державний перелік професій з підготовки кваліфікованих робітників містить понад 2500 монопрофесій (професійних назв робіт) відповідно до Класифікатора професій ДК 003: 2010. Перелік професій визначає належність робітничих професій до видів економічної діяльності і встановлює діапазон



робітничих класифікацій (розрядів, класів, категорій, груп) для первинної професійної підготовки відповідно до атестаційних рівнів навчальних закладів, а також професійно-технічного навчання на виробництві, у сфері послуг. Передбачається можливість підвищення відповідної робітничої кваліфікації та здобуття нової робітничої професії шляхом перепідготовки з технологічно суміжних професій у професійно-технічних навчальних закладах усіх атестаційних рівнів, а також на виробництві, у сфері послуг.

Тим часом підприємства дедалі більше потребують універсальних робітників. Тому підготовка робітників з інтегрованих (укрупнених) професій порівняно з монопрофесіями економічно рентабельніша. Крім того, опанування цих професій дає змогу дістати широкий спектр кваліфікацій, професійних компетентностей і, як наслідок, зростає рівень професійної мобільності та адаптації персоналу підприємств до нових умов діяльності.

В цей період відбувається створення та впровадження інноваційних технологій професійного навчання фахівців з метою освоєння новітніх професій для харчової та переробної промисловості. Цілеспрямоване управління підготовкою фахових кадрів для харчової промисловості стимулює прогресивний поштовх розвитку ринку праці як на національному, так і на світовому рівнях.

З 2016 року відбувається модернізація професійно-технічної освіти, проводиться розробка законопроекту «Про професійну освіту».

Загальні вимоги до процедури розроблення професійних стандартів визначено прийнятою постановою Кабінету Міністрів України від 31 травня 2017 р. № 373 «Про затвердження порядку розроблення та затвердження професійних стандартів». Професійні стандарти повинні сприяти покращенню якості кваліфікацій в Україні та наближенню Національної системи кваліфікацій до європейських вимог, удосконаленню освітніх стандартів, приведенню змісту підготовки кадрів у відповідність до потреб роботодавців, підтвердженню результатів професійного неформального навчання, підвищенню якості робочої сили.



Очікуваними результатами прийнятого 05 вересня 2017 р. Закону України «Про освіту» є створення системи освіти нового покоління, що забезпечить умови для здобуття освіти всіма категоріями населення України, ефективної системи забезпечення всебічного розвитку людини та сприятиме істотному зростанню інтелектуального, культурного, духовно-морального потенціалу суспільства та особистості.

Отже, на розвиток професійної освіти в західних областях України, в другій половині XIX – початку XX століття вплинуло чимало чинників, серед яких виокремимо:

- позитивні процеси в економіці, що викликали підйом виробництва та сприяли зростанню попиту на кваліфіковані робітничі кадри;
- інтеграція професійно-технічної і народної освіти в єдину систему;
- прийняття урядом рішень спрямованих на розвиток системи професійної освіти в країні в цілому та на Заході, зокрема;
- численні ініціативи уряду, міністерств, органів місцевого самоврядування щодо заснування училищ та технікумів спрямування для підготовки фахівців харчової і переробної промисловості.

### **2.3 Аналіз навчальних планів і програм професійної підготовки і виробничого навчання фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах України**

Сучасність ставить перед освітою проблему вироблення способів гармонійного поєднання інтересів особистості і суспільства при виборі освітніх стратегій. Як вказується у Національній стратегії розвитку освіти на 2012–2021 рр., формування та розвиток фахівця, соціально зрілої творчої особистості, громадянина України і світу можливий за умови створення ефективної цілісної системи універсальних знань, умінь, навичок, а також досвіду самостійної діяльності й особистої відповідальності, тобто ключових компетенцій, які визначають сучасну якість змісту освіти [169].

Професійна освіта у 2018 році відрізняється цілою низкою особливостей і вимагає певних змін змісту та методики навчання.



Нововведення в галузі харчових технологій тягнуть за собою зміни технологічних процесів, зміни в управлінні процесами і, неминує, зміни в підготовці майбутніх фахівців харчової індустрії.

Важливий і той факт, що, у зв'язку зі значним збільшенням швидкості змін, які відбуваються у сфері харчових технологій, майбутні фахівці повинні успішно справлятися з такими завданнями, як зміна сфери своєї професійної діяльності протягом своєї кар'єри, адаптація до нових умов професійної діяльності, постійне оновлення своїх знань. Та як показують дослідження, збільшення обсягу освоюваних знань призводить до надмірного збільшення навчального навантаження, несприятливо позначається на здоров'ї студентів, але при цьому не дає бажаних результатів. При таких темпах змін оновлення знань відбувається настільки швидко, що до моменту закінчення навчання у навчальному закладі отримані студентами знання встигають застаріти. Тож має повсюдно бути присутня практична доцільність постійного оновлення професійних знань – тобто, використання у навчальному процесі технології безперервного навчання [343, с. 18].

Національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010, затвердженим наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28 липня 2010 року № 327 визначено професійні назви робіт, назви професій, фахівців, які готуються в галузі харчової та переробної промисловості, наведено в таблиці 2.2.

При підготовці фахівців для харчової індустрії потрібно враховувати потреби та запити: студентів, майбутніх роботодавців, абітурієнтів, державних органів освіти, суспільства в цілому. Необхідною передумовою оновленого змісту харчових технологій є оновлення теоретико-методологічної бази цього процесу. Такий підхід потребує активного освоєння сучасних наукових підходів у сфері харчових технологій, що склалися на стику фундаментальних та прикладних наук [278, с. 38].



Фахівці в галузі харчової і переробної промисловості згідно  
Національного класифікатору «Класифікатор професій» ДК 003:2010

Код			Професійна назва роботи
<b>35 Фахівці в галузі харчової та переробної промисловості</b>			
351	Фахівці з переробки плодоовочевої продукції	3510	<i>Технік-технолог з переробки плодоовочевої продукції</i>
352	Фахівці з бродильного виробництва та виноробства	3520	<i>Технік-технолог з бродильного виробництва та виноробства</i>
353	Фахівці з виробництва молочних продуктів	3530	<i>Технік-технолог з виробництва молочних продуктів</i>
354	Фахівці з виробництва м'ясних продуктів	3540	<i>Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів</i>
355	Фахівці з виробництва борошняних, кондитерських виробів та харчоконцентратів	3550	<i>Технік-технолог з виробництва м'ясних продуктів</i>
356	Фахівці зі зберігання та переробки зерна	3560	<i>Технік-технолог зі зберігання та переробки зерна</i>
357	Фахівці з технології харчування	3570	<i>Технік-технолог з технології харчування</i>
359	Інші фахівці в галузі харчової та переробної промисловості	3590	<i>Технік-технолог з виробництва жирів і жирозамінників Технік-технолог з виробництва полісахаридів Технік-технолог з виробництва цукристих речовин</i>

Джерело: [171]

Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста здійснюється за спеціальностями наведеними в таблиці 2.3.

Розвиток харчової промисловості ХХІ ст. характеризується застосуванням комплексно-механізованих потоків, технічним переоснащенням операцій технологічної обробки продукції, впровадженням нових технологій. Відображення названих шляхів оновлення харчової промисловості у змісті та процесі вивчення навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» з врахуванням з одного боку, соціально-економічних, культурно-освітніх потреб суспільства, а з іншого – рівня сформованості індивідуальних особливостей, інтересів, нахилів студентів, є необхідною умовою розвитку їх творчих та технічних здібностей [196].



Фахівців харчової і переробної промисловості підготовка яких здійснюється за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста

Шифр галузі	Найменування галузі знань	Найменування спеціальності	Код спеціальності
517	Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	виробництво харчової продукції	5.05170101
		консервування	5.05170102
		зберігання і переробка зерна	5.05170103
		виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів	5.05170104
		виробництво цукристих речовин та полісахаридів	5.05170105
		бродильне виробництво і виноробство	5.05170106
		виробництво жирів і жирозамінників	5.05170107
		зберігання, консервування та переробка плодів і овочів	5.05170108
		зберігання, консервування та переробка м'яса	5.05170109
		зберігання, консервування та переробка риби і морепродуктів	5.05170110
		зберігання, консервування та переробка молока	5.05170111

Джерело: [158]

Потрібно налагодити більш тісний зв'язок з компаніями, міжнародними консорціумами, великими промисловими підприємствами та акціонерними товариствами для організації виробничих практик студентів. Тоді майбутні фахівці у сфері харчових технологій зможуть отримати реальне уявлення про новітні технології і практичні навички роботи на сучасному устаткуванні галузі. Природно, все це позитивним чином позначиться на якості їх підготовки [279, с. 123].

Сучасна освіта у всьому світі відчуває значні зміни, які стосуються технологій та форм передачі навчального матеріалу. Адже на ринку праці важливим є не тільки володіти необхідним обсягом знань, а й вміти швидко та мобільно реагувати на зміни, вміти ефективно спілкуватись та



орієнтуватись у інформаційному просторі, мати здатність постійно навчатись. Тому сьогодні спостерігається перегляд навчальних програм та підходів до надання освіти на засадах компетентнісного підходу.

Слід зазначити, що проблемам аналізу та впровадження компетентнісного підходу присвячено праці Н. Бібік, Н. Кузьміни, П. Борисова, с. Шишова, Дж. Равена [John Raven], В. Красвського, А. Хуторського, О. Локшиної, О. Павленко, О. Пометун, Л. Паращенко, О. Савченко, с. Сисоевої, О. Пехоти ін.

В Енциклопедії освіти професійна компетентність розглядається як інтегративна характеристика ділових і особистісних якостей фахівця, що відображає рівень знань, умінь, досвіду, достатніх для досягнення мети з певного виду професійної діяльності, а також моральну позицію фахівця [64, с. 722].

В умовах поглиблення інтеграції освіти, науки і виробництва, розвитку інформаційного суспільства в Україні, входження української системи освіти в європейський освітній простір спостерігається стійка тенденція впровадження компетентнісного підходу до формування змісту та організації навчального процесу. Освітні результати і пріоритети за такого підходу зміщуються від досягнення конкретного рівня знань, умінь та навичок до володіння сукупністю компетенцій – універсальних (базових, ключових) і спеціальних (предметних, професійних) [92].

У зв'язку із ситуацією, що складається на сучасному ринку праці, із попитом на молодих компетентних фахівців, більшість дослідників, педагогів вважають, що підготовка майбутніх випускників повинна здійснюватися на засадах компетентнісного підходу, який у вітчизняній педагогічній літературі сформувався наприкінці 80-х років XX століття. Його досліджували багато вчених, наприклад В. Болотов та В. Серіков, стверджують у своїх дослідженнях, що компетентнісний підхід визначає вміння особистості розв'язувати проблеми, що виникають у пізнанні та поясненні явищ дійсності; при засвоєнні сучасних технологій; у взаєминах із людьми, у



практичному житті; при виборі професії та оцінюванні своєї готовності до навчання; за необхідності розв'язувати особисті проблеми: життєвого самовизначення, вибору способу життя тощо [14, с. 8–14].

Головною ідеєю компетентнісного підходу є компетентнісно-орієнтована освіта, яка спрямована на комплексне засвоєння різних знань та способів практичної діяльності, завдяки яким людина успішно реалізує себе в різних галузях своєї професійної діяльності, набуває соціальної самостійності, стає мобільною та кваліфікованою, вільно орієнтується в навколишньому середовищі та успішно вирішує складні завдання [343].

У процесі фахової підготовки майбутніх фахівців у харчовій галузі важливим елементом є використання компетентнісного, технологічного, середовищного та інформаційно-діяльнісного підходів, які можуть оптимізувати навчальний процес, зробити його більш ефективним і відповідним до потреб суспільства [121, с. 110 – 114].

Компетентнісний підхід розглядається багатьма науковцями, як новий, такий, що впливає не тільки на саму структуру знань, а й на якість освіти в цілому. В Україні цей процес є цілком закономірним та відповідає змінам, що відбуваються у інших країнах. Важливим шляхом модернізації освіти у багатьох країнах сьогодні є оновлення змісту освіти та технологій навчання, узгодження їх із сучасними потребами, а саме – орієнтація навчальних програм на компетентнісний підхід та створення ефективних механізмів його запровадження, а саме оновлення змісту навчання, створення нових програм, оновлення навчально-методичної бази.

У більшості країн це пов'язано з такими чинниками, як: – перехід до нової форми сучасного суспільства – інформаційного суспільства, де значущою одиницею є не просто інформація, а вміння оперувати нею, застосувати її для власного розвитку;

– встановлення більш високих стандартів в освіті та у всіх галузях життя. Цього потребує ринок праці, у зв'язку з цим встановлюються нові вимоги до навчальних дисциплін, до системи оцінювання навчальних досягнень, до якості освітніх послуг взагалі;



– відкриття кордонів між країнами та інтеграція освітніх систем до світового освітнього простору. Важливим чинником перегляду змісту освіти у багатьох країнах є розширення кордонів та тих можливостей, що відкриваються перед молоддю.

В умовах сучасної міграції в рамках не тільки країни, а й регіонів виникає необхідність швидкої адаптації для отримання навчання та роботи, що спонукають суспільство до необхідних змін; потреба у нових компонентах знань, необхідних для успішного життя в суспільстві. Набуття життєво важливих компетентностей може дати людині можливості орієнтуватись у сучасному суспільстві, інформаційному просторі, швидкоплинному розиткові ринку праці, подальшому здобутті освіти [155, с. 11].

Рівень розвитку суспільства ХХІ ст. диктує необхідність впровадження інноваційних освітніх технологій у процес навчання. Сьогодні вчені зазначають, що головними недоліками сучасної освіти є: несформованість у студентів достатньою життєвою компетентності; невміння використовувати отримані знання на практиці, особливо в нестандартних ситуаціях; неврахованих індивідуальних особливостей студента та його життєвих планів. Домінантою впровадження інноваційних технологій є гуманізація мислення і дій викладача і студента: вона проявляється в іншому, ніж раніше, підхід до навчального матеріалу; вона змінює стиль спілкування педагога і учня у бік діалогу і співпраці; вона змінює особистість і викладача, і студента, змінює мотивацію навчання останнього і психолого-педагогічну культуру першого [10, с. 31].

Інтерактивні методи навчання найбільш відповідають особистісно-орієнтованому підходу, так як припускають колективне навчання в співробітництві, коли студент і викладач є суб'єктами навчального процесу. Інтерактивне навчання засноване на власному виробничому досвіді студента та прямій взаємодії з областю освоюваного професійного досвіду. Навчання з використанням інтерактивних освітніх технологій передбачає відміну від



звичної логіки освітнього процесу: не від теорії до практики, а від формування нового практичного досвіду до його теоретичного осмислення на аудиторних заняттях. Тому поліпшенню якості освіти сприятиме організація занять з провідними фахівцями галузі з актуальних проблем виробництва певних видів продукції. Ефективність таких занять зростає, якщо їх проводити не тільки на лабораторній базі, а в умовах реального виробництва. Студенти беруть активну участь безпосередньо в різноманітних виробничих ситуаціях. Інтерактивні методи навчання дозволяють інтенсифікувати процес розуміння, засвоєння і творчого застосування знань при вирішенні практичних завдань. Ефективність забезпечується за рахунок більш активного включення студентів в процес не тільки отримання, але і безпосереднього використання знань. Таким чином, інтерактивне навчання підвищує мотивацію студентів у вирішенні обговорюваних проблем, що дає поштовх до подальшої пошукової активності, оскільки процес навчання стає більш осмисленим [143, с. 21].

В умовах зростання конкуренції між м'ясопереробними підприємствами в Україні необхідно докорінно покращити якість підготовки фахівців м'ясопереробного виробництва. Цього можна досягти шляхом підвищення рівня навчального процесу, впроваджуючи нові, більш ефективні форми і методи викладання матеріалу.

В першу чергу необхідно зробити такі практичні роботи, де будуть розвиватись технологічні здібності майбутніх фахівців, опираючись, насамперед, на діючу нормативну документацію, яка затверджена державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики (Держспоживстандарт України) та державним підприємством всеукраїнського державного науково-виробничого центру стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів (Укрметртестстандарт).

Чим ближче підводячи майбутніх фахівців до умов сучасних виробництв, тим самим ми зможемо сформувати компетентного фахівця у своїй сфері, що володіє знаннями, практичними навичками у виробничих



умовах. Такі фахівці будуть затребувані в умовах жорсткої конкуренції м'ясопереробними підприємствами [15, с. 54].

Формування професійної компетентності фахівців-технологів у галузі харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін буде ефективним за реалізації наступних організаційно-педагогічних умов: за умови реформування вищої професійної освіти, яке ґрунтується на реалізації основних напрямків сучасної професійної освіти (гуманітаризація, демократизація, інформатизація, розвиток професійної мобільності й творчого потенціалу майбутнього фахівця) [118, с. 10].

Підвищення якості підготовки сучасних фахівців зі спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки молока» можливе тільки через своєчасне оновлення параметрів якості навчання. Традиційні форми самостійної роботи студентів (підготовка до лекцій, лабораторних та практичних занять, семінарів тощо), що зорієнтовані на розвиток пам'яті, а не на застосування знань у різних умовах, повинні сьогодні замінюватись на перспективні дослідницькі методи, які спрямовані на розвиток інтелекту сучасного студента, на здатність активного використання ним набутих знань і умінь. Це допоможе випускнику у реальних умовах молокопереробного виробництва проявити себе позитивно.

Провідними мотивами навчально-пізнавальної діяльності є професійний (бажання досконало опанувати майбутню спеціальність) та пізнавальний (інтерес до знань). В умовах сьогодення (скорочення обсягу аудиторних занять) самостійна робота студентів (СРС) стала невід'ємною частиною професійної підготовки майбутнього висококваліфікованого фахівця. Тому для її оптимізації необхідно підсилити мотивацію студента до самостійного засвоєння новітніх наукових розробок з «Технології молока» в рамках участі в учбово-дослідницькій роботі (в т.ч. за участі у діяльності наукових гуртків), а також до набуття практичних навичок з дисциплін професійно-практичного блоку під час проходження виробничих практик на молокопереробних підприємствах [59, с. 46].



Цільові орієнтири підготовки фахівця, здатного після закінчення навчального закладу якісно здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог суспільства, сьогодні необхідно формування такої особистості, яка спрямована на ґрунтовне, та креативне вирішення професійних завдань, може виконувати свої обов'язки у сучасних умовах ринку праці, прагне до самовдосконалення і професійного зростання.

Очевидно, виникла потреба у створенні умов для прояву індивідуальності людини, становлення нового стилю її життєдіяльності, формування у майбутнього фахівця умінь самостійно визначати способи здійснення професійної діяльності, що є ознакою його компетентності.

Особливо ці реалії позначаються на підготовці майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій, чия професійна діяльність зумовлена вимогами суспільства та ринком праці.

Нині навчальні заклади професійної освіти, харчове виробництво та сфера обслуговування потребують висококваліфікованих працівників і робітників, які здатні використовувати знання і вміння у нестандартних ситуаціях, володіють комунікативною та технологічною культурою, відчують необхідність у постійному професійному зростанні. Особливу увагу роботодавці звертають на професійні й ключові компетенції фахівців, а також на їхні особистісні й професійно важливі якості. З огляду на потреби сучасних навчальних закладів, підприємств, сфери обслуговування та роботодавця вища професійна освіта потребує значної модернізації та удосконалення навчально-виховного процесу, в якому має реалізовуватися компетентнісний підхід [314, с. 58].

Вітчизняні вчені та освітяни ведуть активний пошук оптимальної моделі освіти, яка б відповідала реаліям сьогодення. Згідно Національної стратегії розвитку освіти в Україні на 2012–2021 роки, Концепції інноваційного розвитку України, можна виділити наступні стратегічні пріоритети:

- оновлення законодавчо-нормативної бази системи освіти, адекватної вимогам часу;



- модернізація структури, змісту й організації освіти на засадах компетентнісного підходу, переорієнтація змісту освіти на цілі сталого розвитку;
- створення і забезпечення можливостей для реалізації різноманітних освітніх моделей, навчальних закладів різних типів і форм власності, різноманітних форм та засобів отримання освіти;
- забезпечення доступності та неперервності освіти впродовж життя;
- розвиток наукової та інноваційної діяльності в освіті, підвищення якості освіти на інноваційній основі;
- створення сучасної матеріально-технічної бази системи освіти [83, 92, 94].

Впровадження нових виробничих технологій і техніки зумовлюють появу нових професій та видів робіт, виникає об'єктивна потреба в розширенні професійної компетентності робітників. Отже, зміст професійно-технічної освіти потребує постійного оновлення з урахуванням потреб підприємств – замовників кадрів [246, с. 217].

Формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів під час викладання фахових дисциплін з урахуванням особистісно-орієнтованого та проблемного підходів – ще одна важлива організаційно-педагогічна умова. Необхідність упровадження в освітній процес особистісно-орієнтованого навчання диктується європейськими стандартами освіти і знаходить своє відображення в концепції розвитку професійно-технічної (професійної) освіти України: «Професійна школа потребує значної модернізації та удосконалення навчально-виховного процесу яке пов'язане, насамперед з тим, що відбувається перехід до нової особистісно орієнтованої освітньої парадигми, в центрі якої перебуває людина – майбутній фахівець, яка не просто засвоює певну сукупність знань, а пізнає істину» [94, с. 3].

Розвиток професійної творчості майбутнього працівника починається у процесі навчання з його залучення до розв'язання нестандартних, творчих завдань. Існує багато новітніх інтерактивних методів розв'язання таких



завдань, які потрібно активно впроваджувати в навчальний процес і широко застосовуватися викладачами під час професійної підготовки. Це сприятиме максимальній концентрації духовних та інтелектуальних сил студентів для власних відкриттів нового, для розвитку творчих здібностей. Такі підходи можуть бути покладені в основу нової технології професійної освіти, що має спрямовуватися на розвиток творчої індивідуальності фахівця як вищої характеристики його професійної творчості [118, с. 90–91].

Таким чином, до складових професійної діяльності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій можна віднести функції, з яких домінантними визначено креативну, нормативно-правову, технологічну, проектувальну, комунікативну, організаційну [314].

Професійна підготовка майбутніх фахівців-технологів ХХІ ст. у галузі харчових технологій, яка сьогодні відбувається за знаннєвою моделлю та має значний нахил у бік теоретичного навчання, призводить до низької готовності молодих кваліфікованих спеціалістів до розв'язання складних функціональних завдань професійної діяльності. Вирішенням цієї проблеми стає застосування компетентнісного підходу в професійній освіті. Одним з найважливіших пріоритетів його реалізації є створення умов для формування професійної компетентності майбутніх фахівців завдяки упровадженню в навчальний процес системи ефективних методів педагогічного впливу та відповідних технологій навчання, а саме: збагаченню традиційних форм та методів навчання, використанню в навчальному процесі проблемних, діалогічних, дискусійних, проектних та інших методів активного навчання; перегляду та вдосконалення змісту фахових предметів, організації та забезпеченню наступності всіх видів практик; забезпеченню взаємодії між викладачами та студентами [314].

Сучасний фахівець харчової і переробної промисловості повинен бути всебічно розвиненою особистістю. Отже, повинен знати:

- особливості ресторанного господарства, його задачі та перспективи розвитку;



- основи підприємництва та управлінської діяльності, економіку підприємств різних типів;
- новітні напрямки технології виробництва кулінарної продукції;
- організацію виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- сучасне устаткування підприємств харчування;
- основи стандартизації, контроль якості продукції та правила виробничої санітарії.

Повинен вміти:

- проявляти самостійність, принциповість та творчий підхід до роботи;
- готувати та презентувати кулінарну продукцію;
- організовувати виробництво закладів ресторанного господарства;
- аналізувати проблеми та прогнозувати результат;
- приймати рішення в умовах сучасного виробництва.

Інформатизація вітчизняної освіти є одним із пріоритетних напрямків її реформування. Питання використання нових інформаційних технологій в навчальному процесі є актуальним і пов'язане з їх застосуванням у навчальній діяльності. Особливої уваги заслуговує використання новітніх інформаційних технологій в навчанні з харчових технологій за такими напрямками: новітні інформаційні технології як засіб навчання, який забезпечує наочність, демонстративність, що підвищує ефективність навчання; новітні інформаційні технології як об'єкт вивчення з метою опанування сучасних технологій роботи з інформацією [88].

Безперечно, що використання новітніх інформаційних технологій в сучасному освітньому процесі має певні переваги перед традиційними засобами навчання [343, с. 19].

Набуває великого значення формування в майбутніх фахівців у сфері харчових технологій технологічної грамотності, що передбачає не тільки належний рівень теоретичних знань, але й високий рівень їх професійної підготовки, вміння застосовувати свої знання в повсякденній практичній



роботі. Крім того, майбутній фахівець повинен володіти прогресивною технологією й новою технікою у сфері харчових технологій.

Кваліфіковані ресторатори стверджують, що пошукувачі робочих місць кухарів, які приходять після закінчення навчання у вищих навчальних закладах це абсолютно «незрілий матеріал», який треба повністю перенавчати або донавчати. Аналіз стану професійної підготовки кадрів показує, що високою професійною майстерністю володіють ті фахівці, що мали можливість стажування в іноземних країнах або в кухарів-іноземців. У вищих навчальних закладах дають досить гарну навчальну підготовку, базові теоретичні і практичні знання. Але викладачі професійно-орієнтованих дисциплін не мають можливості стажування за кордоном, а тому не можуть адаптувати свої програми до швидко розвинених сучасних технологій. Асортимент страв теж обмежений, бо не можна через матеріальні витрати використовувати нові нетрадиційні харчові продукти. Стажування у вітчизняних рестораціях може багато дати в плані досягнення майстерності, хоча це також залежить від класу підприємства і самого студента, його бажання навчитись. Практична робота в передових рестораціях дозволяє студентам не тільки ознайомитися зі стравами традиційних і міжнародних кухонь, але й відкриває великий світ гастрономічних традицій і нових технологій харчування. Це сприяє формуванню дійсно висококваліфікованого спеціаліста-професіонала у своїй галузі [18, с. 63].

На думку А. Шаури, у процесі навчання майбутніх педагогів професійної освіти за спеціалізацією «Харчові технології» практична підготовка відіграє особливо важливу роль, так як студенти набувають специфічних професійних рис, що дозволяє вважати цю підготовку важливою складовою конкурентоспроможного фахівця у своїй сфері професійної діяльності [343].

Проблемно-орієнтованому характеру змісту навчання, розробці теоретичних основ проблемного навчання присвячено багато робіт



Т. Шамової, Т. Калчанова, К. Кязімова, П. Зубенкота інші. К. Кязімов вважає, що в проблемному навчанні домінує принцип пошукової діяльності [119].

В роботах Т. Шамової обґрунтована модель системи засобів активізації в навчанні, де проблемний підхід у навчанні є провідним засобом активізації. Знаходячись в тісному зв'язку із загальнодидактичними принципами, що відображають вимоги закономірностей педагогічного процесу, принципи професійної освіти мають свої специфічні особливості. Вони діляться на загальнопрофесійні, властиві фаховій підготовці педагогів професійної освіти, і спеціальні, такі, що відносяться до різних спеціальностей (спеціалізацій) [341]. У зв'язку з цим на увагу заслуговують наукові висновки М. Романовської і Н. Шамрай, які визначили трьох-рівневий підхід у виділенні структури і семантичного наповнення змісту освіти. Перший рівень поглиблює ту технологічну підготовку, яку студенти отримали в основній школі або в професійно-технічному навчальному закладі. Другий рівень носить більш профільований характер, співвіднесений з конкретною сферою майбутньої професійної діяльності. Третій рівень являє собою фахову підготовку, змістовно зіставну з освітою в системі навчальних закладів професійно-технічної освіти [241, 114].

Тож, до основних принципів професійного навчання, виділених Шамрай Н. [342], відносяться:

- принцип поєднання навчання з продуктивною працею, зв'язок теорії і практики. Для здійснення цього принципу необхідне здійснення двостороннього зв'язку теорії і практики, що випереджає характер теоретичних знань, об'єднання професійних знань і умінь та взаємозв'язок спеціальних знань і вмінь в межах навчальної дисципліни;
- принцип професійної мобільності передбачає підготовленість і здатність людини швидко оволодівати технічними засобами, технологічними процесами, виховання потреби постійного підвищення своєї освіти і кваліфікації;
- принцип модульності професійного навчання забезпечує уміння самостійно працювати за запропонованою йому індивідуальною програмою,



що включає банк інформації і методичні рекомендації для досягнення поставлених дидактичних цілей;

- принцип створення предметно-орієнтованого освітнього середовища, що дає можливість створення навчально-матеріальної бази виробничого навчання і дидактичних засобів навчання відповідно технічним, технологічним, ергономічним, економічним, педагогічним, санітарно-гігієнічним, екологічним вимогам, а також вимогам безпеки праці і охорони здоров'я;

- принцип економічної доцільності визначає необхідність планування підготовки фахівців з урахуванням їх потреби на ринку праці.

Позитивні результати модернізації освіти в галузі харчових технологій обумовлені збереженням традицій, що склалися протягом багатьох років, і довели, що поєднання фундаментальної і спеціальної освіти з високим рівнем практичної підготовки фахівців даної галузі створює базову професійну основу, що дозволяє випускникам отримати якісну освіту та реалізувати себе у сфері своєї майбутньої професійної діяльності [343].

Закладам професійної освіти відведене визначально важливе місце. Саме під час практичного та теоретичного навчання в закладах професійної освіти у майбутніх фахівців формується позитивна мотивація до професійної діяльності, набуваються практичні вміння та навички, розвивається професійне творче мислення, закладаються основи професійної майстерності.

Розглянемо особливості освітнього процесу підготовки фахівців харчової промисловості на прикладі діяльності Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій, який здійснює підготовку молодших спеціалістів, забезпечує випускникам відповідну професійну, загальнокультурну та загальнонаукову підготовку на основі тісного зв'язку навчання з виробництвом, практичної підготовки студентів на загальновиробничій базі із залученням їх безпосередньо у виробничий процес.

Навчальний заклад діє відповідно до законодавства України та готує фахівців харчової промисловості за спеціалізаціями «Виробництво харчової



продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Бродильне виробництво і виноробство» спеціальності 181 «Харчові технології»; має структурні підрозділи та одиниці: навчальні відділення готельно-ресторанної справи, механіко-технологічне, економіко-технологічне, навчально-виробничу майстерню і навчально-виробничу лабораторію, які технологічно пов'язані з процесом підготовки фахівців харчової промисловості.

Коледж здійснює діяльність відповідно до Конституції та чинного законодавства України та готує фахівців харчової промисловості за наступними спеціальністю 181 Харчові технології за спеціалізаціями «Виробництво харчової продукції»; «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»; «Бродильне виробництво і виноробство».

Основними завданнями коледжу є:

- підготовка фахівців, які б поєднували високу професійну компетентність з науковою і загальнокультурною підготовкою та задовільнили потреби виробництва;
- підготовка педагогічних кадрів, їх атестація та підвищення кваліфікації;
- культурно-освітня, фінансово-економічна, зовнішньо-економічна, інформаційна, господарська і комерційна діяльність.

Відповідно до листа Міністерства освіти і науки України від 28 квітня 2017 р. № 1/9-239 навчальний заклад здійснює підготовку фахівців відповідно до освітніх програм та навчальних планів, які навчальний заклад самостійно розробляє та визначає перелік та зміст компонент освітніх програм керуючись підпунктом 17 частини першої статті 1 Закону України «Про вищу освіту» [210].

На підставі діючих навчальних планів і програм коледж визначає зміст підготовки кадрів з усіх спеціальностей, забезпечує участь циклових (предметних) комісій і викладачів у підготовці навчально-методичних посібників, підручників, іншої методичної документації.



Освітній процес орієнтується на нові інформаційні технології навчання і забезпечує підготовку фахівців харчової промисловості, здатних до постійного оновлення техніки, технології, вдосконалення системи управління та організації праці. Викладачі вивчають найновіші технологічні процеси підприємств харчової промисловості, ресторанного сервісу, працюють над впровадженням та розробкою інноваційних методів викладання фахових дисциплін, що сприяє ефективному навчальному і виробничому процесу.

Практичне навчання є важливим компонентом навчальної програми студентів і повинне наблизити майбутнього фахівця до виробничої сфери. Зокрема, сучасною освітою визначаються такі основні напрямки практичної підготовки студентів: навчальна, аудиторна, робота під час навчальної та виробничої практик, навчальна позааудиторна.

Практичне навчання студентів Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ реалізується шляхом проведення:

- лабораторних (практичних) занять – проводяться в навчальних аудиторіях коледжу;
- навчальних практик – проводяться в навчально-виробничих лабораторіях коледжу;
- виробничих практик – проводяться на базі провідних підприємств харчової промисловості.

Практика – це частина професійно-трудової кар'єри майбутнього фахівця-професіонала, оскільки досить часто база практики стає першим місцем роботи нашого майбутнього випускника. Саме тому пріоритетним напрямом роботи закладу професійної освіти є налагодження зв'язків з провідними підприємствами харчової промисловості.

Визначення бази практики здійснюється керівництвом коледжу на основі прямих угод із підприємствами, організаціями, установами незалежно від їх організаційно-правових форм і форм власності. Студенти можуть самостійно, за погодженням з керівництвом коледжу, підбирати для себе базу практики і пропонувати її для використання. Львівський державний коледж



харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій співпрацює із харчовими підприємствами західних областей України, а також навчальними закладами Республіки Польща, Словацької Республіки.

Послідовність етапів практичної підготовки студентів Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій зображено на рисунку 2.3.

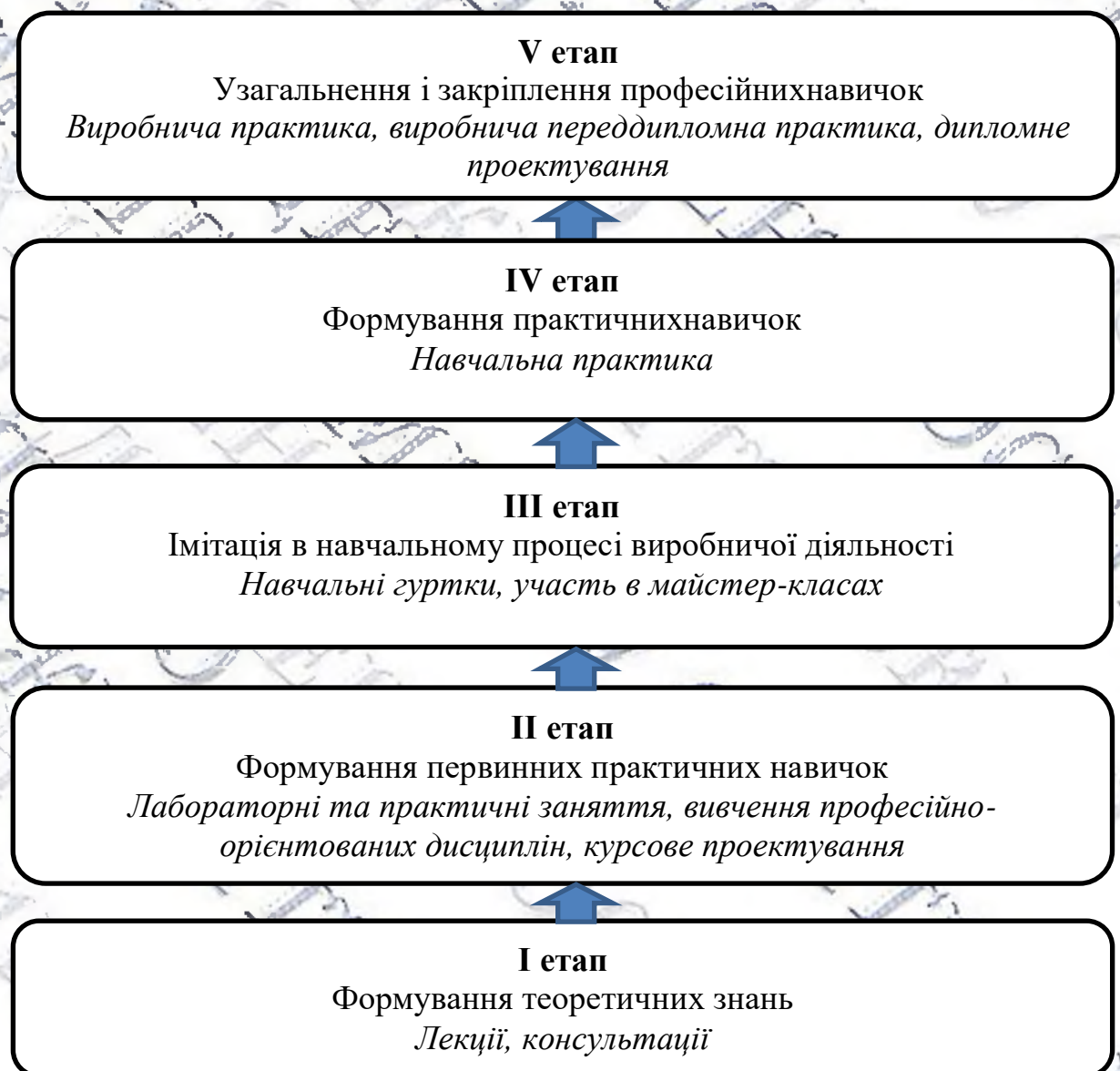


Рис. 2.3 Етапи практичної підготовки студентів Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій



На першому етапі практичної підготовки студентів формуються ґрунтовні теоретичні знання, надається інформація про зміст, структуру професійних дій, умінь та навичок.

Другий етап формує професійні здібності та реалізується на таких формах навчання, як лабораторні і практичні заняття, вивчення професійно-орієнтованих дисциплін, курсове проектування.

Третій етап – імітації в навчальному процесі елементів виробничої діяльності дозволяє студенту через гурткову роботу, майстер-класи самому проробити все те, що він уміє в умовах, наближених до виробництва. Імітаційне моделювання є передумовою безпосередньої участі студентів у виробничих процесах.

На четвертому етапі проходить навчальна практична підготовка студентів. Завершальний, п'ятий етап, дозволяє узагальнити і закріпити професійні уміння та навички через виробничу технологічну та виробничу переддипломну практику, дипломне проектування.

Переддипломна практика є завершальним етапом навчання і проводиться з метою узагальнення та вдосконалення здобутих знань, практичних умінь і навичок на базі конкретного підприємства, оволодіння професійним досвідом та готовності майбутнього фахівця до самостійної трудової діяльності, а також збору та опрацювання матеріалів для дипломного проекту.

Зокрема, студенти спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Виробництво харчової продукції» проходять практику в провідних готельно-ресторанних комплексах м. Львова, а саме ресторани «Гармата» готелю Citadel Inn, ресторанах ТОВ Reikartz Hotel Group, ПАТ ТГК «Дністер», та ін.

Студенти спеціалізації «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» мають можливість проходити практику у ПрАТ концерн «Хлібпром», провідних хлібо заводах Львівщини, кондитерській



фабриці «Світоч», пекарні «Хліб-Трейд» та на пекарні-кондитерській «SZMID» в м. Писковіце (Республіка Польща).

Майбутні техніки-технологи бродильного виробництва та виноробства, які навчаються за спеціалізацією «Бродильне виробництво і виноробство» проходять практику у ПрАТ «Компанія Ензим», ВАТ "Львівська пивоварня", ТЗОВ ТВК «Перша приватна броварня «Для людей – як для себе!», ПрАТ «Львівський лікєро-горілочний завод», ТЗОВ НВП "Гетьман", ПрАТ «Хмельпиво», ПАТ «Карлсберг Україна», Тернопільської пивоварні «Опілля», Одеському заводу шампанських вин, групі компаній T.V. Fruit, ПрАТ КЗБН «Росинка», спиртзаводах, броварнях західних областей України.

У освітніх програмах закладів професійної освіти обов'язковою складовою є практика, що забезпечує: нерозривний зв'язок теоретичного навчання з практичним; підготовку студентів до виконання основних професійних функцій; послідовне розширення кола зформованих у студентів умінь, практичних навичок та їх ускладнення під час переходу від одного етапу практики до іншого. Реалізація освітніх проектів у рамках єдиного професійного середовища сприяє розширенню мережі баз виробничих і переддипломних практик та забезпечує отримання необхідної інформації для постійного оновлення програм практики.

Підготовка фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти потребує кардинальних змін, оскільки існує ціла низка проблем, зокрема: недостатній рівень відображення інформації у змісті навчання щодо новітнього технологічного обладнання харчової галузі; орієнтація змісту навчання на формування репродуктивних знань, умінь та навичок; недосконале впровадження в підготовку майбутніх фахівців креативних методів навчання інноваційного технологічного обладнання; орієнтація на традиційні форми навчання; низький рівень впровадження новітніх технологій навчання.



Працевлаштування – це основна проблема, яка виникає в кожному закладі професійної освіти і шляхи її вирішення різні, але самотужки жоден ЗПО не зможе вирішити, якщо не відбудуться певні зміни в державі. Це і система заохочень, можливості додаткового фінансування державних програм і заходів у напрямку зайнятості, коригування політики в галузі працевлаштування, перегляд і доопрацювання законодавчої бази, стимулювання підприємств і приватних підприємців щодо зацікавленості в співпраці із закладами професійної освіти.

Розглянемо на прикладі Львівського державного коледжу харчової промисловості Національного університету харчових технологій динаміку контингенту студентів першого курсу, денної форми навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології», що викладено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Контингент студентів денної форми навчання I-го курсу Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій спеціальності 181 «Харчові технології» за спеціалізаціями (2013–2017 рр.)

Спеціалізація	2013	2014	2015	2016	2017
Виробництво харчової продукції	47	50	50	50	44
Виробництво, хліба кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів	47	47	35	31	28
Бродильне виробництво і виноробство	42	39	33	30	25

Джерело: звіти форми 2–ЗНК Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій за 2013–2017 рр.

За даними таблиці 2.4 робимо висновок, що контингент студентів I-го курсу денної форми навчання за спеціалізацією «Виробництво харчової продукції» є стабільним, незначне зменшення контингенту бачимо за



спеціалізаціями «Виробництво, хліба кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» та «Бродильне виробництво і виноробство».

Розглянемо динаміку випуску фахівців харчової і переробної промисловості за період 2013–2017 н.р. в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Випуск фахівців харчової і переробної промисловості Львівським державним коледжем харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій спеціальності 181 «Харчові технології» за спеціалізаціями (2013–2017 рр.), денної форми навчання

Спеціалізація	2013	2014	2015	2016	2017
Виробництво харчової продукції	37	42	49	44	40
Виробництво, хліба кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів	44	55	53	49	45
Бродильне виробництво і виноробство	46	42	40	40	40

Джерело: звіти форми 2–ЗНК Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій за 2013–2017 рр.

За даними рисунка 2.4 бачимо, що рівень працевлаштування за 2013–2017 рр. коливається в межах 65–89%, це свідчить про затребуваність випускників коледжу на ринку праці, зокрема підприємствах харчової і переробної промисловості. Близько 45% випускників продовжують навчання за скороченою формою у закладах вищої освіти, а саме у Національному університеті харчових технологій, Національному університеті «Львівська політехніка», Львівському національному університеті імені Івана, Франка, Львівському торговельно-економічному університеті, Львівському інституту економіки і туризму та ін.



Проаналізуємо рівень працевлаштування випускників Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості НУХТ за останні 2013–2017 рр. (рис. 2.4).

Важливою проблемою є вдосконалення системи професійної освіти за рахунок налагодження продуктивніших зв'язків із роботодавцями, посилення взаємодії між органами виконавчої влади, галузевими та регіональними спілками роботодавців і професіями. Вирішення даної проблеми буде сприяти підвищенню рівня адаптованості випускників навчальних закладів до початку трудової діяльності.

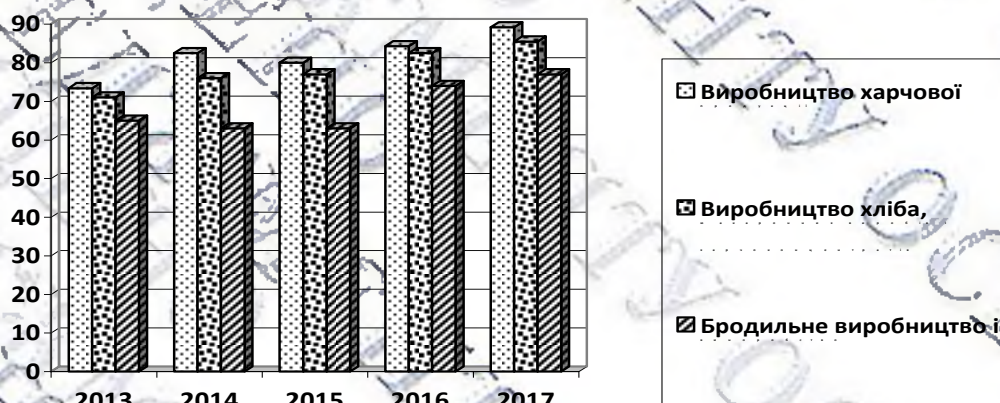


Рис. 2.4 Рівень працевлаштування фахівців харчової і переробної промисловості підготовлених Львівським державним коледжем харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій спеціальності 181 «Харчові технології» за спеціалізаціями (2013–2017 рр.)

### Висновки до другого розділу

Аналіз стану наукової розробки проблеми свідчить, що розвиток харчової промисловості України тісно пов'язаний з впровадженням нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва харчових продуктів, а



це, в свою чергу, потребує підготовки фахівців широкого профілю з глибоким і різноманітним діапазоном знань. З урахуванням цих обставин необхідно переглянути та поступово змінювати підходи щодо підготовки спеціалістів у сфері харчових технологій.

Проблема сучасного стану підготовки фахівців харчової і переробної промисловості є актуальною. Проаналізовано різні аспекти організації професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах західних областей України; обґрунтовано форми, методи та засоби активізації навчальної діяльності в професійній підготовці майбутніх фахівців для харчової індустрії впродовж досліджуваного періоду.

У закладах професійної освіти є багато недоліків, які більшою мірою пов'язані з недостатнім матеріально-технічним забезпеченням і відсутністю налагоджених зв'язків із державою та виробництвом. Проте саме у цих закладах створені найкращі умови для освітнього процесу майбутніх фахівців.

Стан підготовки кваліфікованих робітників у закладах професійної освіти ще не повною мірою відповідає сучасним соціально-економічним потребам суспільства. Причинами цього є законодавчо-нерегульована відповідно до сучасних умов нормативно-правова база та механізми формування державного замовлення на підготовку кваліфікованих робітників, неефективний моніторинг ринку праці, механізм співпраці навчальних закладів з роботодавцями, направлений на забезпечення умов для виробничої практики учнів, стажування й підвищення кваліфікації педагогічних працівників.

Позитивні результати модернізації освіти в галузі харчових технологій обумовлені збереженням традицій, що склалися протягом багатьох років, і довели, що поєднання фундаментальної і спеціальної освіти з високим рівнем практичної підготовки фахівців даної галузі створює базову професійну



основу, що дозволяє випускникам отримати якісну освіту та реалізувати себе у сфері своєї майбутньої професійної діяльності.

Для кожної професії розроблені навчальні плани і програми, які відповідають вимогам Державного стандарту професійно-технічної освіти, протягом всього терміну навчання відбувається поетапне присвоєння певного рівня кваліфікації з робочих професій згідно Державного стандарту професійно-технічної освіти.

Заклад професійної освіти укладає угоди про надання робочих місць з підприємствами, які мають сучасне технологічне обладнання та можуть забезпечити виконання робочих навчальних програм. Планування освітньої діяльності педагогічними працівниками здійснюється згідно розроблених навчально-методичних документів.

Забезпеченість робочими місцями на підприємствах для проходження виробничої практики проводиться на підставі укладених договорів, враховуючи підготовку за інтегрованими професіями. Після виробничої практики кожен учень виконує пробну кваліфікаційну роботу. Перелік, зміст кваліфікаційних пробних робіт визначаються майстрами виробничого навчання під керівництвом заступника директора з навчально-виробничої роботи, розглядається на засіданнях методичних комісій.

Кваліфікаційні пробні роботи, виробничі характеристики на кожного учня із вказаним кваліфікаційним розрядом, щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт майстри виробничого навчання оформляють перед початком державної кваліфікаційної атестації і подають до навчальної частини училища. Питання організації виробничого навчання та виробничої практики, виконання планів навчально-виробничої діяльності періодично розглядаються на засіданнях педагогічної ради та щотижнево на інструктивно-методичних нарадах майстрів виробничого навчання.

Навчання в закладах професійної освіти, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників завершується Державною кваліфікаційною атестацією. Державна кваліфікаційна атестація та присвоєння кваліфікації



здійснюється відповідно до «Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту». Підготовка професійними навчальними закладами кваліфікованих робітників для харчової і переробної промисловості здійснюється на основі Державних стандартів професійної освіти.

Основні результати цього розділу висвітлені у наукових працях автора: [284, 290, 292, 293, 295, 296, 301, 302, 306, 307].



## РОЗДІЛ 3

# ОСНОВНІ НАПРЯМИ ВИКОРИСТАННЯ КОНСТРУКТИВНИХ ІДЕЙ ДОСВІДУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ І ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

### 3.1 Сучасні вимоги до професійно-кваліфікаційної характеристики фахівця харчової та переробної промисловості

Соціально-економічний розвиток в Україні характеризується, з одного боку, наявністю значного людського потенціалу, з іншого – існуванням у цій сфері проблем і негативних тенденцій: прогресуюче зниження природного приросту та старіння населення, деформована система зайнятості робочої сили, проблеми соціального захисту населення й соціальної справедливості. Надмірна диспропорція між соціальними групами населення, яка виникла в умовах переходу до ринку внаслідок реформування відносин власності, свідчить про необхідність державного регулювання соціально-економічних процесів. Реформи, що стосуються відносин власності, впливають насамперед на ринок праці й зайнятість різних соціальних груп населення. До позитивних наслідків цих перетворень у сфері праці й зайнятості потрібно віднести початок розвитку бізнесових структур та формування середнього суспільного класу, функціонування державної служби зайнятості. До негативних наслідків соціально-економічних перетворень потрібно віднести зменшення попиту на робочу силу та падіння її ціни як фактора виробництва, особливо в державному секторі економіки, різке скорочення реальних доходів населення [309, с. 500].

Становлення ринкової економіки в Україні передбачає подальший розвиток господарської самостійності її суб'єктів. Нині все більшу роль починають відігравати регіони, що обумовлюють правомірність постановки питання про природу регіональних економічних інтересів та особливість їх державного регулювання [309, с. 500]



Глобалізація кидає виклик людському компоненту їх конкурентоспроможності. З цієї причини досягнення кадрової незалежності в межах нового технологічного способу виробництва є найскладнішою проблемою. Шляхи успішного розв'язання проблем розвитку харчової промисловості розглядаються не ізольовано, а з урахуванням посилення тенденцій, які нині приходять у закономірність впливу глобалізаційних процесів на національну економіку і продовольчі ринки [329, с. 5].

Професійна освіта є важливим вектором глобалізації. Вона не тільки не лишилася осторонь процесів глобалізації, а й активно залучається до них. Прискорення процесів глобалізації в економіці, промисловості висувають нові вимоги до структури та якості професійної освіти та майбутніх фахівців.

Кулінарія, як і культура, змінюється, трансформується, розвивається, удосконалюється під впливом часу і техніко-технологічних змін. Сучасні технології проникли і в кулінарію, що призвело до кардинальних змін у приготуванні та споживанні їжі.

Аналізуючи впливи технологічних змін на суспільство в ХХІ ст., О. Гайворонська констатує: «якщо сьогодні, в інформаційну епоху, ми управляємо потоками інформації, то в епоху нанотехнологій ми будемо здатні управляти потоками речовини на найнижчому рівні, що в корені перевертає сам принцип нашого існування» [37, с. 145]. Хоча нано наука зародилась у середині ХХ століття, сьогодні вона застосовується практично у всіх сферах життєдіяльності людини, у тому числі й в кулінарії. Завдяки нанотехнологіям кулінарна галузь здатна задовольнити широкий спектр потреб людей: подолання дефіциту продовольчих товарів, створення продуктів харчування для працюючих у специфічних умовах (космос), профілактика захворювань, збереження здоров'я та працездатності населення. У філософському контексті, як вважає К. Корсак, нанотехнології впливають на духовність нового часу, тому в майбутньому їх широке використання призведе до зміни взаємообміну удовкіллі між людиною, енергією та інформацією, а також вплине на систему освіти [98, с. 132–133].



Велике значення для підготовки фахівців сфери обслуговування у контексті компетентнісного підходу має формування ключових компетенцій, які разом утворюють професійну компетентність, зокрема це: вміння користуватись технікою, знання технологій, планування праці, додержування норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт, творчий підхід у вирішенні виробничих проблем, знання інформаційних технологій, відповідальність, порядність, прагнення до самоосвіти та вдосконалення, а також компетенції соціальної взаємодії та спілкування. Як зазначає Г. Дегтярьова, «На етапі професійної підготовки окреслюється знаннява основа формування професійно- важливих якостей майбутнього фахівця, виробляються професійні уміння, відпрацьовуються професійні навички, розвиваються професійні здібності та професійно значущі особистісні властивості, що в сукупності формують професійно-особистісні якості» [50, с. 175].

Випускники професійно-технічних навчальних закладів ХХІ ст. не відповідають поточним і перспективним вимогам суспільства та економіки. З цього приводу Т. Стахмич зазначає, що: «у процесі підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю залишаються невирішеними деякі проблеми, а саме: підготовка робітників проводиться без чіткого врахування перспектив розвитку підприємств; форми та методи виробничого навчання, які орієнтовані були на планову економіку, а не на ринкову, змінюються повільно; вузькопрофільні професії вже не відповідають потребам сучасного ринку праці; зміст програми та розподіл годин на вивчення окремих тем не дають можливості повною мірою оволодіти вміннями та навичками з сучасних технологій» [273, с. 12].

Згідно освітньо-кваліфікаційної характеристики кухар-кондитер повинен знати види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки продуктів, повинен вміти проводити процеси первинної обробки сировини, готувати страви, кулінарні та кондитерські вироби тощо. А також володіти загально-професійними вимогами: раціонально та ефективно організовувати



працю на робочому місці, дотримуватись норм технологічного процесу, не допускати браку в роботі, знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт, використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо), знати інформаційні технології. Та, як показує дійсність, у сучасних динамічних умовах цього не достатньо, адже для мобільності фахівця необхідними ще є: відповідність особистості і професії, свідоме прагнення і постійний розвиток особистості в процесі трудової діяльності, індивідуальний творчий внесок у виробничий процес.

Професійна підготовка майбутніх кухарів-кондитерів має низку особливостей, які необхідно враховувати під час навчального процесу. Сфера харчування є однією з найперспективніших і одна з найбільш динамічніших галузей економіки. Наприклад, якщо до 90-х рр. XX ст. поширеним типом виробництва було масове, яке потребувало великої кількості робітників однієї професії, що готувались у профільному навчальному закладі (кулінарному, радіотехнічному, машинобудівному і т. д.), то із закриттям великих підприємств, закладів громадського харчування ситуація змінилась.

Малі підприємства характеризуються гнучкістю та здатністю реагувати на вимоги ринку, тому за останні роки значно збільшилась кількість закладів ресторанного господарства, які відрізняються між собою не тільки типом, кількістю місць, об'ємом продукції, послугами, що надаються споживачам на підприємствах ресторанного господарства, а також стилем (історичний, модерн, мінімалізм, хай-тек, етнічний стилі). Відповідно, виникла гостра потреба у фахівцях, які можуть швидко адаптуватись до особливостей закладу, застосовують творчий підхід під час виробничих завдань [151].

Ще однією перспективною технологією, що має широкий спектр застосування в кулінарії і робить динамічний поступ галузі, є – біотехнологія. Є. Желібо, досліджуючи основи технологій виробництва у галузях народного господарства, наголошує на тому, що: «біотехнологія може зменшити брак



їжі для населення планети, яке станом на 2025 рік становитиме понад 8 мільярдів чоловік, у подоланні голоду» [188, с. 544]. Тобто засобами біотехнологій можна буде вирішити ряд економічних і соціальних проблем населення.

У харчовій галузі дослідження науковців спрямовані на процеси приготування, переробку та утилізацію харчових продуктів. У кожного з цих процесів є свої закономірності, врахування яких дозволило б зберігати енергетичну цінність продуктів, покращити екологічну ситуацію, позитивно вплинути на здоров'я людини.

Поступ сучасного суспільства, економіки і держави в цілому вбачається у гуманізації та гуманітаризації освіти, яка зорієнтована на інтереси суб'єкта і його особистісний розвиток. Тому що одночасно з безперервним розвитком техніки та технологій у галузях змінюються вимоги до працівників і відбувається «старіння» знань. Головним завданням навчальних закладів є підготовка майбутніх фахівців до динамічних змін і прищеплення їм адаптивних здібностей до мінливих умов праці, оскільки відбуваються зміни не тільки темпів життя, а й вимог суспільства. Сьогодні країна відчуває гостру потребу у конкурентоздатних фахівцях, що мають навички критичного мислення, швидкої адаптації до змін середовища та умов праці, уміють творчо підходити до вирішення виробничих проблем та очевидним є те, що саме в освіті слід упроваджувати інновації для подолання дефіциту затребуваних кадрів [152, с. 154].

Концептуальні основи розвитку професійної (професійно-технічної) освіти у своїх працях розглядають С. Батишев, Т. Десятов, Р. Гуревич, Н. Ничкало, В. Олійник, В. Радкевич, Л. Сергеева, О. Щербак та ін.

Питанням організації освітнього процесу закладів професійної освіти присвячені праці, А. Бугерка, І. Васильєва, В. Ковальчука, І. Козловської, М. Макієнка, Н. Падун В. Сердюк, Л. Петренко, В. Свистун. Професійна підготовка фахівців кулінарного профілю розглядалась у працях Л. Висоцької, М. Пальчук, Л. Сергеевої, Л. Старовойт, Т. Стахмич та інших.



Над проблемою впровадження різних педагогічних підходів в освітній процес присвячені праці Н. Мойсенюк, с. Сисоєва (особистісно-орієнтований підхід), Г. Атанов, З. Курляд, В. Салов, В. Чайка (діяльнісний підхід), Т. Гочаренко, В. Хом'юк, В. Чайка, Ю. Шабанова (системний підхід), Є. Данкєєва, Н. Ничкало, О. Пометун, В. Ягупов (компетентнісний підхід).

Особлива увага приділялася основним вимогам до процесу навчання у контексті різних педагогічних підходів, проте аналіз проведених досліджень засвідчив недостатню увагу науковців особливостям освітнього процесу підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти.

У сучасних умовах професійну освіту розглядають не просто як засіб відтворення «робочої сили», а як джерело активного відродження та росту соціально-економічно активних груп населення, які можуть працювати у всіх сферах суспільного виробництва [7].

Державна освітня політика спрямована на оновлення мети навчання й виховання та впровадження сучасних інноваційних технологій в навчально-виховний процес, про що зазначено в Законах України: «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про вищу освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про інноваційну діяльність», положення Міністерства освіти і науки України «Про порядок здійснення інноваційної освітньої діяльності».

Про забезпечення якісної, конкурентоспроможної професійної освіти, відповідно до вимог інноваційного сталого розвитку суспільства, економіки, йдеться у Національній стратегії розвитку освіти в Україні на період до 2021 року. Зокрема, в ній наголошується, що для здійснення стабільного розвитку і нового якісного прориву в професійній освіті необхідно забезпечити: розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти з професій широких кваліфікацій; оновлення та запровадження оптимального переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників (скорочення їх кількості на основі інтеграції); оптимізацію мережі професійно-технічних навчальних закладів різних типів, професійних спрямувань та форм власності з урахуванням демографічних прогнозів,



раціональної специфіки та потреб ринку праці, розширення їх автономії, створення навчально-виробничих комплексів; удосконалення механізму формування державного замовлення на підготовку робітничих кадрів відповідно до потреб економіки, регіональних ринків праці, запитів суспільства; удосконалення системи підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних кадрів на базі вищих і профільних професійних навчальних закладів [169].

Професійна підготовка висококваліфікованих робітників здійснюється згідно вимог ринку праці та має на меті формування фахівця, спрямованого на творчу професійну діяльність. У контексті нашого дослідження педагогічні умови – це ті, які сприятимуть творчому розвитку майбутніх кухарів-кондитерів, тому основними завданнями професійної підготовки фахівців кулінарного профілю є: мотивація учнів до творчої професійної діяльності, професійна підготовка майбутніх кухарів-кондитерів творчого спрямування і створення оптимальних умов для професійного розвитку та самовиявлення.

Для того, щоб визначити оптимальні педагогічні умови, необхідно врахувати компоненти розвитку творчого потенціалу і їх зміст. Ми виділяємо такі компоненти: мотиваційно-цільовий – передбачає сформованість мотивації до професійного розвитку; операційно-технологічний – включає теоретичну та практичну професійну підготовку; діяльнісний – постає як здатність до професійної діяльності із застосуванням творчих здібностей; рефлексивний – забезпечує здатність до рефлексії й саморегуляції у процесі розвитку творчого потенціалу.

Отже, враховуючи вище названі компоненти розвитку творчого потенціалу майбутніх кухарів-кондитерів, ми виокремили такі педагогічні умови: мотиваційна спрямованість на розвиток творчого потенціалу; використання сучасних технологій і форм навчання, спрямованих на розвиток професійної творчості; спрямованість учнів на саморефлексію професійних творчих успіхів.



Формування мотиваційної спрямованості особистості на розвиток її творчого потенціалу передбачає активізацію внутрішнього інтересу до професійної діяльності. Т. Кудріна зазначає: «Перш ніж потреба спричинить дію, особистість переживає складний психологічний процес мотивації, який полягає в усвідомленні тією або іншою мірою суб'єктивної й об'єктивної сторін потреби й дії, спрямованої на її задоволення» [228, с. 389]. Тобто мотивація разом із творчими задатками та здібностями є найважливішими складовими для досягнення успіху в розкритті внутрішнього потенціалу особистості, а каталізатором внутрішньої мотивації є відповідні зовнішні умови.

Розвиток професійної творчості фахівців потребує впровадження інноваційних дидактико-методичних засобів, що допомагають організовувати навчально-виховний процес, виходячи з поставленої мети. Для того, щоб навчити випускників ПТНЗ виконувати якісно, на сучасному рівні, функціональні обов'язки своєї професії, потрібно сформувати інший зміст професійного навчання, з використанням прийомів винахідницького мислення, Інтернет-середовища, оптимального підбору матеріально-технічного забезпечення, інтерактивних форм і методів навчання, формуванням характерних комутативних рис (інтуїція, манера спілкування, акторські та організаторські здібності, що підсилюють дійовий вияв професійних умінь). Творче мислення, неперервне навчання впродовж життя, уміння вчитися, наукова та дослідницька діяльність — це основні особливості сучасного робітника [22]. Розвиток професійної творчості майбутнього фахівця під час навчання починається у процесі розв'язання нестандартних, творчих завдань, які поступово ускладнюються. Тобто організація навчального процесу спрямовується на створення умов для реалізації творчих здібностей учнів. Оскільки, освоєння професії відбувається не тільки під час уроків теоретичного та виробничого навчання, а здійснюється у системі з виробничою практикою, позанавчальними та позаурочними заняттями, необхідно наповнювати навчальний процес такими методами, які



сприятимуть розвитку творчих здібностей учнів під час усього періоду оволодіння фахом.

Спрямованість учнів на саморефлексію професійних творчих успіхів – це така організація навчальної діяльності, за якої учень спроможний до саморегуляції та самооцінки, готовий до аналізу своїх дій та помилок, перебуває у партнерських стосунках з педагогом. Як стверджує Л. Сліпчишин, у ході особистісної рефлексії учень усвідомлює свої дії після знаходження способу розв’язання навчальної задачі, контролю за діяльністю щодо вирішення навчальних задач, стосовно вибору навчальних дій, а також власні дії за конкретною моделлю вивчення власної особистості, щоб зрозуміти причини труднощів, які при цьому виникають [265, с. 16]. Сьогодні рефлексія є невід’ємною частиною навчального процесу, що сприяє підвищенню його ефективності та удосконаленню особистості учня.

Динамічне техніко-технологічне оновлення підприємств харчової промисловості, створення високопродуктивних робочих місць потребує забезпечення їх кваліфікованими фахівцями, здатними працювати в технологічно змінених умовах, демонструючи ключові та професійні компетенції з урахуванням вимог і специфіки виробничих процесів.

Однак як показує практика, роботодавці все частіше незадоволені рівнем підготовки та компетенцією шукачів роботи і наявністю диплому навіть престижного закладу освіти не дає ніяких гарантій. Зокрема, майже половина компаній у сфері громадського харчування та виробництва харчових продуктів – одній з найперспективніших в Україні – незадоволені знаннями та навичками претендентів на роботу.

На нашу думку, причинами такої невдоволеності є: застаріла матеріально-технічна база більшості закладів професійної освіти, яка знижує рівень професійної підготовки майбутніх фахівців; недостатнє фінансування, що тягне за собою відставання в економічному плані; неадаптована навчальна програма до вимог сучасного роботодавця; недостатнє застосування інноваційних методів проведення занять, який би активізував



творчий потенціал студентів; відсутність налагодженої співпраці між закладом професійної освіти і роботодавцем, що призводить до проблем із зайнятістю населення та інші.

З метою комплексної оцінки якості освіти, яку надають професійні навчальні заклади, нами було проведено опитування роботодавців, а саме керівників середньої ланки управління підприємств харчової промисловості західних областей України, а саме ПрАТ концерн «Хлібпром», ПАТ Львівська кондитерська фабрика «Світоч», ПрАТ «Компанія Ензим», ВАТ «Львівська пивоварня», ТзОВ ТВК «Перша приватна броварня «Для людей – як для себе!», ПрАТ «Львівський лікеро-горілочний завод», ТзОВ НВП «Гетьман», ПрАТ «Хмельпиво», ПАТ «Карлсберг Україна», Тернопільської пивоварні «Опілля», групу компаній Т.В. Fruit, ПрАТ КЗБН «Росинка», готельно-ресторанні комплекси м. Львова, а саме ресторан «Гармата» готелю Citadel Inn, ресторан ТОВ Reikartz Hotel Group, ПАТ ТГК «Дністер».

В рамках дослідження участь в опитуванні взяло: керівників підприємств – 17; заступників керівників різних рівнів – 54; технологів – 43.

За даними репрезентативного опитування керівників середньої ланки управління підприємств харчової промисловості, у абсолютній більшості підприємств (71% від числа опитаних) працюють молоді фахівці, випускники професійних навчальних закладів 2011–2017 років випуску.

Сьогодні роботодавці висувають певні вимоги не тільки до напрямку і рівня освіти, а передусім до конкретних навичок і досвіду роботи претендентів на працевлаштування. Проте, треба визнати, що нині в Україні склалася певна суперечність між вимогами сучасного суспільства до фахівця і реальним рівнем його підготовки у професійних навчальних закладах.

За результатами проведеного дослідження серед роботодавців близько 95% опитаних керівників середньої ланки управління підприємств харчової промисловості стверджують, що знання їхніх фахівців, які навчалися у



професійних начальних закладах повною мірою або ж швидше відповідають вимогам сучасного стану виробництва. Оскільки зростаючі вимоги до фахівців харчової і переробної промисловості, зумовлені швидкими темпами розвитку виробництва та технологій, диктують жорсткі правила відбору, актуальність та затребуваність здобутих студентом знань, їх відповідність сучасним умовам розвитку виробничих систем виступають основними факторами не тільки успішності випускника як фахівця, але й підприємства-роботодавця в цілому.

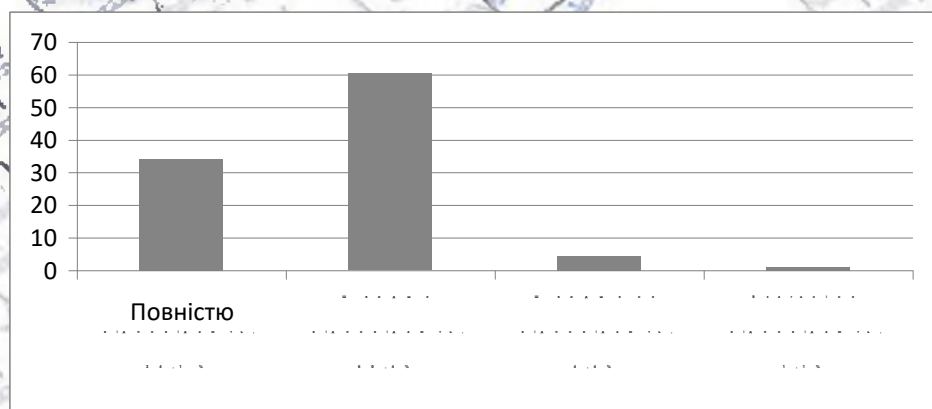


Рис. 3.1 Наскільки знання фахівця харчової промисловості, випускника професійного навчального закладу відповідають сучасному стану виробництва?

Основний контингент робочої сили підприємств харчової і переробної промисловості вступає у процес виробництва одразу після закінчення навчального закладу. Тому, чим досконаліша система професійної освіти, тим вищий рівень підготовки фахівців, чим вищу кваліфікацію випускника гарантує професійний навчальний заклад, тим більша ймовірність ефективної його роботи на конкретному робочому місці. За таких умов саме оцінки роботодавця є надійними та адекватно відображаючими якість підготовки фахівця.



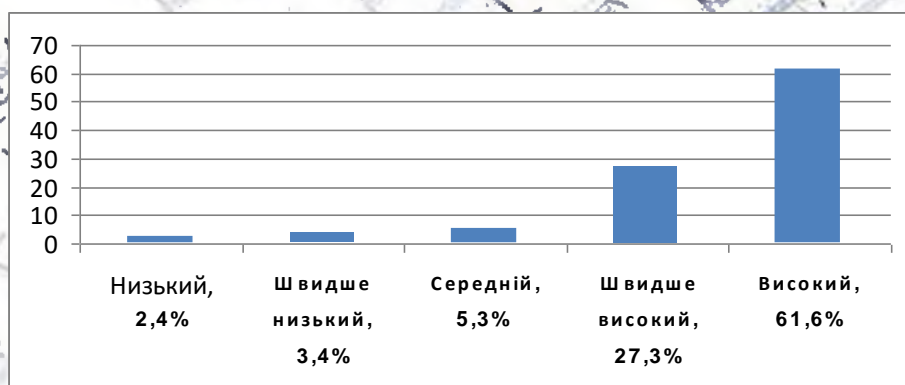


Рис. 3.2 Оцініть загальний рівень професійної підготовки фахівців харчової промисловості, випускників професійного навчального закладу, прийнятих за останніх п'ять років на Ваше підприємство за 5-ти бальною шкалою

Результати опитування свідчать про те, що рівень професійної підготовки фахівців харчової промисловості, які готують професійні навчальні заклади достатньо високий.

Думки опитуваних щодо якості підготовки молодих фахівців розділилися: близько чверті (26%) роботодавців вказали на те, що за останні 5 років якість підготовки випускників в професійних навчальних закладах погіршилася, на думку 30% – що не змінилася, і 20% роботодавців впродовж останніх років зауважили покращення якості підготовки молодих фахівців (рис. 3.3).

На думку роботодавців, найбільш важливими якостями працівників є практично-професійні навички, вміння працювати з сучасним обладнанням та володіти новітніми технологіями. І саме цих навичок, за оцінками роботодавців, найчастіше бракує молодим спеціалістам. Зокрема, на нестачу у випускників професійних навчальних закладів практичних навичок скаржилися 31% усіх роботодавців, а у випускників вищих навчальних закладів III–IV рівнів акредитації – 72%. На відсутність умінь володіти сучасним обладнанням випускниками професійних навчальних закладів вказали 52%, а випускників вищих навчальних закладів III–IV рівнів



акредитації 65% опитаних роботодавців. Лише теоретичними знаннями та іноземної мови випускників професійних навчальних закладів роботодавці більше невдоволені в порівнянні з випускниками вищих навчальних закладів III–IV рівнів акредитації, проте практичні навички значно вищі у фахівців – випускників училищ, технікумів та коледжів.

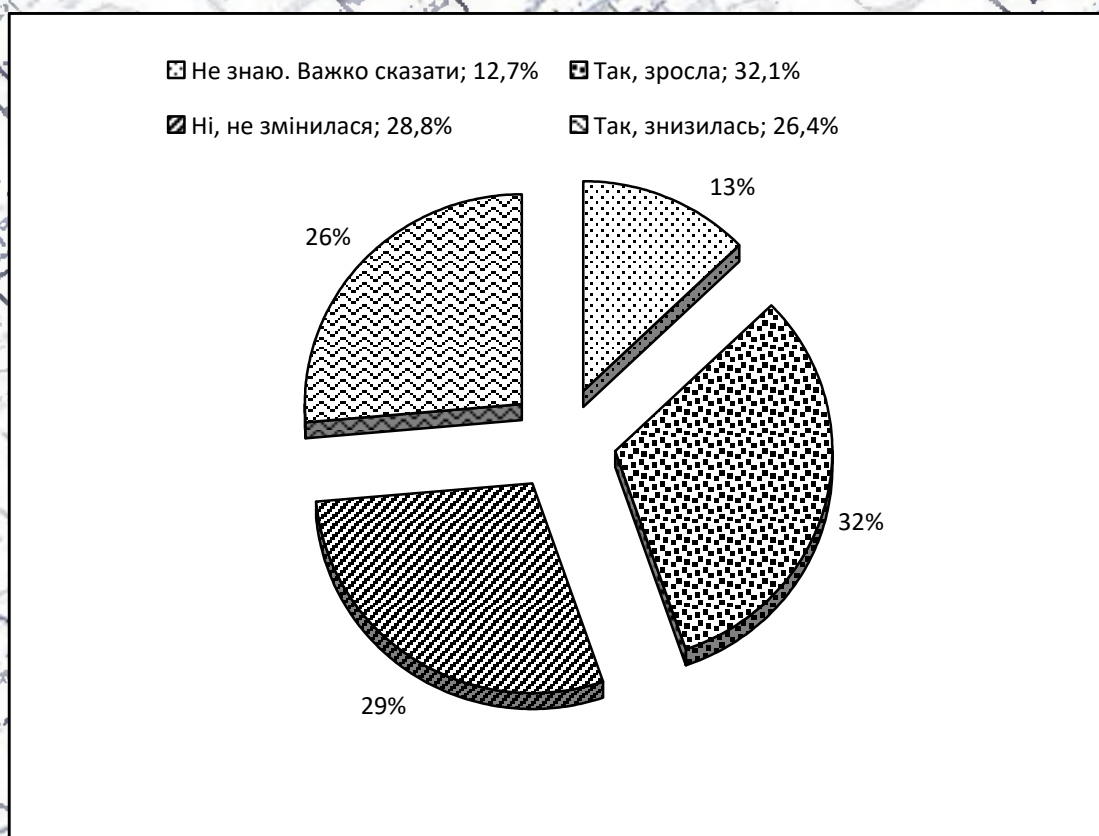


Рис. 3.3 На Вашу думку, чи змінилася і, якщо так, то в якому напрямку якість підготовки фахівців харчової промисловості – випускників професійних навчальних закладів за останні 5 років?



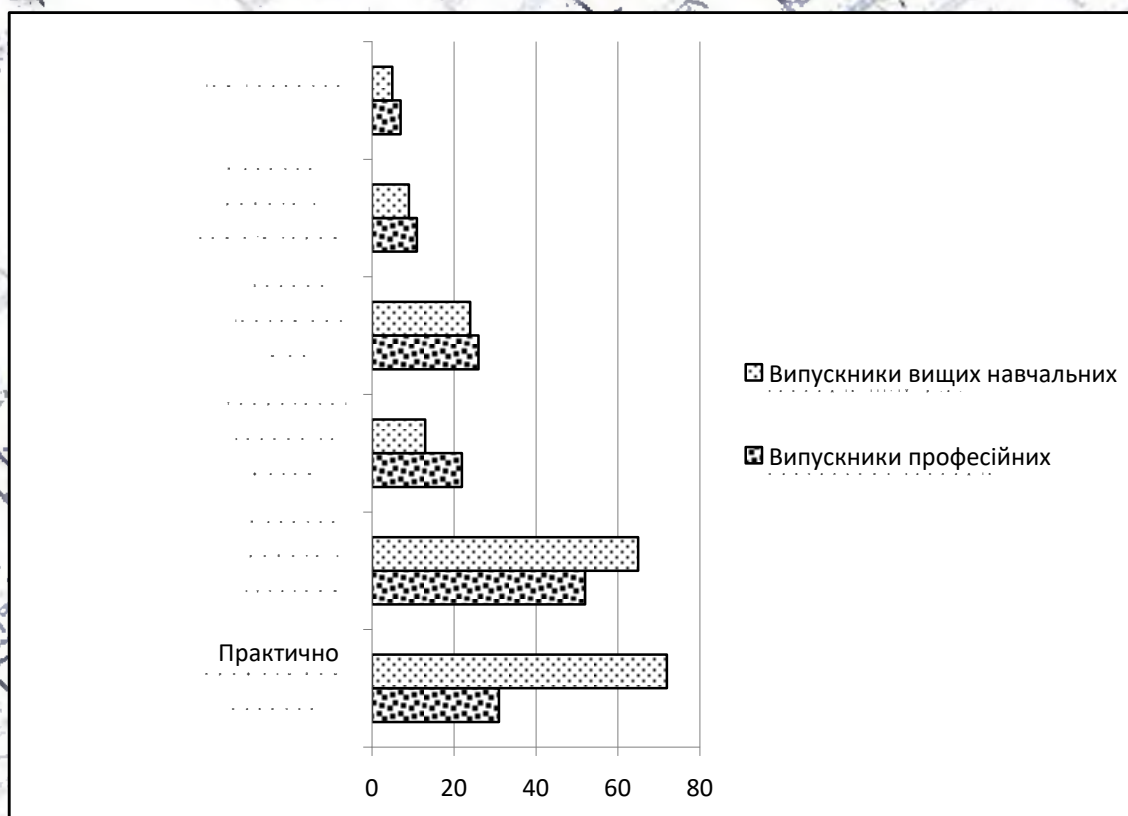


Рис. 3.4 Яких, на Вашу думку, навичок не вистачає нинішнім випускникам – фахівцям харчової і переробної промисловості, які завершили навчання у вищому навчальному закладі III–IV р.а. та професійному навчальному закладі?

Аналіз змісту посадових інструкцій працівників підприємств харчової промисловості (завідувача виробництвом, техніка-технолога, інженерів зі стандартизації, контролю якості продукції) – дає змогу сформулювати перелік основних завдань, які повинен вміти вирішувати майбутній фахівець:

- розробка та впровадження технологічних процесів і режимів виробництва на продукцію, яку виробляє підприємство (цех, дільниця), і на всі види різних за складністю робіт;
- розробка планів розміщення устаткування, технічного оснащення і організації робочих місць;
- розрахунок виробничих потужностей устаткування;



- розрахунок матеріальних витрат (технічні норми витрати сировини, напівфабрикатів, матеріалів, інструментів, технологічного палива, енергії), економічної ефективності проєктованих технологічних процесів;
- розробка технологічних нормативів, інструкцій, технологічних карт на продукцію, що виробляється;
- узгодження розробленої документації з цехами та відділами підприємства;
- розробка керуючих програм (для устаткування з числовим програмним керуванням), опрацювання розроблених програм, коригування їх у процесі доопрацювання, складання інструкцій на роботу з програмами;
- проведення патентних досліджень і розрахунок показників технічного рівня проєктованих об'єктів техніки і технології;
- проведення експериментальних робіт, спрямованих на впровадження нових технологічних процесів у виробництво, в складанні заявок на винаходи та промислові зразки;
- розробка програм впровадження нової техніки, організаційно-технічних заходів для своєчасного освоєння виробничих потужностей, удосконалення технології і контролює їх виконання;
- контроль за дотриманням технологічної дисципліни в цехах та правильної експлуатації технологічного устаткування;
- розробка методів технічного контролю і випробування продукції;
- розглядання раціоналізаторських пропозицій щодо вдосконалення технології виробництва;
- підготовка висновків про доцільність їх використання в умовах підприємства та інші.

Проте в сучасних динамічних умовах для мобільності фахівця харчової промисловості необхідними умовами також є: відповідність особистості і професії, свідоме прагнення і постійний розвиток особистості в процесі трудової діяльності, індивідуальний творчий внесок у виробничий процес.



На висхідному шляху становлення майбутнього спеціаліста з виробництва харчової продукції: компетенції → професійна компетентність → професійна майстерність → професіоналізм [30, с. 138].

Паралельно із новими потребами населення змінюється кулінарна галузь, а також заклади, у яких здійснюється професійна підготовка майбутніх працівників сфери харчування. Із підвищенням інтересу до кулінарії виникли й нові методи навчання.

Нині одним із методів оволодіння професією кухаря чи кондитера є приватні кулінарні курси, на яких вивчають технологічні прийоми та кулінарні новинки, включають теми згідно тенденцій галузі. У великих містах популярними стають також кулінарні курси, організовані при ресторанах. Мобільність навчальної програми та сучасне матеріально-технічне забезпечення надає їм переваги перед ПТНЗ. Проте професійна підготовка майбутніх фахівців кулінарної галузі на подібних курсах не може бути повною та ґрунтовною, адже навчальний план, обмежений малою кількістю академічних годин, не включає усіх необхідних дисциплін. А також вартість подібного навчання є доступною далеко не кожному.

У зв'язку із технологічними змінами виникла ще одна форма оволодіння кулінарними навиками – Інтернет-курси. Вони підходять для людей, які вже мають кулінарний досвід, знають основні прийоми механічної та теплової обробки продуктів та володіють базовими поняттями в кулінарії. Проте й Інтернет-курси не можуть бути повноцінною заміною фахової підготовки у професійно-технічних навчальних закладах.

У закладах професійної освіти є багато недоліків, які більшою мірою пов'язані з недостатнім матеріально-технічним забезпеченням і відсутністю налагоджених зв'язків із державою та виробництвом. Проте саме у цих закладах створені найкращі умови для освітнього процесу майбутніх фахівців. Здобуття професії відбувається паралельно під керівництвом як кулінарів-професіоналів, так і кваліфікованих педагогів, що організовують навчальний процес з урахуванням вікових та інших особливостей



контингенту. Належна увага приділяється також виховному аспекту навчального процесу, що сприяє формуванню не тільки висококваліфікованого фахівця, а й суспільно-активного громадянина. В умовах Інтернет-курсів або короткострокових приватних курсів цей момент опускається, вся увага приділяється виключно здобуттю кулінарних навичок. Відсутність маркетингової політики закладів ПТО є однією із причин негативного ставлення до робітничих професій, зокрема кухарів-кондитерів [150].

Стан підготовки кваліфікованих робітників у закладах професійної освіти ще не повною мірою відповідає сучасним соціально-економічним потребам суспільства. Причинами цього є законодавчо-нерегульована відповідно до сучасних умов нормативно-правова база та механізми формування державного замовлення на підготовку кваліфікованих робітників, неефективний моніторинг ринку праці, механізм співпраці навчальних закладів з роботодавцями, направлений на забезпечення умов для виробничої практики учнів, стажування й підвищення кваліфікації педагогічних працівників.

### **3.2 Комплексно-методичне забезпечення підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах України**

Педагогічний процес є складною системою, яка об'єднує всі ключові компоненти і сприяє об'єднанню в єдине ціле процеси формування, розвитку, виховання і навчання разом з усіма формами, методами та умовами їх перебігу [9, с. 207]. Компетенцією педагога є оптимальний вибір основних технологій навчального процесу та створення відповідних педагогічних умов для професійного розвитку особистості майбутнього фахівця.

«Умова» трактується по-різному в довідниковій та науковій літературі, але це поняття можна звести до того, що це «необхідні обставини, особливості реальної дійсності, які уможливають здійснення, створення,



утворення чого-небудь або сприяють чомусь» [24, с. 1295]. У словнику-довіднику з професійної педагогіки визначають «педагогічні умови» як обставини, від яких залежить та відбувається цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості, групою людей [266, с. 243]. Відповідно до результатів аналізу досліджень, основоположним поняттям яких є педагогічні умови, А. Литвин визначає, що педагогічні умови – комплекс спеціально спроектованих генеральних чинників впливу на зовнішні та внутрішні обставини навчально-виховного процесу й особистісні параметри всіх його учасників. Педагогічні умови забезпечують цілісність навчання та виховання в інформаційно-освітньому середовищі навчального закладу відповідно до вимог суспільства та ринку праці, сприяють усебічному гармонійному розвитку особистості та створюють сприятливі можливості для виявлення її задатків, урахування потреб і формування загальнолюдських і професійно важливих якостей, ключових кваліфікацій, загальних і професійних компетенцій [130, с. 28]. Виходячи з досліджених теоретичних положень, що розкривають поняття «педагогічні умови», очевидним є те, що вони призначені для реалізації навчальних цілей та підвищення їх ефективності.

Оскільки сьогодні педагогічний процес спрямований на розвиток індивідуальності, то доцільно акцентувати увагу на педагогічних умовах, за яких буде досягнута кінцева мета навчально-виховного процесу – творчий особистісний розвиток людини. Виходячи з мети, із сукупності педагогічних умов можна виділити ті, які найбільше підходять для досягнення поставлених цілей [152, с. 155].

Як зазначає Л. Сліпчинин, такими умовами є мотиваційно-цільові, процесуально-змістові, організаційно-технологічні та суб'єктно орієнтовані. У контексті професійного навчання розглядаємо їх таким чином. Мотиваційно-цільові – спрямованість на підвищення мотивації досягнення в ході занять і досягнення високих результатів; формування мотиваційно-



ціннісного ставлення до подальшої роботи; мотивація потреби постійного удосконалення вмінь; мотивація самонавчання і саморозвитку. Процесуально-змістові – цілеспрямована інтеграція знань, умінь і навичок, що забезпечує формування мотиваційно-ціннісної, пізнавальної, операційно-діяльнісної, творчої, соціальної та емоційної компетентностей, активне залучення учнів у процес набуття досвіду в діяльності згідно фаху, включення учнів у процес засвоєння і використання загальнолюдських і національних цінностей. Організаційно-технологічні – застосування нових організаційних форм і методів навчання, технологій, які спрямовані на розвиток творчих здібностей, уяви, а також важливих якостей особистості, що сприяють самореалізації (самоаналіз, самооцінка, саморефлексія, самостійність) в обраному напрямі роботи. А суб'єктно орієнтовані умови визначають: «спрямованість педагогічної системи позанавчальної роботи на забезпечення загальнокультурного, художньо-естетичного, морально-етичного, особистісного, а також професійного розвитку учнів; розвиток власної позиції учня та його особистісного сенсу в роботі» [265, с. 36–37].

Підготовка фахівців харчової промисловості в сучасному суспільстві передбачає впровадження в педагогічний процес нових концепцій, технологій навчання та виховання, використання результатів науково-педагогічних досліджень. В сучасному освітньому процесі закладів професійної освіти недостатньо враховується дія особистісного та людського чинників, а також процесів інтеграції, диференціації та глобалізації.

Формування компетентного робітника здійснюється на заняттях теоретичного та виробничого навчання, під час практики, а також у позаурочний та позанавчальний час.

Поєднання всіх видів навчальної діяльності має синергійний ефект, що значно підвищує навчально-пізнавальну активність. Окрім того, елементи є взаємозалежними, доповнюють один одного і застосування їх в системі надає можливість реалізації міжпредметних зв'язків, поглиблення теоретичних знань та покращення професійних навиків. Оскільки, теоретично-практична



підготовка має інваріантну (теоретичне навчання, виробниче навчання, практика) та варіативну (позаурочна та позанавчальна діяльність) складові, то очевидним є те, що проектні технології доцільно використовувати під час останньої. Змінювати навчальні програми інваріантної складової в умовах динамічних соціально-економічних змін дуже складно, тому провадження проектних технологій у процес вивчення інновацій в галузі дасть можливість наблизити навчання до виробництва [153, с. 72].

Одним з найважливіших недоліків професійної підготовки майбутніх фахівців є технічне переоснащення виробництва та інноваційна праця, до чого неготова сучасна система освіти в Україні.

Стратегічним завдання сучасної професійної освіти України є забезпечення якісної підготовки спеціалістів на рівні міжнародних стандартів за допомогою впровадження інноваційних педагогічних технологій, тобто новітніх форм і методів викладання, останніх досягнень технічного прогресу.

Сьогодні в процесі навчання та виховання студентів використовується широкий спектр інноваційних технологій, які сприяють дотриманню безперервності в отриманні знань. Серед найпоширеніших варто назвати такі: мультимедійні засоби навчання; телекомунікаційні методи конструювання знань; імітаційні технології; технології «кейс-методу»; методики відеотренінгу; комп'ютерне моделювання; технології віртуальної реальності; хмарні технології тощо.

Їх активне використання у навчальному процесі, як свідчить практика, дає змогу студентам не лише отримувати нову інформацію, а й формувати нові знання. І цьому сприяє наявність відповідного навчально-наукового обладнання [38].

Однією з найефективніших інноваційних технологій навчання є проектна.

Нам імпонує думка авторів монографії «Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання в професійну підготовку кваліфікованих робітників», які визначають проектну технологію як комплекс пошукових,



дослідницьких, розрахункових та інших видів робіт, що виконуються учнями самостійно за організаційно-консультативної підтримки викладача з метою практичного чи теоретичного вирішення проблеми. Вона може бути з успіхом застосована при оволодінні учнями предметами за усіма напрямками підготовки, на будь-яких етапах оволодіння програмою, при вивченні матеріалу різного ступеня складності [310, с. 98].

Педагогічна практика нині використовує широкую палітру проектів, що задовольняють соціальні, регіональні та інші вимоги до підготовки фахівців. Для нас є цікавою класифікація проектів, згідно якої Є. Полат виділяє п'ять таких груп проектів: практико-орієнтовані, дослідницькі, інформаційні, творчі, рольові [203, с. 75]. Для організації проектної діяльності учнів доцільно використовувати розроблені та апробовані вимоги, структуру й циклограму навчального проекту, запропоновані авторами програми Intel® «Навчання для майбутнього» [211]. У цій програмі центральне місце займає метод проектів, який можна без перебільшення назвати технологією нової освіти із застосуванням інформаційно-комунікаційних технологій.

На нашу думку, формування професійної компетентності майбутніх кухарів здійснюється більш продуктивно, якщо в навчальному процесі враховується та реалізується проектна технологія. Проаналізуємо проекти, які реалізуються у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу при підготовці кваліфікованих робітників з професії 5122 «Кухар».

Практико-орієнтовані проекти націлені на соціальні інтереси самих учасників проекту. Так, до прикладу, по темі проекту «Організація святкового столу» проектування здійснюється за шістьма етапами: проблема – учні визначають асортимент страв меню для конкретного свята; проектування – учні планують свою діяльність: ставлять мету та завдання, способи і методи для вирішення проблеми; пошук – учні досліджують традиції та звичаї свята, знайомляться з асортиментом страв, вибирають



страви, ґрунтуючись на своєму досвіді, або набувають нових знань; продукт – учні апробовують святкове меню та способи його оформлення; презентація – учні представляють результати роботи, проводять майстер-класи по приготуванню страв з меню; портфоліо – учні представляють звіт про пророблену роботу з технологічними картками страв та інформаційними матеріалами.

Дослідницькі проекти за структурою нагадують наукове дослідження. Обґрунтовується актуальність обраної теми, визначаються завдання дослідження, обов'язково висувається гіпотеза з подальшою її перевіркою, обговорюються отримані результати.

Інформаційні проекти спрямовані на збір інформації про певний об'єкт, явище, з метою його аналізу, узагальнення та подання для широкої аудиторії. Структуру інформаційного проекту можна подати у такому вигляді: мета проекту, його актуальність; методи отримання інформації (літературні джерела, засоби масової інформації, бесіди, інтерв'ю) та обробки інформації (її аналіз, узагальнення), результат(реферат, доповідь, повідомлення на уроці, презентація, публікація). Результатом цієї роботи є інформаційні проекти: «Історія розвитку української кухні», «Історія становлення кулінарії», «Прянощі», «Чай та кава», «Молекулярна кулінарія», «Креатив-напрямок в кулінарії» тощо.

Творчі проекти передбачають максимально довільний і нетрадиційний підхід до оформлення результатів. Творчі проекти являють собою творчість як діяльність. Доцільними є такі теми проектів: «Оформлення і подача перших страв», «Оформлення і подача других страв», «Оформлення і подача холодних страв та закусок», «Оформлення і подача десертів», «Елементи карвінгу при оформленні страв», «Особливості оформлення страв кухні фьюжін», «Посуд та його роль в естетичному оформленні страв».

Рольові проекти є найбільш складними в розробленні та реалізації. Беручи у них участь, проектант приміряє на себе певні ролі, зумовлені характером і змістом проекту. Наприклад, реалізуючи проект з теми



«Приготування страв із м'яса», учні розподіляються на чотири підприємства ресторанного господарства, причому, кожному учневі відведена певна роль. Керівники закладів презентують роботу свого підприємства. Усі завдання пов'язані з вирішенням виробничих ситуацій, які потребують теоретичних знань та практичних умінь і навичок. Рольові проекти дають змогу педагогу варіювати виробничі ситуації, «занурювати» учнів в ті чи інші умови «реального» виробництва, що позитивно впливає на формування професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників. Підсумовуючи все вищевикладене, можна зробити висновок, щовикористання проектної технології при підготовці кваліфікованих робітників з професії «Кухар» дає змогу формувати в учнів уміння грамотно працювати з інформацією; самостійно здобувати знання та ефективно застосовувати їх в практичній діяльності; розвивати кожного учня як творчу особистість, здатну до практичної роботи; забезпечити високий рівень професійної компетентності майбутніх кухарів [62, с. 132–133].

Проект спонукає учня виявляти інтелектуальні здібності, моральні й комунікативні риси, продемонструвати рівень володіння знаннями і загально-навчальними вміннями, здатність до самоосвіти та самоорганізації. Проектна діяльність може бути у вигляді «мозкового штурму», у процесі якого визначаються нові цікаві проблеми для учнів. У процесі проектування учні синтезують знання під час їх пошуку, інтегрують інформацію суміжних предметів, шукають ефективніші шляхи вирішення завдань проекту, спілкуються одне з одним. Спільна діяльність реально демонструє широкі можливості співробітництва, під час якого учні ставлять мету, визначають оптимальні засоби її досягнення, розподіляють обов'язки, всебічно виявляють компетентність як особистості [75].

Велике значення для підвищення ефективності і якості навчання має активізація навчання студентів. Впровадження сучасних технологій навчання, у тому числі активних форм і методів навчання, мотивує студентів до пізнавальної діяльності, викликає інтерес до навчання та підвищує



ініціативність у навчальній роботі [324]. Знання, отримані в готовому вигляді, як правило, викликають у студентів певні труднощі під час їх застосування або, при вирішенні конкретних завдань, що зумовлено формальним вивченням теоретичних положень і невмінням їх застосовувати на практиці [324].

Якісна підготовка майбутніх фахівців потребує творчого підходу педагогів професійного закладу освіти до вибору змісту, форм, методів і засобів навчання, максимального використання досягнень сучасної педагогічної науки, нових педагогічних і виробничих технологій. Останні мають бути орієнтованими не лише на передання готових знань, а й відображати ідеї розуміння та визнання альтернативної точки зору, повагу до особистості, організацію співпраці і самовираження у процесі навчання, творчості, тобто на формування комплексу особистісних якостей майбутніх фахівців, здатних сприймати інноваційні педагогічні технології.

У зв'язку з цим зростає роль науково-методичного забезпечення в розв'язанні означених вище та інших комплексних завдань із розвитку професійної освіти і навчання. Зокрема, цінність мають наукові розробки, що стосуються проектування змісту професійної освіти і навчання на основі компетентнісного підходу. Серед них: концепція підготовки гнучкого фахівця, який володіє двома і більше кваліфікаціями з подальшим професійним розвитком упродовж усієї трудової діяльності. Йдеться про підготовку випускників закладів професійної освіти до роботи в умовах інноваційно активних підприємств, використовуючи сучасні технології та методи організації праці, прийоми виготовлення конкурентоспроможної продукції, надання високоякісних послуг тощо; методика створення професійних стандартів на основі компетентнісного підходу – документів, які в межах професійної діяльності визначають трудові функції й кваліфікації відповідно до рівнів Національної рамки кваліфікацій, умови праці, професійно важливі якості, вимоги до професійної освіти і навчання, можливі місця роботи. Компетентнісна основа створення професійних



стандартів є відповіддю на глобалізаційні виклики економічної діяльності, пов'язані, зокрема, з розвитком економік провідних країн світу на основі «аутсорсінгу» (виконання окремих технологічних операцій по всьому світу); – методика створення освітніх стандартів на компетентнісній основі, згідно з якою зміст професійної освіти: формується з орієнтацією на здобуття відповідних кваліфікацій (повна, часткова, додаткова); структурується у блоки й модулі з урахуванням вимог професійного стандарту; забезпечуються різні траєкторії професійного навчання та присвоєння кваліфікацій за результатами якісного виконання всіх видів робіт, передбачених цим стандартом [231, с. 7–11]

Розглянемо детальніше підготовку фахівців для харчової промисловості на прикладі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за якою здійснюється підготовка молодших спеціалістів у Львівському державному коледжі харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій.

Планування навчального процесу зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється згідно з тимчасовою освітньо-професійною програмою підготовки молодших спеціалістів за галуззю знань 0517 «Харчові технології та переробка сільськогосподарської продукції» та освітньо-кваліфікаційною характеристикою молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», затверджених Міністерством освіти і науки України.

Навчальний план, варіативна компонента освітньо-професійної програми і освітньо-кваліфікаційної характеристики спеціальності затверджуються директором навчального закладу. Навчальний план зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» розробляється відповідно до розподілу змісту освітньо-професійної програми та нормативів часу за циклами підготовки враховуючи те, що він повинен містити нормативний зміст освітньо-професійної програми, співвідношення переліку дисциплін з нормативною кількістю навчальних годин/кредитів (в т.ч.



дисциплін за вибором навчального закладу, годин/кредитів), передбачених галузевим стандартом вищої освіти.

Навчальний план за кількістю годин, відведених на вивчення дисциплін окремих циклів, відповідає освітньо-професійній програмі без будь-яких відхилень і складається відповідно до структурно-логічної схеми спеціальності, що забезпечить реалізацію принципу безперервності підготовки фахівців. У додатку В, Д, Е, наведені робочі навчальні плани з підготовки молодших спеціалістів за спеціальностями: «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Бродильне виробництво і виноробство»

На виконання наказу МОН від 17.06.2010 р. № 587 «Про затвердження переліку предметів загальноосвітньої підготовки у вищих навчальних закладах I–II рівнів акредитації, які здійснюють підготовку кадрів на основі базової загальної середньої освіти» розроблено навчальний план зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» з врахуванням рекомендацій Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 21.06.2010 № 1.4/18-2558 «Про розроблення навчальних планів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації».

З метою адаптації до змін сучасного ринку праці та для конкретизації навчального процесу робочі навчальні плани складаються на кожний навчальний рік і передбачають розподіл годин на аудиторні заняття, в т.ч. лабораторно-практичні, семінарські, та самостійну роботу студентів із зазначенням їх обсягів та форми підсумкового контролю знань. Співвідношення нормативних дисциплін і дисциплін за вибором відповідають вимогам галузевих стандартів спеціальності. Всі дисципліни відповідно до навчального плану забезпечуються навчальними робочими програми, які розглядаються на засіданнях циклових комісій та затверджуються у встановленому порядку.



В основу навчальних програм вкладаються анотації дисциплін відповідно до освітньо-професійної програми або її варіативної компоненти.

Робочі навчальні програми складаються за єдиною формою бланків на основі навчальних програм дисциплін із погодженням цикловими комісіями. Зміни, корективи чи доповнення до програм дисциплін здійснюються з урахуванням змін у нормативних документах сучасного виробництва, рекомендацій роботодавців та студентського самоврядування спеціальності.

Згідно навчального плану для студентів спеціалізацій «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів», «Бродильне виробництво і виноробство» проводиться навчальна практика «Вступ до спеціальності»; для студентів спеціалізації «Виробництво харчової продукції» – навчальна практика для набуття робітничої професії; для студентів спеціалізації «Бродильне виробництво і виноробство» – навчальна практика з вирішення виробничо-ситуаційних задач.

Організація практичного навчання здійснюється згідно з Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затверджене наказом Міністерства освіти від 08.04.1993 р. № 93 «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», та внесеними змінами до нього від 20.12.1994 р. № 351, Рекомендаціями про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, ухвалених рішенням Вченої ради ІТЗО від 24.04.2013 р. (протокол № 5) та погоджених Федерацією роботодавців України 22.04.2013 р., Положенням про проведення практики студентів навчального закладу, навчальними планами, програмами практики і графіком навчального процесу.

Відповідно до навчального плану з кожної спеціальності передбачається виробнича практика.

Комплекс практичного навчання забезпечується наскрізними та робочими програмами, які складені з урахуванням рекомендацій базових



підприємств з вдосконалення практичного навчання. Представники баз практики залучаються до участі у проведенні державних екзаменів.

Самостійна робота студента, що визначена робочими програмами навчальних дисциплін повинна забезпечується навчально-методичними засобами, підручниками, електронними носіями навчальних матеріалів, періодичною літературою, методичними рекомендаціями, практичними та ситуаційними завданнями.

Рівень вивчення навчального матеріалу, який студент засвоїв в процесі самостійної роботи контролюється у наступних формах: тестування на комп'ютері, написання рефератів, захист творчих індивідуальних завдань, виступи на семінарах, конкурси за фахом.

У навчальному плані можливе планування написання курсової роботи. Вимоги до курсової роботи повинні визначатись відповідним положенням навчального закладу.

Лабораторні та практичні роботи з дисциплін професійного циклу проводяться в лабораторіях та аудиторіях, які обладнані сучасним обладнанням.

Аудиторні заняття з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» проводяться лекційно-семінарським, лабораторно-практичним методом за кабінетною системою. Навчальний процес відбувається за сучасними методиками, які забезпечують європейську якість освіти майбутнього фахівця.

При викладанні дисциплін професійного спрямування застосовуються передові світові інноваційні педагогічні технології, зокрема технології формування творчої особистості, інформаційно-комунікаційні технології, майстер-класи, практичні ситуаційні задачі, проблемні лекції і семінари, де викладачі практикуватимуть методи пошуково-пізнавальної діяльності студентів.

Практична підготовка студентів здійснюється на провідних підприємствах харчової промисловості різних форм власності згідно з



затвердженими робочими програмами. Спільно з представниками баз практичного навчання розробляється наскрізна програма практики з урахуванням кваліфікаційних вимог до підготовки фахівців. Під час проходження практики студенти поглиблюють теоретичні знання, вдосконалюють професійні навички, отримують досвід організаторської і виховної роботи у виробничому колективі.

Фахова циклова комісія виробництва харчової продукції розробляє програму проведення комплексного державного екзамену за фахом.

Організація навчально-виховного процесу з підготовки фахівців харчової промисловості спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється структурними підрозділами коледжу відповідно до Законів України «Про освіту» [218], «Про вищу освіту» [210] та нормативно-правових документів Міністерства освіти і науки України, на основі вимог галузевих освітньо-професійних програм (ОПП) і освітньо-кваліфікаційних характеристик (ОКХ), положень про організацію навчально-виховного процесу в коледжі, навчальних планів, навчальних програм і навчально-методичних комплексів.

Чотири відділення, організовані за фаховим принципом, та одинадцять циклових комісій здійснюють організацію, планування та контроль навчально-виховного процесу.

У коледжі розроблений перспективний план роботи на п'ять років, на основі якого щорічно складається єдиний план роботи коледжу, відділень, педагогічної, науково-методичної, інструктивно-методичної та адміністративної рад, циклових комісій, план методичної та навчально-виробничої роботи, роботи бібліотеки та графік внутрішнього контролю.

Річний план конкретизується щомісячно і подається для ознайомлення працівникам. Загальний контроль за плануванням навчально-виховного процесу і його реалізацією здійснюється директором коледжу, його заступниками, керівниками структурних підрозділів, методичним кабінетом, головами циклових комісій.



Щотижня на нарадах аналізується виконання плану роботи, звертається увага на основні завдання на наступний тиждень, заслуховуються звіти-аналізи керівників підрозділів, голів циклових комісій про виконання рішень. Крім того, здійснюється поточний контроль всіх ланок навчально-виховної та виробничої діяльності за робочим щотижневим календарем директора, згідно з яким відвідуються заняття, бази практик, перевіряються дотримання правил техніки безпеки, виконання наказів по коледжу, проводяться бесіди з викладачами та студентами, які мають академічну заборгованість.

У навчально-методичному кабінеті коледжу створено бази навчально-методичної документації, які охоплюють всі складові навчально-виховного процесу зі спеціальності.

У зведеному графіку навчального процесу відображаються конкретні терміни проведення теоретичних занять, практичного навчання, канікул, екзаменаційних сесій, державної підсумкової атестації та державної атестації.

Для всіх навчальних дисциплін розроблені навчально-методичні комплекси, що включають навчальні та робочі навчальні програми, критерії оцінювання навчальних досягнень студентів, завдання для проведення тематичних атестацій, методичні рекомендації для самостійної роботи та виконання курсових робіт, питання до семестрових і державних екзаменів, методичні рекомендації для виконання практичних та лабораторних робіт, засоби діагностики рівня засвоєння студентами знань, перелік рекомендованої літератури.

В коледжі забезпечується повнота виконання робочих навчальних планів і робочих програм дисциплін, впроваджуються сучасні інноваційні передові педагогічні технології і методики, що сприяє стабільності показників якості та успішності професійного навчання студентів, формування у них професійних, спеціалізованих та особистісних компетенцій.

Слід відмітити, що рівень методичного забезпечення семінарських, лабораторних, практичних занять і курсових робіт становить 100%. З усіх



дисциплін навчального плану є в наявності пакети матеріалів для проведення комплексних контрольних робіт, затверджені у встановленому порядку.

Значна увага приділяється комп'ютеризації навчального процесу. Створена єдина комп'ютерна мережа закладу, комп'ютеризовано читальний зал. В коледжі створені умови для самостійної роботи студентів з методичними матеріалами та комп'ютерними засобами навчання. Забезпечено вільний доступ студентів до мережі Інтернет: забезпечений дротовий та бездротовий доступ до мережі. В коледжі та гуртожитку є Wi-Fi. В бібліотеці створені бази навчально-методичної документації: електронні версії курсів лекцій та методичних рекомендацій, якими можуть скористатись студенти.

У навчально-виховному процесі викладачами використовують пакети прикладних програм, які працюють в операційному середовищі Windows: Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point), Lingvo, Panda Antivirus Pro, Powers Archive, Adobe Reader, Microsoft Visual Basic, WinRar, WinZip, Internet Explorer, AVP, Fine Reader, 1C: Підприємство, Рута Плай, Блокнот та інші.

Забезпеченість спеціальних дисциплін навчальною літературою українською мовою видання становить 100%. Викладачі коледжу розробили навчально-методичні посібники, які розглянуті на засіданнях науково-методичної ради та рекомендовані до використання в навчально-виховному процесі.

Центром методичної роботи є педагогічна та науково-методична ради, які працюють згідно з затвердженими планами роботи.

Педради проводяться із застосуванням інтерактивних технологій, матеріали яких оформлені належним чином і зберігаються в методкабінеті.

На засіданнях науково-методичної ради розглядаються питання щодо оформлення курсових робіт, коригування планів, створення навчально-методичного забезпечення кабінетів і окремих дисциплін, застосування активних методів навчання; обговорюються методичні розробки, посібники;



узагальнюється передовий педагогічний досвід, про що свідчать матеріали протоколів.

У коледжі діє методичний кабінет, який координує всю методичну роботу навчального закладу. Навчально-методична робота зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» в режимі постійного оновлення та вдосконалення змісту та форми навчально-методичної документації, впровадження передових світових методик та технологій в навчальний процес. Систематично випускається інформаційно-методичний вісник. Ведеться постійний контроль за виконанням індивідуальних планів підвищення кваліфікації викладачів, своєчасного проходження атестації, працює рейтингова оцінка діяльності викладачів, вивчається ефективність проведення навчальних занять зі спеціальності, використання методичних та мультимедійних матеріалів і посібників, їх сучасність та доцільність.

Ведеться картотека методичних напрацювань викладачів коледжу.

Циклова комісія виробництва харчової продукції координує свою роботу з іншими цикловими комісіями, які забезпечують підготовку молодших спеціалістів, про що свідчать протоколи спільних засідань, малих педагогічних рад, матеріали круглих столів, презентації відділень.

Загальний контроль за плануванням навчально-виховного процесу і його реалізацією здійснюється директором коледжу, його заступниками, завідувачами відділень, головами циклових комісій. На педагогічній, науково-методичній та адміністративній радах, засіданнях циклових комісій заслуховується аналіз виконання навчальних планів і програм, стан практичного навчання, проблемні питання виховної роботи, якість знань студентів з навчальних дисциплін.

У своїй діяльності професійні навчальні заклади, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників керуються: Законами України «Про освіту» [218], «Про професійно-технічну освіту» [219], Положенням Міністерства освіти України «Про організацію навчально-виховного процесу



у професійно-технічних навчальних закладах» [204] та іншими нормативними документами.

Для кожної професії розроблені навчальні плани і програми, які відповідають вимогам Державного стандарту професійно-технічної освіти, протягом всього терміну навчання відбувається поетапне присвоєння певного рівня кваліфікації з робочих професій згідно Державного стандарту професійно-технічної освіти.

Училище укладає угоди про надання робочих місць з підприємствами, які мають сучасне технологічне обладнання та можуть забезпечити виконання робочих навчальних програм.

Планування навчально-виробничої діяльності педагогічними працівниками здійснюється згідно розроблених навчально-методичних документів.

Забезпеченість робочими місцями на підприємствах для проходження виробничої практики проводиться на підставі укладених договорів, враховуючи підготовку за інтегрованими професіями. Після виробничої практики кожен учень виконує пробну кваліфікаційну роботу. Перелік, зміст кваліфікаційних пробних робіт визначаються майстрами виробничого навчання під керівництвом заступника директора з навчально-виробничої роботи, розглядається на засіданнях методичних комісій.

Кваліфікаційні пробні роботи, виробничі характеристики на кожного учня із вказаним кваліфікаційним розрядом, щоденник обліку виконання навчально-виробничих робіт майстри виробничого навчання оформляють перед початком державної кваліфікаційної атестації і подають до навчальної частини училища.

Питання організації виробничого навчання та виробничої практики, виконання планів навчально-виробничої діяльності періодично розглядаються на засіданнях педагогічної ради та щотижнево на інструктивно-методичних нарадах майстрів виробничого навчання.



Навчання в професійних навчальних закладах, які здійснюють підготовку кваліфікованих робітників завершується Державною кваліфікаційною атестацією. Державна кваліфікаційна атестація та присвоєння кваліфікації здійснюється відповідно до «Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту» [205].

Підготовка професійними навчальними закладами кваліфікованих робітників для харчової і переробної промисловості здійснюється на основі Державних стандартів професійної освіти.

На основі стандартів розробляються робочі навчальні плани за професіями. У додатках Ж, З, К наведені робочі навчальні плани за професіями: 5122 «Кухар» 3, 4, 5 розряду (термін навчання: II ступінь – до 1,5, III ступінь – до 0,5 р.); 7412 «Кондитер» 3, 4, 5 розряду (термін навчання: II ступінь – до 1,5, III ступінь – до 0,5 р.); 5122 «Кухар» 3, 4 розряду, 7412 «Кондитер» 3 розряду (термін навчання 3 роки); 5122 «Кухар» 3, 4, 5 розряду, 7412 «Кондитер» 3 розряду (термін навчання 3,5 років); 7412. «Пекар» 2, 3, 4, 5 розряду, 7412. «Цукерник» 1, 2 розряду (термін навчання: II ступінь: «Цукерник» 1, 2 р. – до 0,5 р.; «Пекар» 2, 3, 4 – до 1,5 р. III ступінь: «Пекар» 5 р. – до 0,5 р.).

Отже, комплексно-методичне забезпечення підготовки фахівців харчової промисловості включає традиційні та інноваційні компоненти. Основний перелік складових такого забезпечення, потребує змін, корекцій, доповнень у зв'язку з інформатизацією, розвитком компетентнісних підходів, вдосконаленням, практичним спрямуванням навчального процесу.

### **3.3 Традиції та інновації професійної підготовки конкурентоздатних фахівців для харчової та переробної промисловості: методичні рекомендації**

Сучасні складні й суперечливі пошуки, спрямовані на утвердження української державності, осмислення реалій ХХІ ст., які передусім необхідно



розглядати у контексті сучасних соціальних трансформацій, вимагають як усталених, так і нових підходів до визначення психолого-педагогічних закономірностей розвитку, формування й виховання особистості майбутнього фахівця. Входження України в європейський простір, реалізація основних положень Концепції сталого розвитку, зростання вимог до рівня підготовки фахівців різних галузей виробництва та сфери послуг передбачають інтенсифікацію навчально-виховного процесу професійної школи. Відтак навчальні заклади покликані готувати конкурентоспроможного, компетентного, соціально зрілого, високопрофесійного та відповідального фахівця, здатного орієнтуватися й успішно працювати у сучасних умовах.

Отже, одним із періодичергових завдань системи професійної освіти є підготовка конкурентоздатного фахівця, який має високий рівень професійної компетентності. Оскільки зміни в національній системі освіти є віддзеркаленням сучасних світових тенденцій, виникає потреба в удосконаленні системи щодо забезпечення освіти і підготовки впродовж життя, оновлення змісту навчання, розроблення стандартів, упровадження нових технологій професійної підготовки кадрів. За таких умов, наголошує Н. Г. Ничкало, виникає необхідність упровадження нового ціннісного підходу, за якого освіта у XXI ст. спрямовуватиметься на забезпечення неперервності всіх ланок навчання, створення необхідних умов для доступу кожної людини до оволодіння новими знаннями, цінностями, відносинами, компетенціями і вміннями. Нова доба потребує суспільства, яке постійно навчається [175].

Водночас наразі не можна не брати до уваги той факт, що сфера праці й сфера підготовки професійних кадрів не мають повного порозуміння як стосовно окремих питань, так і спільної взаємодії в цілому. Пояснення цих процесів можна знайти в суперечностях, які виникли внаслідок відсутності гнучких механізмів реагування професійної освіти на зміни, які відбуваються на ринку праці. Виникла гостра необхідність переорієнтації на нові уміння,



підвищення індивідуальної відповідальності робітника за якість праці, підвищення рівня колективної взаємодії. Крім того спостерігаються спад масового виробництва, падіння попиту на некваліфіковану працю, натомість швидко поширюється впровадження автоматизованих систем управління виробництвом.

Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості не може обмежуватись лише вивченням традиційних технологій, воно повинно містити й матеріал про інновації у галузі. Кваліфікований фахівець, окрім основних знань, умінь і навичок, має володіти й додатковими знаннями, що пов'язані з характером його діяльності. Інновації є джерелом розвитку галузей і тому дослідження історичного аспекту дозволяє виявити тенденції, які змінюють вимоги ринку праці до підготовки фахівців харчової галузі.

Традиційна професійна підготовка кваліфікованих фахівців в Україні, з огляду на сучасні тенденції, потребує докорінних змін. Все більше виникає потреба в інтеграції виробництва й освіти, і, відповідно, вимоги до випускників вже не регламентуються виключно стандартами, в яких зазначені знання, уміння та навички майбутніх фахівців. Необхідною умовою для конкурентоспроможності робітників є творча індивідуальність, уміння адаптуватися до динамічних соціальних та економічних змін, самостійно приймати рішень під час виробничого процесу тощо. Як зазначає В. Кремень: «філософія освіти повинна спрямувати освітній процес на майбутнє, вивести його з минулого в сучасність, а також орієнтувати на вирішення проблем, а не засвоєння готового знання. Здавалося б, це загальновідомо, однак для того, щоб це стало реальністю, потрібно працювати над виходом зі старої інформаційної моделі й переходити до концепції людиноцентризму, в основі якої – проблематичність, діалогічність і дискусійність» [109, с. 7–13].

На ефективність професійної підготовки також вплинули та продовжують вносити свої корективи техніко-технологічні зміни. На думку Г. Васяновича, техніко-технологічні зміни значно впливають на навчально-виховний процес: «Сьогодні ці зміни відбуваються за умов не лише



економічної, а й соціо-політичної, духовно-культурної, морально-психологічної кризи. Однак вихід із цієї ситуації є. Він, на нашу думку, стосується стану професійно-технічної освіти загалом, рівня наукового, технічного і технологічного забезпечення управління, розвитку соціокультурного середовища тощо. Усе це має бути спрямоване на формування цілісної особистості майбутнього кваліфікованого робітника і його професійних якостей» [20, с. 12]. Це свідчить про необхідність удосконалення навчально-виробничого процесу та впровадження інноваційних форм і методів, що розвивають пізнавальну та творчу діяльність майбутніх кухарів-кондитерів.

Отже, сьогодні в освітній діяльності провідними є такі інноваційні підходи, які спрямовані на розвиток творчої особистості: особистісно-орієнтований, компетентнісний, інтегративний. У зв'язку із динамічними змінами, які відбуваються у суспільстві та економіці, орієнтація професійної підготовки на творчого фахівця є провідною, але вона повинна враховувати низку особливостей: зміни форми власності підприємств з державної на приватну чи колективну; зміни обсягів виробництва (від масовості до обслуговування невеликих груп споживачів); розвиток конкурентних відносин і посилення конкуренції між закладами ресторанного господарства; індивідуалізація харчування населення (максимізація кількості послуг, що надаються, зниження їх вартості та оптимізація їх якості); перехід від традиційного до раціонального і здорового харчування; полікультурний вплив на ресторанне господарство; вплив змін в науці, техніці та технологіях; потреба роботодавців у фахівцях нового зразка, які здатні адаптуватись до виробничих умов.

Таким чином, застосування сучасних освітніх технологій є запорукою підвищення ефективності навчально-виховного процесу фахівців кулінарного профілю, що сприяє удосконаленню фахової діяльності кухарів-кондитерів в Україні та наближенню її до світових стандартів. Творчий кухар-кондитер є метою професійної підготовки, яка повинна здійснюватись з урахуванням



динаміки галузі та особливостей підготовки, як в професійно-технічній, так і в соціально-виробничій сферах. Під час професійної підготовки педагогам необхідно акцентувати увагу на розкриття особистісного творчого потенціалу кожного учня, оскільки це є передумовою формування здатності до адаптації в різних умовах праці, професійної гнучкості, мобільності, а також конкурентної спроможності на сучасному ринку праці [151].

Отже, XXI ст. привносить суттєві зміни у сукупність вимог до спеціаліста, а точніше вимог до його підготовки, особистості, професійних якостей. Тобто для результатів освіти усе більшого значення набуває не тільки те, що знає майбутній спеціаліст, а й як він діятиме в конкретній ситуації. У такому контексті суттєво зростає роль професійної освіти, покликаної підготувати спеціаліста за загальнодержавними вимогами. Саме на підготовку висококваліфікованого спеціаліста-професіонала спрямована ідея компетентнісного підходу в освіті [220, с. 258–259].

Під компетентністю фахівця розуміють спеціально структуровані (організовані) набори знань, умінь, навичок і ставлень, що їх набувають у процесі навчання. Вони дають людині можливість визначати, тобто ідентифікувати й розв'язувати, незалежно від ситуації, проблеми, характерні для певної сфери діяльності.

Компетентність характеризує міру включення в активну діяльність, здатність ефективно розв'язувати конкретну ситуацію, мобілізуючи знання, уміння, досвід, поведінкові відносини та цінності. На перший план виходить категорія «здатність діяти» як уміння використовувати знання у практичній діяльності. Компетентність є ключовим, «вузловим» поняттям, оскільки за змістом поєднує інтелектуальну і навичкову складові освіти, містить ідеологію інтерпретації змісту освіти, визначається не тільки сукупністю знань та вмінь, а віддзеркалює здатність людини мобілізувати у конкретній ситуації набуті знання і досвід.

Компетентнісний підхід орієнтується на кінцевий результат освітнього процесу, спрямовується на формування у майбутнього фахівця готовності



ефективно використовувати потенційні можливості (знання, уміння, навички, цінності, психологічні особливості) та зовнішні ресурси (інформаційні, людські, матеріальні) для досягнення поставленої мети [220, с. 261].

Рівень компетенції визначається як суспільством, так і конкретними роботодавцями, а самі компетенції є сукупністю певних очікувань, пов'язаних із майбутньою професійною діяльністю випускника. Так, на думку А. Бермуса, одним із вагомих показників компетентності є рівень відповідності результатів навчання очікуванням суспільства і роботодавців [8].

Отже, питання підвищення ефективності і якості підготовки майбутніх фахівців наразі набули нагальності у сфері вітчизняної професійної освіти. У цих умовах особливо актуальним є питання визначення конкретних механізмів, які й забезпечать підвищення якості підготовки конкурентоспроможних робітників. До цих механізмів передусім належать професійні стандарти, які визначають вимоги до змісту і умов праці, кваліфікації і компетенцій робітників за різними кваліфікаційними рівнями [220, с. 262].

Під час професійної підготовки необхідно залучати учнів до різноманітних форм організації навчання, особливо тих, які пов'язані з екстеріоризацією навчальних і творчих здобутків. До таких організаційних форм можна віднести: професійні конкурси, фестивалі, тематичні вечори, ярмарки, майстер класи та інші масові святкові дійства, однією з функцій яких є демонстрація та огляд досягнень кулінарного профілю, реалізація творчих задумів учасників. Подібні заходи сприяють прискоренню професійного зростання, виховують творче ставлення до праці, підвищують рівень готовності до майбутньої професійної діяльності, сприяють соціалізації учнів [151].

Професійний стандарт – це багатофункціональний нормативний документ, який визначає систему показників у вигляді компетенцій для різних кваліфікаційних рівнів і дає змогу визначити ступінь відповідності



професійної діяльності робітника вимогам виробництва (сфери послуг) [230]; детальна характеристика нормативних вимог до результатів і якості виконання робітниками трудових функцій у рамках конкретної професійної діяльності [191]. Вони містять разом з іншими даними найменування посад і відповідні їм кваліфікаційні й освітні рівні, перелік конкретних посадових обов'язків (що розглядаються під кутом зору знань, умінь та навичок), виконання яких дасть робітнику можливість реалізувати трудові функції в межах його компетенції. ПС спрямовані на забезпечення професіоналізму особистості [95].

Дієвий вплив на зміст підготовки кваліфікованих робітників справляє співпраця ПТНЗ з підприємствами, де проходять практику учні. Однак, організація виробництва на цих підприємствах не завжди об'єктивно висвітлює вимоги ринку праці в цілому до робітників певної професії. Нерідко трудові операції, що виконуються на конкретному підприємстві в межах певної професійної діяльності, не охоплюють усього професійного поля. Відсутність тісного зв'язку між окремими підприємствами – базами практики, між ПТНЗ одного профілю не дає змоги всебічно вивчати зміни, що виникають у змісті професій. Великі виробничі об'єднання, компанії створюють власні навчальні центри, де вивчають професійну діяльність робітників та розробляють професійні стандарти відповідно до внутрішніх потреб. Однак ці стандарти не набувають державного статусу, оскільки відображають суто змістову складову професії, залишаючи поза увагою її економічні, управлінські та психофізіологічні аспекти. Кожний із наведених шляхів вивчення професій, їх попиту на ринку праці та модернізації змісту має позитивні аспекти, які доцільно було б узагальнити з метою розроблення єдиної методики створення професійних стандартів нового покоління.

У сьогоdnішніх умовах жорсткої конкуренції на ринку виробництва харчових продуктів, добавок, супутніх товарів, необхідно враховувати основні критерії виживання та присутності на ринку реалізації високоякісної, економічно вигідної та екологічно чистої продукції, яка б відповідала не



тільки підвищеним вимогам споживачів, а й діючим високим вимогам стандартів якості, таких, як серії ISO 9000–9004. А для цього потрібно формувати в країні необхідну за вимогою часу мережу університетського вищого професійного навчання та підготовки кадрів робітничих професій для харчової промисловості за професійними спрямуваннями. Для цього необхідно спільно Міністерству освіти і науки України, галузевим асоціаціям харчової промисловості, роботодавцям, науковцям, представникам вищої професійно-освітньої школи постійно розробляти та акредитувати нові навчальні програми підготовки фахівців необхідних професій на базі існуючих освітніх вищих закладів, їх філій та створених нових підрозділів. Нові навчальні підрозділи під управлінням галузевих навчально-практичних комплексів були б ефективними не лише для постійного підвищення рівня підготовки кадрів, але й збереження та розвитку інноваційного процесу виробництва, нових моделей професійного навчання, практики, критеріїв оцінки якості набутих знань й умінь, отриманих в навчальних аудиторіях та безпосередньо на виробництві [13].

За останні 20 років, з розвитком малого і середнього бізнесу, зростає потреба впровадження та управління інноваційними технологіями, механізмами. Тому рівень знань та навиків необхідно підвищувати постійно. В іншому разі, рівень конкуренції на ринку праці чи на інших ринках готової продукції не втримати. Високі вимоги суспільства до якості продукції спонукають до підвищення рівня професійної досконалості та створення нових професій.

Отже, система підготовки кадрів за новими програмами, професіями, інноваційними методами повинна втілюватися за безперечно чітким обґрунтуванням науковців, виробників та фахівців вищої освітньої професійно-технічної школи з наданням цим освітнім закладам преференцій на державному рівні [13, с. 170].

На тлі політичних, економічних і соціальних змін особливо гостро постає вимога підвищення конкурентоспроможності освітніх закладів. Адже рівень



економіки країни залежить від якості освіти. Для динамічного розвитку України, як показує зарубіжний досвід, необхідне об'єднання господарюючих суб'єктів в спеціальні комплекси – кластери. Адаптація професійних навчальних закладів до вимог регіональних потреб забезпечить оптимізовану систему підготовки висококваліфікованих фахівців. У той же час, модернізація освітнього середовища нарівні країни вимагає застосування нових підходів і має свої особливості. Багато українських і зарубіжних авторів розглядають структуру основних учасників кластерного об'єднання в соціально-економічному аспекті, зокрема: М. Портер, С. Соколенко, М. Штайнер, В. Задорський, В. Ільчук, І. Лисенко, К. Березовський і інші.

Оскільки одним з компонентів кластера є навчальні заклади, які готують відповідних фахівців, то освітні проблеми в цьому контексті досліджують: Д. Калішніков, Н. Корчагіна, О. Балалієва, с. Данилов, Н. Клокар, Н. Любченко, А. Смирнов, Т. Фади́на, О. Яворський.

В сучасній українській науковій літературі проблематика кластеризації в системі освіти, зокрема в професійної, досліджена недостатньо.

Нові навчальні підрозділи під управлінням галузевих навчально-практичних комплексів були б ефективними не лише для постійного підвищення рівня підготовки кадрів, але й збереження та розвитку інноваційного процесу виробництва, нових моделей професійного навчання, практики, критеріїв оцінки якості набутих знань й умінь, отриманих в навчальних аудиторіях та безпосередньо на виробництві.

Таке тісне комплексне поєднання науки і практики вимагає новітніх інформаційних технологій, комунікацій, приміщень та засобів як для студентів, так і для фахівців професорсько-викладацького складу. Для ефективного та якісного рівня забезпечення майбутніх фахівців харчової промисловості виробничими навиками необхідні професійні бази практик. Вони повинні бути визначені на конкурсній основі з обов'язковим залученням висококваліфікованих фахівців з педагогічною підготовкою та досвідом роботи з молоддю [13].



Значно зростає актуальність налагодження взаємодії підприємств і навчальних закладів на регіональному рівні в подоланні суперечностей між кількістю випускників і потребами ринку праці, а також якістю фахівців і вимогами роботодавців. Одним з варіантів вирішення проблеми віддаленості професійної освіти від виробництва є створення регіонального освітнього кластера, пріоритетною метою якого буде підготовка висококваліфікованих робітників відповідно до потреб галузей [154].

З економічної точки зору освітній кластер – це сукупність взаємопов'язаних установ освіти, об'єднаних за галузевою ознакою і партнерським відношенням з підприємствами галузі, а з педагогічної – це система навчання, взаємонавчання інструментів самонавчання в інноваційному ланцюжку «наука – технології – бізнес», заснована переважно на горизонтальних зв'язках всередині ланцюжка. [267, с. 18].

Кластери, за М. Портером, – це сконцентровані за територіальною ознакою групи взаємозалежних компаній, спеціалізованих постачальників, постачальників послуг, підприємств споріднених галузях, а також пов'язаних з їх діяльністю організацій (Наприклад: університетів, агентств з стандартизації, торгових об'єднань) в певних областях, які конкурують, але здійснюють спільну роботу [207, с. 258] щодо загальної освітньої мети, то її досягнення теж потребує відповідного організаційного об'єднання спрямованого на консолідацію всіх зацікавлених сторін.

Освітній кластер можна розглядати в двох аспектах: організаційно-економічному і організаційно-педагогічному, які тісно взаємодіють і доповнюють один одного [154].

Регіональний аспект освітнього кластера, підкреслює Н. Корчагіна, яка розглядає його як групу освітніх закладів, які складаються в партнерських відносинах з підприємствами галузі, які локалізовані на одній території, кінцевим продуктом діяльності, яких є освітня послуга [2, с. 81]. Якщо основною проблемою є якісна підготовка робітничих кадрів, то ядром кластеру може бути центр професійної освіти.



Як свідчить зарубіжний досвід, процес кластеризації є взаємовигідним процесом для його учасників завдяки виникненню синергічного ефекту, ролі синергічного підходу в оптимізації економічних систем, приділив значну увагу І. Ансофф [85, с. 39–40].

Зокрема, він вивчав питання обліку ефектів синергізму для обґрунтування стратегічного розвитку підприємств. Дослідження економічного синергізму проводив також М. Портер [Michael Eugene Porter], який вивчав ланцюги створення цінності різних підприємств, а також загальні види діяльності та їх потенційні зв'язки, які можна використовувати для створення конкурентних переваг [206, с. 14].

У разі функціонування освітнього кластеру синергічним ефектом буде підвищення показників ефективності діяльності навчального закладу та підприємства в результаті об'єднання, інтеграції, злиття в єдину систему, адже ефект від взаємодії елементів системи перевищує суму ефектів діяльності кожного елемента окремо. До завдань, які стоять перед кластером, крім розвитку самої системи освіти, додається ще й необхідність зміцнення зв'язків системи професійного навчання з ринком праці.

Застосування кластерного підходу в регіональній політиці дозволяє виявити джерело потенційного конкурентної переваги за рахунок оптимального співвідношення виявлених підприємств і пов'язаних з ними організацій домогтися стимулювання зайнятості. Аналіз досліджень свідчить про те, що інтеграція навчальних закладів у виробництво є необхідною умовою їх конкурентоспроможності.

Перевагами кластерної системи є: гнучке пристосування до регіональних потреб з урахуванням місцевих тенденцій, надання більшої підтримки місцевими органами влади і роботодавцями; впровадження джерел багатоканального фінансування системи.

В Україні вже відбуваються процеси кластеризації, але вони істотно загальмовані, через ряд причин: відсутність ефективної державної політики щодо реалізації кластерних проектів; недостатній рівень інвестиційної



привабливості регіонів; відсутність належного ефективного співробітництва між місцевими органами влади, бізнесовими колами та освітньо-науковими закладами; недолік підготовлених фахівців з питань кластерних організаційних технологій; відсутність ефективної методологічної бази, яка забезпечує впровадження кластерних технологій.

Інтеграція професійно-технічних навчальних закладів в кластер призведе до кардинально нового рівня підготовки висококваліфікованих фахівців. Для цього необхідні національні та регіональні програми, які повинні враховувати досвід розвинених країн, а також власні потреби. З боку держави цей процес потрібно забезпечити належними ресурсами.

Однак, не беручи до уваги ряд перешкод, в Україні всеж відбуваються позитивні зміни щодо запровадження регіональних кластерів в систему професійно-технічної освіти. На державному рівні кластерний підхід визнаний пріоритетним під час обговорення «Стратегії інноваційного розвитку Україна на 2010–2020 роки в умовах глобалізації» [280].

З огляду на великий потенціал регіональних кластерів, особливо в умовах децентралізації управління освітою, ми бачимо перспективу розробки і впровадження саме таких об'єднань, оскільки вони є альтернативою скорочення кількості професійно-технічних навчальних закладів шляхом їх збільшення. Створення таких комплексів оптимізує закладу освіти з урахуванням демографічної та економічної ситуації в регіонах і, відповідно, в Україні в цілому.

Позитивними результатами співпраці будуть: узгодження обсягів випуску навчальних закладів і вимог ринку праці; загальні розробки програм адаптованих до сучасних вимог роботодавця і галузі; вирішення проблеми з робочими місцями для проходження виробничої практики та працевлаштування випускників; підвищення економічного рівня регіону [154].

Для розширення професійно-технічної освіти має належне місце і науково-дослідницька база практики, яка, в свою чергу, є підґрунтям



розвитку науки, промисловості, інновацій, створює замкнуте коло вигідних та ефективних взаємовідносин між виробниками та освітніми закладами.

Враховуючи національні, культурні традиції народів, що проживають в Україні, особливості ведення сільського господарства, беручи до уваги колорит та багатогранність національних природних ресурсів, особливості всебічного розвитку та розмаїття національної кухні, традиційне харчування, саме харчова промисловість України, що виступає як рушій економіки, соціального забезпечення населення та роботодавець, мала би взяти на себе ініціативу побудови системи управління підготовкою та використання кадрів робітничих висококваліфікованих професій.

Для вирішення існуючих проблем діючих суб'єктів господарювання у харчовій галузі слід актуалізувати необхідність комплексної підготовки кадрів шляхом поєднання зусиль Міністерства аграрної політики та Міністерства освіти і науки, а також асоціацій та галузевих відомств. В результаті тісної співпраці виникне ряд економічно вигідних та інших привабливих аспектів.

Одним із елементів привабливості є і підготовка педагогічного персоналу на виробництві, що є вкрай необхідним в період переорієнтації на інноваційний рівень навчання фахівців, а також залучення іноземних викладачів та фахівців для перейняття передового досвіду у них та отримання практичних навиків для впровадження інноваційних методів підготовки кадрів.

Наступний вигідний аспект – це безперервний потік та обмін інформацією між виробником та освітнім закладом на предмет освоєння інновацій, технологій, які можуть спільно досліджуватися. Через відсутність синхронного розвитку науково-дослідницької роботи, поєднання її з управлінням та підготовкою професійних робітничих кадрів, неможливе постійне поповнення навчальних закладів талановитою молоддю, а виробник втрачає можливість в оновленні своїх потужностей професійними кадрами й освоєнні інноваційних технологій та механізмів на виробництві. Одночасно



на ринку праці зростає напруга безробіття, а на ринку продовольства все частіше появляються імпортні аналоги вітчизняної продукції [55; 327].

Причиною цього є відсутність тісної співпраці, зменшення державного замовлення на навчання спеціалістів у вищих професійних технічних освітніх закладах, слабе і зовсім відсутнє державне стимулювання, різке обмеження направлень на навчання у профільні національні та зарубіжні заклади з підготовки фахівців для підприємств харчової промисловості. Інколи причиною цього є кризові періоди, брак коштів у виробника, брак фахівців науково-педагогічного складу у освітніх закладах та часткова втрата їх через низьку оплату праці, скорочення, реформування, що вкрай заважає просуванню освітньої діяльності в цілому. Низка державних заборон, обмежень, адміністративних суперечностей – все це є стримуючим фактором введення та ліцензування нових професій для харчової промисловості. Крім цього, через відсутність узгодженої співпраці з виробниками, профільними відомствами агропромислового комплексу інколи призупиняються інноваційні підходи, щодо розвитку підготовки та управління кадрами на місцях. Особливо ці недоліки відчутні в гіперцентрах переробної харчової галузі (окремих областях), де відсутнє належне управління підготовкою нових навчальних програм, професійних стандартів, лабораторій науково-дослідницького характеру, державних та незалежних установ для оцінки якості професійних вмінь, знань та якості продукції [13].

Формування цілісної системи управління освітніми закладами України, які готують фахівців робітничих професій для харчової промисловості, уже є актуальним впродовж декількох десятиліть. Підтвердженням цього є постійне зростання попиту на отримання належної професійної освіти за кордоном, щоб пізніше мати можливість працювати у харчовій промисловості.

У багатьох країнах світу, зокрема, Китайській Народній Республіці, Японській Державі, Великій Британії, Федеративній Республіці Німеччині, США ще у XIX–XX століттях запроваджено практику підготовки фахівців



робітничих професій майже у всіх галузях шляхом підбору здібних фахівців серед робітників з числа допоміжного персоналу, які виконують допоміжну функцію у виробничих процесах, мають початкові, але різнобічні навики. Саме такий контингент найшвидше займає місця в аудиторіях вищих професійно-технічних закладів освіти, здобуваючи вищий професійний, більш досконаліший рівень [154].

З огляду на проблематику, пов'язану з підготовкою кадрів робітничих професій для підприємств харчової промисловості, агропромислового комплексу, а також брак систематизованої структури закладів та установ науково-дослідницького, виробничого, передового, характеру діяльності, необхідно, на нашу думку:

- на державному рівні в масштабах України, регіонів запровадити структуру управління підготовкою кадрів робітничих професій для малого і середнього бізнесу підприємств харчової промисловості;
- затвердити перспективний план розвитку харчової промисловості на найближчі 10 років разом з програмою управління підготовкою кадрів;
- окреслити необхідні першочергові заходи з підготовки діючих освітніх закладів та формування нових, які б мали новітню систему та модель підготовки кадрів для харчової промисловості;
- організувати обговорення цих питань в наукових кругах, сфері малого та середнього бізнесу а також за участю фахівців провідних підприємств харчової промисловості з метою досягнення узгодженостей навколо науково-практичної співпраці;
- визначити за відповідними домовленостями перелік принципів та підходів управління підготовкою кадрів, з огляду на постійне оновлення інноваційних технологій;
- Міністерство освіти і науки повинно розробити стратегію побудови новітніх науково-виробничих комплексів, які б об'єднували виробничо-технічні та науково-дослідницькі заклади підготовки кадрів;



- при формуванні державного бюджету країни, враховувати необхідне фінансування заходів щодо підготовки та розвитку закладів науково-практичного спрямування вищої професійно-технічної освіти;
- постійно здійснювати фінансування виробничої, науково-дослідницької роботи студентів, стажування на вітчизняних базових підприємствах з метою удосконалення навиків молодих спеціалістів та студентства;
- розглянути питання про постійне фінансове стимулювання (премії, доплати) до окладів науково-виробничих та науково-технічних працівників закладів;
- враховуючи спільну зацікавленість щодо розробки схеми використання залучених коштів від виробників, спонсорів інвесторів на розвиток цієї програми;
- постійно розглядати на спеціалізованих вчених радах, закладів освіти проблеми підвищення рівня підготовки спеціалістів та план заходів щодо покращення навчального процесу;
- організовувати в передових вузах країни, в науково-виробничих та дослідницьких центрах заходи з підвищення рівня кваліфікації викладацькому складу освітніх вищих професійно-технічних установ, з обов'язковою атестацією викладачів та фахових дисциплін;
- направляти за кордон молодих учених, кваліфікованих спеціалістів для стажування, перейняття досвіду та здобуття передових спеціальностей, технологій, а також новітніх методів підготовки кадрів;
- ввести у плани навчальних дисциплін за напрямками спеціалізації вивчення досвіду зарубіжних країн;
- розробити механізми стимулювання студентів та аспірантів навчальних закладів, як майбутніх вихователів спеціалістів робітничих професій;
- широко популяризувати робітничі професії серед майбутніх фахівців харчової промисловості, які навчаються у вищих професійних технічних та середніх закладах освіти;



- впроваджувати інноваційні технології навчання фахівців з метою освоєння новітніх професій для харчової промисловості;
- укласти угоди на тендерній основі з базовими підприємствами галузей харчової промисловості на обов'язкове забезпечення виробничої практики для студентства з обов'язковим працевлаштуванням [13].

Масштаби занепаду вітчизняних галузей харчової промисловості підсилюють глобальну залежність та неспроможність конкурувати на міжнародному ринку продовольства. Актуальність та попит на послуги закладів професійної освіти існує в передових країнах світу і у кризові періоди їх економік з метою швидкої переорієнтації у виробництві, переозброєнні на новітні економічні підходи, технології виробництва продукції вони досягають за наявності висококваліфікованих мобільних кадрів, які постійно підвищують свій рівень на навчально-виробничих базах, завдяки дистанційним методам підготовки. Маючи серйозну фундаментальну підготовку, такий кадровий потенціал завдяки державній, галузевій політиці підтримки зможе вирішувати будь-які завдання в короткий термін, не допускаючи простоїв виробництва, використовуючи енергозберігаючі системи та новітні технології, які завжди виводять вперед кожен галузь економіки [13].

Цілеспрямоване управління підготовкою фахових кадрів для харчової промисловості стимулює прогресивний поштовх розвитку ринку праці як на національному, так і на світовому рівнях.

Низка передових країн світу надають інтелектуальні технічні, науково-місткі послуги менш розвинутим країнам, реалізують свій потенціал та поповнюють людський капітал саме завдяки наявності таких професійних кадрів в різних галузях, в тому числі в переробній, харчовій, витісняючи натуральну сировину та наповнюючи ринок продовольства харчовими заміниками, добавками, що не завжди є безпечними для здоров'я людини [47].



Професійна орієнтація до підготовки кадрів за галузевим принципом повинна починатися в середніх загальноосвітніх школах. Внаслідок чого зросте зацікавленість зорієнтованої громадськості на нові професії, а також контрольованість бажань молоді, їх попиту на робітничі професії. Такий підхід, в свою чергу, розширить можливості створювати нові програми підготовки кадрів, будівництва нових закладів, яких в даний час і на протязі останніх 10–12 років стає дедалі менше.

Відсутня концепція управління підготовкою кваліфікованих кадрів, зруйнована система базових підприємств, які виконували б функцію ефективного зворотного зв'язку між освітнім закладом і ринком праці через роботодавців [49].

Зі сторони компетентних державних органів (Міносвіти, Мінпромполітики) практично не існує контролю за станом забезпечення харчової промисловості кадрами робітничих основних професій, а також за перепідготовкою та підвищенням кваліфікації, періодичної атестації на право виконання конкретних обов'язків [49].

У харчовій промисловості України в порівнянні з аналогічною названих країн, продуктивність праці нижча у 4–5 разів, а розхід енергоресурсів на одиницю продукції у 3–4 рази вищий, ефективність та раціональність використання сировини на 20–25% нижча. Через низький кваліфікаційний рівень кадрів середньої ланки (робітничі професії) впровадження прогресивних технологій не дає позитивних зрушень в багатьох галузях харчової промисловості. Слід відзначити, що до переходу економіки на ринкові відносини інженерно-технічні працівники та основні працівники (робітники) мали вищу та професійно-технічну освіту у співвідношенні 40/60, а в даний час 80/20. Отже, на виробництвах використовується некваліфікована, низькооплачувана робоча сила, а не фаховий робітничий потенціал [46].

У країнах з розвинутою економікою сформувалася нова концепція професійно-технічної освіти, яка передбачає повну загальноосвітню базу



підготовки, розширення профілю спеціальної підготовки кадрів інженерно-технічних та робітничих професій, розвиток здібностей і бажання постійного оновлення знань та інтелектуальних можливостей [13].

Найголовнішим у концепції є вдосконалення зв'язків між системою управління підготовкою кадрів і виробництвом. Сучасна національна система освіти не встигає забезпечити новими спеціальностями, які потрібні для ефективного виробництва в харчовій промисловості.

У розвинутих країнах світу за останні 15–20 років професійна освіта і професійна підготовка кадрів стали одним із найбільш престижних швидкозростаючих секторів економіки. За оцінками фонду Карнегі, починаючи з 1985 року, в США на професійну підготовку після закінчення середньої школи щорічно витрачається більше 100 млрд. дол., з яких близько 60 млрд. дол. припадає на університети і коледжі, а 40 млрд. дол. складають витрати фірм і корпорацій на внутрішньофірмову підготовку кадрів. У підготовку спеціалістів держава вкладає 60% усіх коштів. У США щорічно проходить професійну підготовку або підвищує кваліфікацію майже 18 млн робітників. У Франції кількість охоплених різними формами професійної підготовки наближається до 6 млн осіб [76].

У всіх європейських країнах у професійній підготовці кадрів беруть участь коледжі і вищі навчальні заклади, налагоджуються контакти між професійно-технічними школами та підприємствами. В Данії функціонують паритетні комітети безперервної професійної підготовки. В Нідерландах державні та регіональні органи профосвіти спільно розробляють навчальні програми і контролюють дотримання контрактів про навчання, що укладають робітники з дирекціями підприємств. У Бельгії управління діяльністю центрів професійної підготовки здійснює Національна служба зайнятості [76].

Країни-члени ЄС розробили нову спільну політику в галузі наднаціонального регулювання професійною підготовкою. Визнаючи однакове значення практичного досвіду, виробничого навчання і підготовки



в спеціалізованих центрах, організатори навчання прагнуть створити стійку рівновагу між ними. Наприклад, у Франції оновлюється система чергування практичного і теоретичного циклів навчання, де переважає внутрівиробнича підготовка. Державні програми професійної підготовки в країнах ЄС останнім часом розробляються та впроваджуються з урахуванням політики створення єдиного загальноєвропейського ринку. Наприклад, у Національному центрі наукової організації у Франції для розв'язання проблем підготовки кадрів беруть до уваги нові вимоги, що пов'язані з інтернаціоналізацією економіки, створюють спеціальні робочі групи, вивчається курс перспектив розвитку європейського ринку, налагоджено співробітництво зі Швецією, Великобританією, Німеччиною та іншими країнами [76].

Співробітництво між країнами ЄС у галузі підготовки кадрів було започатковане ще в 1987 році під час укладення Римської угоди про організацію професійного навчання, розробку програм обміну молодими робітниками, проведення соціальної програми та ін. З метою координації цих заходів створені два органи: Консультативний комітет безперервної професійної підготовки і Європейський центр розвитку виробничого навчання (Берлін). Це орган з обміну інформацією і результатами досліджень у галузі безперервної професійної освіти, яким керує рада, що складається з представників комісії ЄС, урядів і громадських організацій. Головне завдання Консультативного комітету – організація обміну думками щодо вдосконалення виробничого навчання. Комітет складається з представників урядів і профспілок, які делегуються країнами терміном на два роки. Його засідання проходять два рази на рік. [268].

Зростаючі вимоги до знань та професійних навичок під впливом науково-технічного прогресу вимагають підвищеної уваги до концептуальних розробок безперервної освіти, а головне – до її практичного втілення. На наше переконання, категорії робітників, що мають доступ до



інформаційних технологій і володіють відповідними навичками праці, становитимуть найбільшу цінність для будь-якої галузі, в тому числі харчової.

На даному етапі розвитку АПК та харчової промисловості проблема полягає не тільки у пристосуванні управління системою підготовки робітничих кадрів до потреб певного виробництва, галузі, а й у випереджаючому зростанні якості підготовки робітничого потенціалу відносно цих зростаючих потреб. Таким чином, підвищення ролі людського фактора вимагає активного зворотного зв'язку та взаємодії освіти, науки, виробництва [13].

Перспективною та, водночас, стратегічно важливою технологією організації навчального процесу є дуальна система навчання, зміст якої полягає у паралельному навчанні учнів у навчальному закладі та на виробництві. Дуальна система професійного навчання заснована на тісній взаємодії підприємства та навчальних закладів на основі соціального партнерства, де обидві сторони є рівноправними партнерами, які спільно розробляють і координують навчальний процес, здійснюють контроль за його результатами. Такий підхід дозволяє максимально наблизити професійне навчання до умов реального виробництва, конкретних робочих місць, врахувати вимоги роботодавців до рівня кваліфікації та профілю компетентності працівників. Для підприємств – це можливість підготовки робочих кадрів, безпосередньо, під своє виробництво, виробничі технології та обладнання, економія часу та коштів на пошук та підбір робітників, їх перенавчання. Для учнів – набуття стійких професійних навичок роботи, самостійність, адаптація до умов конкретного підприємства.

У XXI ст. постає необхідність розширення співпраці навчальних закладів із закордонними фірмами, освітніми та науковими установами. У Львівській області міжнародне співробітництво налагодило 18 закладів професійної освіти, у тому числі – навчальні заклади, що готують фахівців харчової і переробної промисловості. Заклади професійної освіти мають укладені довготермінові угоди із навчальними закладами, доброчинними



фондами та органами управління освітою різних країн. Основними напрямками міжнародного співробітництва стало створення умов для стажування викладачів і майстрів виробничого навчання, проходження виробничої практики учнів, спільні семінари, майстер-класи, вивчення досвіду роботи та сучасних технологій, проведення спільних навчальних та виховних заходів.

Найбільше закладів професійної освіти, 33% загальної кількості, зосереджено у м. Львові, решта – розташовані у районних центрах області та селищах міського типу. У порівнянні з показниками по Україні за кількістю професійно-технічних навчальних закладів Львівщина посідає друге місце; за кількістю учнів, які в них навчаються – перше.

У 2016–2017 навчальному році у професійно-технічних навчальних закладах області навчалося понад 25 тис. учнів. Підготовка велася із 139 робітничих професій та 14-ти спеціальностей за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», зокрема з них: 5 спеціальностей освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» та 5 робітничих професій готували фахівців харчової і переробної промисловості.

У 2017–2018 навчальному році в упровадженні елементів дуальної форми навчання бере участь Львівське вище професійне училище харчових технологій (професія «Пекар»).

Сьогодні постає необхідність розширення форм взаємодії навчальних закладів із закордонними фірмами, освітніми та науковими установами. У Львівській області міжнародне співробітництво налагодило 18 закладів професійної освіти. Професійно-технічні навчальні заклади мають укладені довготермінові угоди із навчальними закладами, доброчинними фондами та органами управління освітою різних країн. Основними напрямками міжнародного співробітництва стало створення умов для стажування викладачів і майстрів виробничого навчання, проходження виробничої



практики учнів, спільні семінари, майстер-класи, вивчення досвіду роботи та сучасних технологій, проведення спільних навчальних та виховних заходів.

### **Висновки до третього розділу**

До особливостей освітнього процесу підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості ми відносимо:

- професійну підготовку майбутніх фахівців харчової промисловості необхідно будувати на засадах особисто-орієнтованого, діяльнісного та системного підходів до навчання, які на сьогодні реалізуються у компетентнісному підході;
- навчання майбутніх фахівців харчової промисловості необхідно спрямовувати на становлення індивідуальності, саморозвитку та самореалізації, розвиток сприйняття, інтелекту, мислення, уяви, пам'яті, формування таких прийомів розумової діяльності, як порівняння, аналіз, синтез, абстрагування та узагальнення, з використанням дедуктивних та індуктивних методів пізнання;
- система навчання потребує оптимального поєднання цілей навчання, змісту кожної дисципліни та педагогічних засобів, методів і форм роботи з урахуванням специфіки харчової промисловості;
- у майбутнього фахівця повинні бути сформовані професійні знання, уміння та навички, професійно важливі якості та особисті здібності;
- підвищення кваліфікації, стажування викладачів на провідних підприємствах харчової промисловості, що надасть їм можливість навчати студентів новітньому технологічному обладнанню галузі, а також використовувати нетрадиційні форм та новітні технології навчання;
- тісний зворотній зв'язок з випускниками, відстеження їх професійних досягнень, допомога підвищенні кваліфікації;
- зміцнення зв'язку між закладами професійної освіти, підприємствами, центром зайнятості, іншими суб'єктами соціального



партнерства спростить доступ до інформації про попит ринку праці на відповідні професії, з яких ведеться підготовка в регіоні, надасть змогу роботодавцям вносити пропозиції щодо коригування навчальних програм, вплине на якість навчання, розширить можливості в організації практики студентів.

Стратегічним завданням сучасної професійної освіти України є забезпечення якісної підготовки спеціалістів на рівні міжнародних стандартів.

Забезпечення економіки висококваліфікованими фахівцями й збалансування попиту і пропозиції робочої сили на ринку праці з урахуванням пріоритетних напрямів розвитку економіки можливо досягти лише об'єднавши і скоординувавши зусилля представників закладів професійної освіти та роботодавців за підтримки органів виконавчої влади.

Перспективною та, водночас, стратегічно важливою технологією організації навчального процесу є дуальна система навчання, зміст якої полягає у паралельному навчанні учнів у навчальному закладі та на виробництві.

Такий підхід дозволяє максимально наблизити професійне навчання до умов реального виробництва, конкретних робочих місць, врахувати вимоги роботодавців до рівня кваліфікації та профілю компетентності працівників. На наш погляд, професійна освіта є саме тією галуззю вкладення в інвестиції якої підприємств, держави і суспільства можуть стати найбільш ефективними. Така стратегія дозволить уникнути найбільш гострих та небезпечних для економічного росту ситуацій і зберегти конкурентоздатність. Проблема впровадження в освітній процес інноваційних виробничих технологій пов'язана з інтеграцією понять соціального партнерства та модернізацію професійної освіти.

Основні результати цього розділу висвітлені у наукових працях автора: [285, 286, 288, 289, 297, 306, 359].



## ВИСНОВКИ

Відповідно до мети і завдань дисертаційного дослідження, на основі комплексного аналізу архівних і науково-теоретичних джерел зроблено такі висновки:

1. Теоретичний аналіз наукових праць з досліджуваної проблеми свідчить, що підготовка фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття, віддзеркалювала події соціально-економічного, політичного і національного характеру. У наукових джерелах приділялася увага проблемам розвитку різних галузей харчової і переробної промисловості, соціальним, освітнім та національно-культурним питанням, становленню системи професійного навчання місцевого населення. Проаналізовано джерельну базу дослідження за сем'ю напрямками. Виявлено, що джерела, які віднесено до кожної з цих груп, надають деякі уявлення про професійну підготовку майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості західних областей України в другій половині XX – на початку XXI століття. Проте в науковому обігу відсутні комплексні дослідження, які б відображали цілісну картину підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України вищезгаданого періоду.

2. На основі вивчення соціально-економічних особливостей розвитку західних областей України у досліджуваний період обґрунтовано періодизацію професійної підготовки фахівців харчової і переробної промисловості, що хронологічно охоплює чотири періоди з визначенням у кожному відповідних етапів. Кожен із періодів історії розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України складається з напрямів змін, особливості яких охарактеризовано по кожному регіону.

Перший період (1950–1969 рр.). У цей час була створена і функціонувала державна система трудових резервів. Вперше було визначено,



що підготовка робітників у ПТУ найбільш складних професій має поєднуватися з отриманням повної середньої освіти.

Другий період (1970–1991 рр.). У цей період переважна більшість професійно-технічних училищ перейшла на підготовку робітників із середньою освітою. Відбувся перехід до єдиних навчальних планів та програм, інтеграція професійно-технічної і народної освіти в єдину систему. В Україні планувалося піднесення продукції сільського господарства. В західних областях України промисловість мала зростати швидше, ніж на Сході. Розвиток господарства, як і раніше, мав індустріальне спрямування.

Третій період (1991–2006 рр.) характеризується руйнуванням планово-командної економіки і переходом до ринкових відносин. Спостерігається падіння загальних обсягів виробництва в харчовій промисловості України. З 1998 р. харчова промисловість стає найважливішою складовою агропромислового комплексу України.

Четвертий період (2007–2017 рр.) – масштаби занепаду вітчизняних галузей харчової промисловості підсилюють глобальну залежність та неспроможність конкурувати на міжнародному ринку продовольства.

З 2010 р. здійснюється створення та впровадження інноваційних технологій професійного навчання фахівців із метою освоєння новітніх професій для харчової та переробної промисловості. Відбувається цілеспрямоване управління підготовкою фахових кадрів для харчової промисловості, що стимулює прогресивний поштовх розвитку ринку праці як на національному, так і на світовому рівнях.

Визначено, що основними чинниками, які впливали на розвиток професійної освіти фахівців харчової і переробної промисловості були соціально-економічний стан західних областей України, суспільні вимоги до кадрового потенціалу, відповідний розвиток науки, техніки та технологій харчового виробництва.

3. З'ясовано, що у зв'язку з потребами виробництва харчової і переробної промисловості, для якої готувалися фахівці у професійних



навчальних закладах, впродовж досліджуваного періоду було розроблено відповідний зміст професійної підготовки, що знаходив відображення в кваліфікаційних характеристиках професій та закладався у навчальних планах і навчальних програмах окремих дисциплін. Вагомим фактором було введення в професійно-технічні навчальні заклади (1969 р.) середньої загальноосвітньої підготовки. Доведено, що важливою особливістю системи професійної освіти була різноманітність типів навчальних закладів (ІТУ, СПТУ, ТУ, ВПУ, технікуми, технологічні інститути, академії, університети тощо), що зумовлено необхідністю швидкого реагування на вимоги народного господарства та потреби галузі харчової і переробної промисловості у кваліфікованих кадрах. За час незалежності України типи навчальних закладів поповнилися новими – професійний ліцей, професійний коледж, Центр професійно-технічної освіти, коледж тощо. Це сприяло удосконаленню форм і методів професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості, серед яких – проектування, моделювання, багатоаспектні варіанти виробничого навчання та виробничої практики, цілеспрямоване стажування, навчання за програмами обміну з відповідними зарубіжними навчальними закладами. Встановлено, що вибір змісту, методів навчання та організаційних форм був спрямований на поєднання теоретичної та практичної підготовки.

Виявлено, що основними недоліками, які негативно впливали на підготовку фахівців для харчової і переробної промисловості в західних областях України були такі фактори: недостатній професійно-педагогічний рівень частини педагогічного персоналу, матеріально-технічна база професійних навчальних закладах не завжди відповідала новим технологія виробництва, застаріле устаткування майстерень, недостатнє фінансування, слабкий взаємозв'язок із господарськими установами, базовим підприємствами, а пізніше – з роботодавцями.

4. З'ясовано основні тенденції розвитку системи підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах



західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття: удосконалення професійних стандартів, змісту і технологій професійного навчання на основі компетентісного підходу; розвиток соціального патерства з галузевими і регіональними суб'єктами; модернізація освітнього середовища, включаючи матеріально-технічну базу; розвиток професійної освіти дорослих на базі інноваційних навчальних закладів та Навчально-практичних центрів; упровадження зарубіжного досвіду в систему підготовки кваліфікованих кадрів для харчової і переробної промисловості; організаційні та змістовні зміни в системі підвищення кваліфікації педагогічних кадрів закладів професійної (професійно-технічної) освіти із урахуванням вимог виробництва, спеціальностей та кваліфікації.

5. Обґрунтовано можливості використання досвіду підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині XX – початок XXI століття в сучасних умовах модернізації професійної (професійно-технічної) освіти за такими напрямками: створення умов для проведення заходів з вивчення кращого регіонального досвіду з підготовки фахівців конкурентоздатного рівня; співробітництва закладів професійної освіти та роботодавців, залучення представників галузевих підприємств до розробки і використання програмних навчальних матеріалів відповідно до сучасних вимог; активізація регіональних механізмів швидкого реагування на потреби ринку праці; удосконалення профорієнтаційної роботи шляхом створення Центрів професійної кар'єри; створення змістовного інноваційного навчально-методичного супроводу професійної підготовки учнів (студентів); використання усіх можливостей професійного виховання майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості. На основі результатів проведеного дослідження підготовлено та впроваджено методичні рекомендації з теми дослідження.

До перспективних напрямів дослідження проблеми підготовки кваліфікованих кадрів для харчової і переробної промисловості нами



віднесено: порівняльно-педагогічних аналіз досвіду підготовки фахівців у зарубіжних країнах та інших регіонах України; особливості взаємодії закладів професійної (професійно-технічної) освіти з роботодавцями в умовах регіонального ринку праці; громадянське і професійне виховання майбутніх конкурентоздатних фахівців для харчової і переробної промисловості на основі мультикультурного підходу.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Адаптація персоналу. *Бізнес портал Луцька*. URL: [http://toplutsk.com/articles-article\\_216.html](http://toplutsk.com/articles-article_216.html)
2. Афанасьєва З. До історії Київського політехнічного інституту імператора Олександра II. *Пам'ять століть*. 2007. № 4–5. С. 123–131.
3. Бажан О. Г. Особливості відбудовчого періоду в Українській РСР у другій половині 40-х-на початку 50-х років XX ст. *Наукові записки національного університету "Києво-Могилянська академія"*. Київ, 2005. Т. 41: Історичні науки. С. 20–28.
4. Банковська Н. В. Гігієнічна оцінка стану фактичного харчування дорослого населення України та наукове обґрунтування шляхів його оптимізації: автореф. дис. ... канд. мед. наук: 14.02.01; Нац. мед. ун-т ім. О. О. Богомольця. Київ, 2008. 24 с.
5. Баран В. К., Даниленко В. М. Україна в умовах системної кризи (1946–1980-ті рр.). *Україна кризь віки*. Київ: Альтернативи, 1999. С. 28.
6. Батышев С. Я., Шапоринський С. А. *Основы профессиональной педагогики*. Изд. 2-е, доп. Москва: Высш. шк., 1977. 504 с.
7. Батечко Н. Г. Підготовка викладачів вищої школи в умовах магістратури: теоретико-методологічні засади: монографія; за ред. Я. В. Цехмістера; Нац. ун-т біоресурсів і природокористування України. Київ: ТОВ «Видавниче підприємство «ЕДЕЛЬВЕЙС», 2014. 708 с.
8. Бермус А. Г. Проблемы и перспективы реализации компетентностного подхода в образовании Эйдос. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2005/0910-12.htm>.
9. Беспалько В. Основы теории педагогических систем: проблемы и методы психолого-педагогического обеспечения технологий обучающихся систем. Воронеж: Изд-во ВорГУ, 1977. С. 207.
10. Беляєва О. Л. Впровадження новітніх технологій навчання у підготовку компетентних фахівців. *Сучасні тенденції викладання у вищій*



школі: інформаційні та інноваційні технології навчання. URL: [http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44\\_Metod\\_konf\\_vyklad\\_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44_Metod_konf_vyklad_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y).

11. Білан С. О. Аграрна освіта в Україні: історичний аспект (90-ті роки XX – початок XXI ст.): автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.01; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. Київ, 2005. 20 с.

12. Білецька К. В. Диверсифікація інновацій у харчовій промисловості: автореф. дис. канд. екон. наук: 08.00.03; Нац. наук. центр «Ін-т аграр. економіки» УААН. Київ, 2007. 19 с.

13. Білоус Л. Й. Підготовка кадрів для підприємств харчової галузі: розвиток та перспективи. *Інноваційна економіка*. 2013. № 5. С. 166–172.

14. Болотов В. А., Сєриков В. В. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе. *Педагогика*. 2003. № 10. С. 8–14.

15. Бондаренко Н. В. Шляхи формування професійної компетенції студента при вивченні технологічних дисциплін. *Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання*. URL: [http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44\\_Metod\\_konf\\_vyklad\\_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44_Metod_konf_vyklad_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

16. Борщевський П. П., Чернюк Л. Г., Шмаглій О. Б. Підвищення ефективності розвитку і розміщення харчової промисловості; за ред. П. П. Борщевського. Київ: Наук. думка, 1994. 157с.

17. Бровер І. М. Україна на переломі до промислового капіталізму. Москва: Госполітздат, 1931. 546 с.

18. Брошнівський професійний лісопромисловий ліцей. URL: [http://litsey-broshniv.at.ua/index/istorija\\_liceju/0-38](http://litsey-broshniv.at.ua/index/istorija_liceju/0-38)

19. Варковський К. М. Проблема професійного самовизначення молоді на сучасному етапі ринкових перетворень. *Педагогіка і психологія*. 2002. № 4. С. 40–43.



20. Васянович Г. П. Методологічні контексти педагогічної науки на сучасному етапі її розвитку. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2013. № 3. С. 9–30.
21. Васянович Г., Балущак А., Мельничук Т. Техніко-технологічні зміни і їх вплив на навчально-виховний процес у вищому професійному закладі сфери обслуговування *Проблеми професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах. Матеріали наук.- практ. конф. ЛНПЦ ПТО НАПН України «Психолого-педагогічне забезпечення підготовки робітничих кадрів»* (Львів, 4 бер. 2015 р.). Львів, 2015. С. 7–13.
22. Вайнтрауб М. Інформаційні технології і засоби навчання. URL: <http://www.ime.edu-ua.net/em.htm>.
23. Ващук В. Ф. Механізм формування конкурентоспроможності галузей агропромислового комплексу на зовнішньому і внутрішньому ринках: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.07.02; Держ. установа «Ін-т економіки та прогнозування НАН України». Київ, 2005. 19 с.
24. Великий тлумачний словник сучасної української мови / упоряд. В. Бусел. Київ: ВТФ Перун, 2001. 1440 с.
25. Вертакова Ю. В., Симоненко Е. С. Управление инновациями: теория и практика: учеб. пособие. Москва: Эксмо, 2008. 432 с.
26. Веселов А. Н. Среднее профессионально-техническое образование в дореволюционной России: очерки по истории. Москва: Трудрезервиздат, 1959. 115 с.
27. Веселова А. М. Молодая смена рабочего класса (подготовка рабочих в системе профтехобразования УССР). Київ: Наук. думка, 1983. 116 с.
28. Вище професійне училище № 7 м. Калуш. URL: <http://www.vpu7.com.ua/istoria.html>.
29. Вище професійне училище № 14 м. Коломия. URL: <http://dnzhpl.if.ua/about.php>.



30. Вітвицька С. С. Теоретичні і методологічні засади педагогічної підготовки магістрантів в умовах ступеневої освіти: монографія. Житомир: «Полісся», 2015. 416 с.
31. Власюк І. М. Вплив столипінської аграрної реформи на соціально-економічний розвиток Правобережної України (1906 – 1914 рр.): автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.01; НАН України, Ін-т історії України. Київ, 2000. 20 с.
32. Воблий К. Нариси з історії російсько-української цукробурякової промисловості: у 3 т.; за ред. К. Г. Воблий. Київ: Всеукр. академія наук, 1928. Т. 1. 267 с.
33. Воблий К. Г. Нариси з історії російсько-української цукробурякової промисловості: у 3 т.; за ред. К. Г. Воблий. Київ: Всеукр. академія наук, 1931. Т. 3. 270 с.
34. Воблий К. Г. Опыт истории свёкло-сахарной промышленности СССР (до освобождения крестьян 1861 г.) / ред. К. Г. Воблий. Москва: Издание правления сахаротреста, 1928. 412 с.
35. Волинський технікум Національного університету харчових технологій. URL: <https://vocnuft.volyn.ua/pro-koledzh/istoriya-koledzhu/>
36. Второй съезд инженер-гидротехников: протоколы заседаний, 8–15 янв. 1913 г., СПб. Т. 2. Съезд инженер-гидротехников. Тип. Я. Трей, 1913. 409 с.
37. Гайворонська О. О. Нанотехнологічна ситуація суспільства і століття. *Філософія науки: традиції та інновації*. 2013. № 2 (8). С. 141–149.
38. Гаращук О., Куценко В. Інформаційно-інноваційні технології – передумова розбудови конкурентоспроможної освіти. *Вісник Національного університету «Львівська політехніка»*. Серія: Інформатизація вищого навчального закладу. Львів: Вид-во Львівської політехніки, 2016. № 853. С. 18–23.
39. Гілецький Й. Р., Сливка Р. Р., Богович М. М. Географія: довідник. Харків: Ранок, 2008. 480 с.



40. Гіптерс З. В. Економічна освіта молоді в Галичині XIX – першої половини XX століть: теорія, досвід, персоналії: монографія. Львів: ЛБІ НБУ, 2006. 220 с.
41. Голенков В. А. Подготовка кадров для пищевой промышленности. *Пищевая промышленность*. 2008. № 10. С. 32–33.
42. Городенківський професійний ліцей. URL: <http://dnzhpl.if.ua/about.php>.
43. Гречук Т. Л. Державне регулювання ринку харчової продукції в Україні: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.03; НДЦ індустр. проблем розвитку. Харків, 2010. 18 с.
44. Гриневич Л. М. Тенденції децентралізації управління базовою освітою в сучасній Польщі: автореф. дис. ... канд. пед. наук: спец. 13.00.01; Ін-т пед. АПН України. Київ, 2005. 20 с.
45. Грінка Т. І. Ефективність використання робочої сили в харчовій промисловості України: оцінка та напрями підвищення: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.09.01; НАН України, Ін-т демографії та соц. дослідж. Київ, 2006. 20 с.
46. Грішнова О. А. Проблеми ринкової трансформації освіти та професійної підготовки. *Україна: аспекти праці*. 1998. № 1. С. 26–28.
47. Гусятинський коледж Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя. URL: <http://www.guscollege.com/>.
48. Данилишин Б. Зайнятість населення: як формувати інноваційну складову. *Урядовий кур'єр*. 2007. № 4. С. 6.
49. Данилишин Б., Заяць Г. Перспективи відтворення людського ресурсу. *Урядовий кур'єр*. 2006. № 3. С. 5.
50. Дегтярьова, Г. Формування професійно-особистісних якостей майбутніх фахівців сфери послуг. *Концептуальні засади професійного розвитку особистості в умовах євроінтеграційних процесів: зб. наук. статей; за ред.: В. Кременя, М. Дмитриченка, Н. Ничкало; уклад.: М. Артюшина, В. Тищенко*. Київ: НТУ, 2015. С. 174–179.



51. Державний архів Львівської області. Ф. 834. Оп.1. Спр.2135. Арк.15.
52. Державний комітет статистики України. URL: <http://ukrstat.gov.ua>.
53. Дейнеко Л. В. Економічні проблеми розвитку харчової промисловості України та її регіонів: автореф. дис. ... д-ра екон. наук: 08.10.01; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. Київ, 2000. 35 с.
54. Дейнеко Л., Купчак П. Розвиток стратегічного потенціалу харчової промисловості України. *Харчова і переробна промисловість*. 2009. № 6. С. 234.
55. Дейнеко Л. В., Купчак П. М. Стан і просторовий розвиток харчової промисловості України. URL: <https://books.google.com.ua/books?id>.
56. Демченко Т. П. До історії підготовки технічних кадрів для цукрової промисловості в дореволюційний період в Росії. *Нарис з історії природознавства і техніки*. Київ, 1982. Вип. 28. С. 87–92.
57. Демченко Т. П. Мережа освітніх закладів, створених на Україні відділеннями Російського технічного товариства *Історичні дослідження. Вітчизняна історія*. Київ, 1982. Вип. 8. С. 99–107.
58. Десятов Т. М. Тенденції розвитку неперервної освіти в країнах Східної Європи (друга половина XX століття): автореф. дис. ... д-ра пед. наук: 13.00.01; Ін-т пед. і псих. проф. освіти АПН України. Київ, 2006. 35 с.
59. Дідух Н. А., Дюдін І. А. Оптимізація самостійної роботи студентів як фактор становлення професійної компетенції майбутніх фахівців спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки молока». *Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання*. URL: <http://library.onaft.edu.ua>.
60. Довідник з історії України. URL: <http://history.franko.lviv.ua/dovidnyk.htm>.



61. Домонтович М. Материалы для географии и статистики России. Черниговская губерния. СПб., 1865.
62. Дрозіч, І. Проектна технологія в процесі підготовки майбутніх кухарів. *Зб. матеріалів XI Всеукр. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю НАПН України* (Київ, 29 бер. – 13 квіт. 2017 р.). Київ.: ІПТО НАПН України, 2017. 300 с. URL: [https://ivet-ua.science/images/docx/Thesis\\_18\\_04\\_17.pdf](https://ivet-ua.science/images/docx/Thesis_18_04_17.pdf).
63. Егрі І. Досвід розвитку продовольчого господарства Угорщини в умовах ринкової економіки та можливості його використання в Україні: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.05.01; НАН України, Ін-т світ. економіки і міжнар. відносин. Київ, 1998. 18 с.
64. Економічна енциклопедія: у 3 т. / відп. ред. С. В. Мочерний. Київ: Академія, 2000. Т. 1. 864 с.
65. Енциклопедія освіти / ред. В. Г. Кремень. Київ: Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.
66. Енциклопедія українознавства. Словникова частина (ЕУ-ІІ). – Париж, Нью-Йорк, 1980. Т. 9. С. 3566–3577
67. Єлисавет. *Зб. наук. праць Кіровоградс. нац. техн. ун-ту*. Кіровоград: КНТУ, 2012. Вип. 1. С. 59–66.
68. Зеер Э. Ф., Павлова А. М., Сыманюк Э. Э. Модернизация профессионального образования: компетентностный подход. Москва: Моск. психод.-соц. ин-т, 2005. 216 с.
69. XXV съезд Коммунистической партии Советского Союза, 24 февраля – 5 марта 1976 года: стенографический отчет: в 3 т. Москва: Политиздат, 1976. Т. 2. 599 с.
70. Иконников В. С. Биографический словарь профессоров и преподавателей императорского университета Св. Владимира. Киев, 1884. 816 с.
71. Івано-Франківський коледж Львівського національного аграрного університету. URL: <http://ifagrarncol.at.ua/index/story/0-4>



72. Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій. URL: <http://iftrsit.if.ua/istoriya>
73. Івано-Франківський коледж технологій та бізнесу. URL: <http://dktb.if.ua/pro-koledzh/istoriia.html>
74. Іжевський В. В. Економічна сутність інноваційної діяльності підприємств торгівлі та ресторанного господарства. URL: <http://intkonf.org/izhevskiy-vv-ekonomichnasut-innovatsiynoyi-diyalnosti-pidpriemstv-torgivli-ta-restorannogo-gospodarstva>
75. Ілюшик С. І. Використання методу проєктів на уроках виробничого навчання. URL: <http://www.teacherjournal.com.ua/proftexosvta/30126-vikoristannya-metodu-proektv-na-urokax-virobnichogo-navchannya.html#ja-mainnav>
76. Інформаційний портал харчової галузі. URL: <http://www.harchovyk.com/>
77. Історія економіки та економічної думки: від ранніх цивілізацій до початку XX ст.: навч. посіб. / за ред.: В. В. Козюка, Л. А. Родіонової. Київ: Знання, 2011. 566 с.
78. Історія народного господарства Української РСР: [у 3-х т. 4 кн.] / гол. ред. І. І. Лукінов. Київ: Наук. думка, 1987. Т. 3, кн. 2. 440 с.
79. Каменецкая И. М. Возникновение монополии в свекло-сахарной промышленности. *История СССР*. 1965. № 6. С. 110–121.
80. Камінь-Каширське вище професійне училище. URL: [http://kamvpu.ucoz.ua/index/istorija\\_vpu/0-12](http://kamvpu.ucoz.ua/index/istorija_vpu/0-12)
81. Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості НУХТ. URL: <http://www.cfi.kp.km.ua/>
82. Каплун А. В. Розвиток сільськогосподарської професійної школи у Польщі / за ред. Н. Г. Ничкало. Тернопіль, 1998. 242 с.
83. Карпічев В. С. Організація і самоорганізація соціальних систем.: словник. Москва: Вид-во РАГС, 2004.



84. Качан Є. П. Регіональна економіка: підруч.; за ред. Качана Є. П. Київ: Знання, 2011. 670 с.
85. Кемпбелл Е. Стратегічний синергізм. 2-е вид. Санкт-Петербург: Пітер, 2004. 416 с.
86. Кириченко О. М. Державне регулювання експортного потенціалу харчової промисловості: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.07.01; Наук.-досл. екон. ін-т М-ва екон. та з питань європ. інтегр. України. Київ, 2002. 17 с.
87. Кізіченко В. І. Культурно-освітній рівень робітничого класу України напередодні революції 1905–1907 рр. Київ: Наук. думка, 1972. 162 с.
88. Козлакова Г. Інформаційні технології: інтелектуалізація навчання у вищій школі, *Вища освіта України*. 2002. № 1. С. 48–52.
89. Коледж технологій та бізнесу Волинського національного університету імені Лесі Українки. URL: [http://ktbp.net.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=55&Itemid=60](http://ktbp.net.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=60)
90. Колківське вище професійне училище. URL: <http://kolkyvpu.in.ua/history.php.htm>
91. Коломийський професійний ліцей сфери послуг. URL: <http://kplsp.net.ua>
92. Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: бібліотека зосвітньої політики; під заг. ред. О. В. Овчарук. Київ: К.І.С., 2004. 112 с.
93. Компетентносный подход в образовании как новая форма подготовки специалистов пищевых отраслей; М. Б. Данилов и др. *Пищевая промышленность*. 2011. № 12. С. 8–9.
94. Концепція професійної освіти України. URL: <http://www.president.gov.ua/ru/documents/14429.html>.
95. Концепція розвитку професійної освіти і навчання в Україні (2010–2020 р.): проект. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/680-2009-%D1%80>.



96. Костыря Е. В., Шпинько Э. А. Подготовка специалистов пищевых технологий в условиях непрерывного образования. *Пищевая промышленность*. 2007. № 7. С. 60–61.
97. Коренець Д. Реформа фахового шкільництва в Польщі. *Рідна школа*. 1934. Ч. 2. С. 21–23.
98. Корсак К. Формування філософії нанотехнології і освіта України. *Філософія освіти*. 2005. № 1. С. 126–134.
99. Коротков В. Г., Антимонов С. В., Сагитов Р. Ф., Ханін В. П. Основы САПР пищевых производств: учеб. пос. Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. 123 с.
100. *Коршівський професійний аграрний ліцей*. URL: <http://kpal.if.ua/about/istorija-liceju/>
101. Котляренко В. О. Диверсифікація промислового виробництва України в умовах міжнародної економічної інтеграції (на прикладі харчової промисловості): автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.05.01; Київ. нац. екон. ун-т. Київ, 2004. 19 с.
102. Креденец Н. Д. Информационные технологии в компетентно-ориентированном формировании профессионализма специалистов (на примере подготовки специалистов легкой промышленности). *Вестник северо-западного отделения Российской академии образования*. 2013. 1 (13). С. 19–23.
103. Креденец Н. Д. Легка промисловість України як об'єкт формування професійної компетентності спеціалістів для сфери виробництва і торгівлі товарами. *Формування і оцінювання асортименту, властивостей і якості непродовольчих товарів. Матеріали першої міжнар. наук.-практ. конф.; Львів, 22 листоп. 2013 р.* Львів: Комерційна академія, 2013. Ч. I. С. 74–77.
104. Креденец Н. Д. Методологические основы формирования профессиональной компетентности будущих специалистов. *Fundamrntal science and technology – promising developments* (Фундаментальная наука и



технологии – перспективные разработки). Материалы четвертой междунар. науч.-практ. конф. USA, North Charleston, 2014. Т. 3. С. 80–83.

105. Креденець Н. Д. Професійне становлення особистості: проблеми і перспективи. *Формування професійно-психологічної компетентності як важливий напрям становлення особистості спеціаліста легкої промисловості: програма дев'ятої міжнар. наук.-практ. конф., 9–10 лист. 2017 р., м. Хмельницький.: Хмельницький нац. ун-т., 2017. С. 90–94*

106. Креденець Н. Д. Теоретичні та методичні засади формування професійної компетентності молодших спеціалістів легкої промисловості (на матеріалі вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації): монографія; НАПН України, Ін-т педагогічної освіти і освіти дорослих. Кривий Ріг: Вид. Р. А. Козлов, 2015. 384 с.

107. Крессон Э. Образование и развитие. *Европа*. 1996. № 5(28). С. 12–1.

108. Кремень В. Г. Освіта і наука в Україні – інноваційні аспекти. Стратегія. Реалізація. Результати. Київ: Грамота, 2005. 448 с.

109. Кремень В. Теорія і практика управління соціальними системами. *Щоквартальний науково-практичний журнал*. Харків: НТУ «ХПІ», 2013. № 1. С. 7–13.

110. Кристопчук Т. Є. Сучасні освітні системи країн Європейського Союзу: загальна характеристика. *Неперервна професійна освіта: теорія і практика*. 2012. Вип. 3–4. С. 87–93.

111. Крукевич Л. Я. Індивідуалізація контролю за самостійною роботою з хімії студентів комерційного коледжу. *Хімічна освіта в контексті Болонського процесу: стан і перспективи. Матеріали всеукр. наук.-практ. конференції, Київ, 2016 р.* Київ: НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2016. С. 207–209.

112. Крукевич Л. Я. Інноваційний зміст професійної підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості. *Теорія і методика управління освітою*. 2018. № 1(21). URL: <http://umo.edu.ua/katalogh-vidanj>.



113. Крукевич Л. Я. Особливості контролю за організацію самостійної роботи студентів коледжів з різними індивідуально-типологічними властивостями. *Наукові записки ТНПУ ім. В.Гнатюка. Сер. Педагогіка*. 2009. № 3. С. 7–21.
114. Крукевич Л. Я. Особливості методів навчання у професійній підготовці фахівців харчової галузі. *Фізико-математична освіта*. 2018. Вип. 1(15), ч. 2. URL: <https://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/publ/4-1-0-398>.
115. Крукевич Л. Я. Технологія організації контролю за самостійною роботою студентів комерційного коледжу. *Збірник наук. праць*. № 46, ч. II. Хмельницький: Вид-во Нац. Академії Держ. прикордонних сил України ім. Б. Хмельницького, 2008. С. 123–125.
116. Кряжев П. В. Тенденції реформування вищої освіти в країнах Західної Європи: автореф. дис. ... канд. пед. наук: спец. 13.00.01. Київ, 2008. 20 с.
117. Купчак П. М. Стратегічні пріоритети розвитку харчової промисловості України в умовах активізації інтеграційних процесів: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.03; Рада по вивченню продукт. сил України НАН України. Київ, 2008. 21 с.
118. Курлянд З. Н., Осипова Т. Ю., Гурін Р. С. Теорія і методика професійної освіти: навч. посіб.; ред. З. Н. Курлянд. Київ: Знання, 2012. 390 с.
119. Кязимов К. Г. Компетентностный подход к подготовке квалифицированных кадров для инновационной экономики: монографія. Москва: АТиСО, 2013. 120 с.
120. Лазанська Т. І. Історія підприємництва в Україні (на матеріалах торгово-промислової статистики XIX ст.); НАН України, Ін-т історії України. Київ, 1999. 282 с.
121. Лазарева Т. А. Моделювання змісту креативного навчання з харчових продуктів у підготовці інженерів-технологів. *Пробл. інж.-пед. освіти*. Харків, 2012. Вип. 34–35. С. 97–105.



122. Ландо В. М. Эпоха возникновения свеклосахарной промышленности в Европе; Укр. НИИ сахарной промышленности. Киев, 1929. 254 с.

123. Лебединський Ю. П. Міжгалузеві зв'язки харчової промисловості і їх удосконалення. Київ, 1971. 147 с.

124. Левицька Н. М. До питання підготовки науковців та кваліфікованих кадрів для харчової промисловості у другій половині XIX – на початку XX ст. *Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості. Міжнар. наук. конф., присвяч. 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13–17 жовт. 2014 р., м. Київ.* Київ: НУХТ, 2014. С. 11.

125. Левицька Н. М., Олішевський Я. В. Історичні передумови і фактори розвитку та розміщення харчової промисловості в Україні. *Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості. Міжнар. наук. конф., присвяч. 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13–17 жовт. 2014 р., м. Київ.* Київ: НУХТ, 2014. С. 22.

126. Левицька Н. М., Коцюбанська О. О. Роль Смілянських технічних класів у формуванні кадрового потенціалу цукрової промисловості України. *Гілея. 2014. Вип. 81.* С. 65–69.

127. Лень А. Забезпечення харчової промисловості України інженерно-технічними кадрами в другій половині XIX – на початку XX ст. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету ім. Володимира Гнатюка. Серія: Історія. 2012. Вип. 2.* С. 38–43.

128. Лень А. В. Розвиток науково-технічного прогресу в харчовій промисловості українських губерній Російської імперії у другій половині XIX – на початку XX ст.: автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.07; Терноп. нац. пед. ун-т ім. Володимира Гнатюка. Тернопіль, 2013. 16 с.

129. Листування з РМ Союзу РСР, міністерствами та центральними установами СРСР і УРСР про роботу Головного управління при РМ Української РСР. Оп. 13. Спр. 9346. 272 арк.



130. Литвин А. Методологічні засади поняття "педагогічні умови": на допомогу здобувачам наукового ступеня. Львів: СПОЛОМ, 2014. 76 с.
131. Лобанов В. Г. Качество подготовки специалиста – стратегия XXI века. *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2008. № 2–3 (303). С. 5–7.
132. Лобур М. С. Деякі аспекти підготовки молодших спеціалістів для сфери харчування в період становлення ринкової економіки. *Нові технології навчання*. 2006. Спец. випуск. С. 56–57.
133. Луцьке вище професійне училище. URL: <http://lvpu.lutsk.ua/istoriya-uchylyshcha>
134. Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії. URL: <http://www.lkkika.com.ua/history/>
135. Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій. URL: <http://www.ldkhp.com.ua/>
136. Львівський кооперативний коледж економіки і права. URL: <http://www.ccej.lviv.ua/index.php/pro-koledzh/istoriia>
137. Львівський коледж м'ясної та молочної промисловості Національного університету харчових технологій. URL: <http://lkmmp.lviv.ua/>
138. Любомильський професійний ліцей. URL: <http://www.luboml-litsey.volyn.ua/2009-09-22-19-14-32/histori>
139. Мазурок О. С. Міста Східної Галичини, Північної Буковини і Закарпаття у другій половині XIX – на початку XX ст. (1848–1918 рр.). Етносоціальний та економічний аспекти: у 2 т.; МОН України, ДВНЗ «Ужгородський національний університет». Ужгород: Карпатська Вежа, 2012. Т. 1: Етно-соціальний розвиток міст. 687 с.
140. Макарьська Н. Система підготовки фахівців-аграріїв України у першій половині XX століття. *Вісник книжкової палати*. 2007. № 9. С. 39–41.
141. Малярчук О. М. Аграрна політика партійно-радянської влади (1944 – 1964 рр., західні землі України): автореф. дис. канд. іст. наук:



07.00.01; НАН України. Ін-т українознав. ім. І. Крип'якевича. Ін-т народознав. – Л., 2005. – 20 с. – укр.

142. Малярчук О. М. Легка та харчова індустрія, місцева промисловість західного регіону УРСР в часи «розвинутого соціалістичного суспільства». *Грані*. 2016. № 2. С. 75–80. DOI: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani\\_2016\\_2\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Grani_2016_2_15).

143. Манолі Т. А., Памбук С. А. Вплив інтерактивних форм навчання на підвищення професійної компетентності студентів ОНАХТ. *Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання*. URL: <http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle>.

144. Маріуц І. Реформування вищої освіти в Румунії: національні здобутки і перспективи для України. URL: <http://www.edu-trends.info/romania-hereforms/>.

145. Марчук Е. В. Современные тенденции развития начального профессионального образования в Германии. *Вестник ТГПУ*. 2007. Вып. 7(70). С. 144–145.

146. Масляк П. О. Хрестоматія з географії України. Соляна промисловість. Хлібопекарна промисловість. Рибальство. URL: [http://geoknigi.com/book\\_view.php?id=440](http://geoknigi.com/book_view.php?id=440).

147. *Матеріали XXIII з'їзд КПУ*. Київ, 1966. С. 134–138

148. Медведко О. В. Обґрунтування основних напрямів розвитку підприємств дитячого харчування в Україні на основі маркетингових досліджень: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04; Національний ун-т харчових технологій. Київ, 2007. 20 с.

149. Мелько М. В. Інноваційні форми творчого розвитку майбутніх фахівців кулінарного профілю у процесі професійної підготовки. *Вісник Житомирського державного університету ім. Івана Франка*. 2017. Вип. 2. С. 181–185.

150. Мелько М. В. Історичні аспекти розвитку професії «Кухар. Кондитер». URL: <http://lib.iitta.gov.ua/710068/1/Melko.stattya.pdf>.



151. Мелько М. Особливості професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів. *Освітній простір України*. 2016. № 7. С. 87–91.

152. Мелько М. В. Педагогічні умови організації навчально-творчої діяльності у процесі професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів. *Нові технології навчання*. Київ, 2016. Вип. 89, ч. 1. 264 с.

153. Мелько М. В. Проектні технології у процесі професійної підготовки майбутніх кухарів-кондитерів. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Матеріали XIII міжнар. наук.-практ. конф., 16–18 трав. 2016 р., м. Вінниця. Вінниця, 2016. С. 73–77.

154. Мелько М. В. Профессионально-технические учебные заведения в системе региональных кластеров. *ГКДЖ* <http://lib.iitta.gov.ua/706647/2/%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%20%D1%80%D0%BE%D1%81.pdf>.

155. Микитенко О. С. Становлення і розвиток підготовки кваліфікованих робітників для легкої промисловості у технічних училищах України (1954–1984 рр.): автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. Київ, 2016. 23 с.

156. Миронюк Т. І. Чинники впровадження компетентісного підходу в освітній процес. *Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання*. URL: [http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44\\_Metod\\_konf\\_vykklad\\_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44_Metod_konf_vykklad_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y).

157. Міністерство аграрної політики України. URL: <http://minagro.kiev.ua>.

158. Міністерство освіти і науки України. URL: <https://mon.gov.ua/ua>.

159. Москалюк М. М. Розвиток переробної промисловості у Наддніпрянській Україні в другій половині XIX – на початку XX століття. Тернопіль: Рада, 2009. 334 с.



160. Москалюк М. М. Розвиток харчової промисловості на Правобережній Україні (друга половина XIX – початок XX ст.): автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.01; Черкас. нац. ун-т ім. Б.Хмельницького. Черкаси, 2005. 20 с.
161. М'ясна промисловість. URL: [http://uk.wikipedia.org/wiki/ М'ясна промисловість](http://uk.wikipedia.org/wiki/М'ясна_промисловість)
162. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Закарпатській області. URL: <http://zpto.ues.by/>
163. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Львівській області. URL: [http://www.ptonmc.lviv.ua/index.php?news\\_top](http://www.ptonmc.lviv.ua/index.php?news_top)
164. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Рівненській області. URL: <https://wp.nmc-ptv.ua/>
165. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Тернопільській області. URL: <https://www.tnmcpto.gov.ua>
166. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Чернівецькій області. URL: <http://www.college.cv.ua/>
167. Народне господарство Української РСР в 1966 р.: стат. щорічник; ЦСУ, Стат. упр. при Раді Міністрів УРСР. Київ: Статистика, 1967. 638 с.
168. Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області. URL: <http://hnmnc.km.ua/>
169. Національна стратегія розвитку освіти на 2012–2021 рр. URL: <http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/4455.pf>.
170. Національне рейтингове агентство «Рюрік»: огляд кондитерського ринку України за 2012 рік. URL: [http://www.rurik.com.ua/documents/research/Confect\\_2012\\_review.pdf](http://www.rurik.com.ua/documents/research/Confect_2012_review.pdf).
171. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності ДК 009:2010. URL: <http://sfs.gov.ua/dovidniki--reestri--perelik/pereliki-/128651.html>.



172. Нестеренко О. О. Розвиток капіталістичної промисловості і формування пролетаріату на Україні в кінці XIX і на початку XX ст. Київ: Держполітвидав УРСР, 1952. 180 с.

173. Ничкало Н. Г. Медіальна педагогіка в системі педагогічних наук Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи. *Матеріали третьої міжнар. наук.-практ. конф., 12–14 листоп. 2012 р., м. Львів*. Львів: ЛДУ БЖД, 2012. С. 92–99.

174. Ничкало Н. Г. Професійна освіта і навчання в країнах Європейського Союзу та Україні у перспективних вимірах. *Проблеми освіти у Польщі та в Україні в контексті процесів глобалізації та євро інтеграції. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф., Житомир 22–24 квіт. 2009 р., м. Київ*. Київ: КІМ, 2009. С. 122–134.

175. Ничкало Н. Г. Розвиток професійної освіти в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів: монографія. Київ: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2014. 125 с.

176. Ничкало Н. Г. Трансформація професійно-технічної освіти України. Київ: Педагогічна думка, 2008. 200 с.

177. Ніколаєва Т. М. Роль підприємців України в розвитку професійної освіти (остання третина XIX — початок XX ст.). *Український історичний журнал*. 2005. № 1. С. 82–96.

178. Нововолинське вище професійне училище. URL: [http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02\\_07.html](http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02_07.html)

179. Оваднівський професійний лицей. URL: [http://opldptnz.at.ua/index/istorija\\_liceju/0–5](http://opldptnz.at.ua/index/istorija_liceju/0–5)

180. Овчинникова А. В. О Германии вкратце. Москва: Лист, 1998. 208с.

181. О дальнейшем совершенствовании процесса обучения и воспитания учащихся системы профессионально-технического образования: постановление ЦК КПСС и СМ СССР от 30.08.1977 г. № 793. *СП СССР*. 1977. № 24. Ст. 151.



182. О мерах по дальнейшем улучшению подготовки квалифицированных рабочих в учебных заведениях системы профессионально-технического образования: постановление ЦК КПСС и СМ СССР от 02.04.1969 г. № 240. *СП СССР. 1969. № 9. Ст. 54.*

183. О мероприятиях по расширению обучения и устройству на работу в народное хозяйство молодежи, оканчивающей общеобразовательные школы в 1966 году: постановление ЦК КПСС и СМ СССР от 02.02.1966 г. № 83. *СП СССР. 1966. № 3. Ст. 26.*

184. Онищенко К. М. Зростаюча роль харчової промисловості в економіці Криму та шляхи підвищення ефективності роботи її підприємств: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.07.02; Кримський держ. аграр. ун-т. Сімферополь, 1999. 18 с.

185. Осіпов П. В. Методологія управління виробничим потенціалом харчової промисловості: автореф. дис. ... д-ра екон. наук: 08.07.01; НАН України, Ін-т пробл. ринку та екон.-екол. дослідж. Одеса, 2004. 30 с.

186. Отинійський професійний ліцей енергетичних технологій. URL: <http://oplet.if.ua/index.php?type=8>

187. Отставнова С. А. Система управления качеством подготовки рабочих кадров для пищевой промышленности в профессиональном училище: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.08; Казан. гос. технол. ун-т. Казань, 2004. 25 с.

188. Основи технологій виробництва в галузях народного господарства: навч. посібник; Є. П. Желібо та ін. Київ: Кондор, 2005. 716 с.

189. Ответ Попечителя Киевского Учебного округа на прошение Киевского отделения Русского Императорского технического общества об открытии при двухклассном училище графов Бобринских в местечке Смела двух технических классов. ЦДІАК. Ф. 707. Оп. 227. Спр. 86.



190. Павловський К. Трансформації вищої освіти в ХХІ столітті: польський погляд. Київ: Навч.-метод. центр «Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні», 2005. 230 с.
191. Паришина Н. П. Національна рамка кваліфікацій та ДСПТО, заснований на компетенція. URL: <http://www.mon.gov.ua/education/prof-tech/topic/>.
192. Пальчук М. Модель професійної освіти і навчання в Румунії – п'ятий етап європейської інтеграції. *Науковий вісник Миколаївського державного університету ім. В. О. Сухомлинського. Серія: Педагогічні науки*. 2011. Вип. 1.33. С. 169–175.
193. Пасхавер Б.Й., Шубравська О.В., Крисанов Д.Ф., Прокопенко К.О. Агропродовольче виробництво у 1990–2009 рр.: тенденції розвитку. *Економіка АПК*. 2010. № 9. С. 13–20.
194. Педченко Г. П. Адаптація аграрних ВНЗ до підготовки спеціалістів сільського господарства у ринкових умовах: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.06.01; Ін-т аграр. економіки УААН. Київ, 2003. 20 с.
195. Педченко Н. С. Моніторинг фінансової конкурентоспроможності підприємств харчової промисловості на регіональному рівні (на прикладі м'ясної промисловості): автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.04.01; Укр. акад. банк. справи. Суми, 2004. 19 с.
196. Пермінова А. Особливості методики професійного навчання майбутніх інженерів-педагогів швейного профілю. *Гуманізація навчально-виховного процесу*. Вип. XLVIII. Слов'янськ: СДПУ, 2009. С. 67–71.
197. Пилипенко Н. Н. Формирование квалифицированных рабочих кадров. Москва: Экономика, 1982. 176 с.
198. Пилипчук О.О. Історія Київського відділення Російського технічного товариства (1871–1919): автореф. дис. ... канд. іст. наук: 07.00.07; НАН України, Центр дослідж. наук.-техн. потенціалу та історії науки ім. Г. М. Доброва. Київ, 2006. 20 с.



199. Пиріг О. А. Ринкові відносини періоду НЕПу в Україні: історичний аспект: автореф. дис. ... д-ра іст. наук: 07.00.01; НАН України, Ін-т історії України. Київ, 2002. 40 с.
200. Плетінь Л.В. Розвиток виробництва продукції переробних і харчових галузей в умовах ринкових перетворень: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.07.02; Дніпропетр. держ. аграр. ун-т. Дніпропетровськ, 2002. 21 с.
201. Погребняк Я. П. Развитой социализм: экономика и народное благосостояние. О работе парторганизаций Украины по повышению народного благосостояния. Киев: Политиздат Украины, 1985. 264 с.
202. Позняк С. В. Маркетинговий аналіз конкурентних позицій підприємств України (на прикладі харчової промисловості): автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.07.01; НАН України, Ін-т економіки. Київ, 2003. 20 с.
203. Полат Е. С., Бухаркина М. Ю., Моисеева М. В. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования: учебн. пособ. Москва: Академия, 2005. 272с.
204. Положення про організацію навчально-виробничого процесу професійно-технічних навчальних закладах: затв. наказ М-ва освіти і науки України від 30.05.06 р. № 419. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0711-06>.
205. Положення про порядок кваліфікаційної атестації та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту: затв. наказ М-ва праці та соц. політики України, М-ва освіти і науки України від 31.12.98 р. № 201/469 URL: <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0124-99>.
206. Портер М. Конкурентное преимущество: как достичь высокого результата и обеспечить его устойчивость; пер. с англ. Москва: Альпина Бизнес, 2008. 715 с.
207. Портер Майкл Е. Конкуренция; пер. з англ. Москва: Изд. дом «Вильямс», 2005. 608 с.



208. Пойда-Носик Н.Н. Організаційно-економічні фактори підвищення ефективності функціонування промислових підприємств (на матеріалах підприємств харчової промисловості Закарпатської області): автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.06.01; Ужгород: нац. ун-т. Ужгород, 2001. 18 с.
209. Про виноград та виноградне вино: Закон України від 16.06.2005 р. № 2662-IV. URL: [zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15](http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15).
210. Про вищу освіту: Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
211. Програма Intel® «Навчання для майбутнього». URL: <http://www.iteach.com.ua/>.
212. Проблеми та перспективи харчової промисловості. URL: <http://www.harchovyk.com/content/detail/192>.
213. Про заходи по дальшому поліпшенню підготовки кваліфікованих робітників у навчальних закладах системи професійно-технічної освіти: постанова ЦК КПУ і РМ УРСР від 03.06 1969 р. № 366. *ЗП УРСР. 1969. № 6. Ст. 67.*
214. Про заходи по розширенню навчання і влаштуванню на роботу в народне господарство молоді, яка закінчує загальноосвітні школи Української РСР у 1966 році: постанова ЦК КПУ і РМ УРСР від 04.03.1966 р. № 206. *ЗП УРСР. 1966. № 3. Ст. 31.*
215. Про інноваційну діяльність: Закон України від 26.12.2002 р. № 5460- VII. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.
216. Про народну освіту: Закон УРСР від 28.06.1974 р. № 2778-VIII. *Відомості Верховної Ради УРСР. 1974. № 28. Ст. 233.*
217. Про організацію підготовчих відділень при вищих учбових закладах: постанова ЦК КПУ і РМ УРСР від 08.10.1969 р. № 573. *ЗП УРСР. 1969. № 573. Ст. 7-12.*
218. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. URL: <http://osvita.ua/legislation/law/2231/>.



219. Про професійно-технічну освіту: Закон України від 13.05.1999 р. № 103/98-ВР. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/103/98-%D0%B2%D1%80>
220. Професійні стандарти: теорія і практика розроблення: колект. монографія; Короткова Л. І, та ін. Київ, 2011. 313 с.
221. Професійно-технічна освіта. *Вікіпедія* URL: [http://www.uk.wikipedia.org/wiki/Професійно-технічна\\_освіта](http://www.uk.wikipedia.org/wiki/Професійно-технічна_освіта).
222. Професійно-технічне училище № 27 м. Берестечка. URL: <http://ptu27.ucoz.ua/index/istorija/0-6>
223. Професійно-технічне училище № 11 м. Нововолинськ. URL: [http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02\\_07.html](http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02_07.html)
224. Профессиональная педагогика: учеб. для студ.; под. ред. С. Я. Батышева. Москва: Ассоциация «Профессиональное образование», 1999. 804 с.
225. Профтехосвіта України: XX століття: енцикл. вид.; ред. Н. Г. Ничкало. Київ: Вид-во «АртЕк», 2004. 876с.
226. Прощарук Г. П. Підготовка робітничих кадрів для промисловості/ Ін-т економіки АН УРСР. Київ: Наук. думка, 1965. 127 с.
227. Процесс европейской интеграции и его влияние на систему профессионального образования: колект. монографія; под ред. Н. Ш. Шамрай. Москва: ИТО, 2003. 136 с.
228. Психологія: підручник; за ред. Ю. Л. Трофімова. [3-тє вид., стереотип.]. Київ: Либідь, 2001. 560 с.
229. Пузанов О. Г., Терещенко Г. О. Очерки истории профессионально-технического образования в Украинской ССР. Київ: Вища шк., 1980. 232 с.
230. Радкевич В. Возможности использования мтн в условиях внедрения национальных профессиональных стандартов. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/povyshenie-effektivnosti-ispolzovaniya-mashinno-traktornogo-parka>



231. Радкевич В. О. Професійна освіта і навчання для сталого розвитку суспільства. *Професійно-технічна освіта*, 2015. № 4 (69). С. 7–11.
232. Резніченко Ю. М., Рева Л. П. Національний університет харчових тех.-нологій – лідер у підготовці висококваліфікованих фахівців для харчової галузі. *Цукор України*. 2015. № 1 (109). С. 11–12.
233. Реклізон А. А. Реформування та інвестування харчової та переробної промисловості України в період переходу до ринкової економіки: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.07.01; НАН України, Ін-т пробл. ринку та екон.-екол. дослідж. Одеса, 2001. 18 с.
234. Решетняк В. Ф. Невідомі сторінки з історії Смілянського технікуму харчових технологій. До 125-річчя СТХТ НУХТ., Київ, 2008. 22 с.
235. Рівненський кооперативний економіко-правовий коледж. URL: <http://www.rkepk.rv.ua/holoyna.html>
236. Рівненський коледж економіки та бізнесу. URL: [http://rkeb.rv.ua/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=13&Itemid=2](http://rkeb.rv.ua/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=13&Itemid=2)
237. Рогатинський державний аграрний коледж. URL: <http://www.rodak.if.ua/index.php/istoriia-koledzhu>
238. Рогоза О. М. Земське шкільництво й діяльність земств України з формуванням позитивного ставлення селян до освіти (друга половина XIX – початок XX ст.). *Вісник національного технічного університету «ХПІ»*. 2008. Вип. 37. С. 32–45.
239. Роль системи дуальної освіти у професійній підготовці молоді у Німеччині. *Порівняльно-педагогічні студії*. 2009. № 2. С. 27–32
240. Романів Є. Скільки коштують ціни. *За вільну Україну*. 1991. 25 квіт.
241. Романовська М. Б. Метод проектів у навчальному процесі: метод. посіб. Харків: Ранок, 2007. 160 с.



242. Садовская Е. А. Профессиональная компетентность будущих преподавателей – исследователей университета: метод. указания к практическим занятиям по дисциплине «Педагогика высшей школы». Оренбург: РИК ГОУ ОГУ, 2004. 50 с.

243. Свалявський технічний коледж НУХТ. URL: <http://www.stknuft.com.ua>

244. Свистун В. І. Теорія і практика підготовки майбутніх фахівців аграрної галузі до управлінської діяльності: автореф. дис. ... д-ра пед. наук: спец. 13.00.04; Ін-т пед. освіти і освіти дорослих АПН України. Київ, 2007. 38 с.

245. Сенявский С. Л. Коллектив – главная сила. *Профессионально-техническое образование*. 1958. № 6. С. 25–26.

246. Середньостроковий план пріоритетних дій Уряду на період до 2020 року. *Урядовий портал єдиний веб-портал органів виконавчої влади України*. 2016. URL: [http://www.kmu.gov.ua/control/uk/publish/article?art\\_id=249629697&cat\\_id=246711250](http://www.kmu.gov.ua/control/uk/publish/article?art_id=249629697&cat_id=246711250).

247. Сергеєва Л. М. Інституції професійно-технічної освіти країн Європейського Союзу. Київ: АртЕк, 2012. 118 с.

248. Сергеєва Л. М. Інституційний розвиток ПТНЗ: основні підходи до бізнес-планування та маркетингу: навч.-метод. посіб.; за ред. Л. М. Сергеєвої. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ.: АртЕк, 2011. 152 с.

249. Сергеєва Л. М. Інформатизація професійно-технічної освіти як технологічна основа ефективного управління професійно-технічного навчального закладу. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Вінниця, 2012. Вип. 29. С. 260–265.

250. Сергеєва Л. М. Моніторинг професійного успіху випускників професійно-технічного навчального закладу: навч. посіб. Київ: Шкільний світ, 2016. С. 114.



251. Сергеева Л. М. Напрями розвитку педагогічного колективу професійного навчального закладу. *Педагогічний альманах. Херсон, 2014. Вип. 22. С. 105 – 111.*
252. Сергеева Л. М., Балущак Г. Ф. Освіта для сталого розвитку: стратегія професійного навчального закладу. *Профтехосвіта. 2016. № 10. С. 4–9.*
253. Сергеева Л. М. Проблемы развития профессионального обучения на производстве. *Современные достижения в науке и образовании. Материалы седьмой междунар. науч. конф., посвящ. 50-летию Хмельниц. нац. ун-та, 25 авг. – 1 сент. 2012 г., г. Опатия (Хорватия).* Хмельницкий: ХНУ, 2012. С. 43–45.
254. Сергеева Л. М. Студентське самоврядування: навч.-метод. комплекс для керівних кадрів ВНЗ I–IV р. а.; ред. О. О. Овчарук. Київ: Ніка-Центр, 2007. 96 с.
255. Сергеева Л. М., Даниленко Л. І. Сучасні підходи до управління професійно-технічними навчальними закладами: навч.-метод. посіб.; заг. ред. В. В. Олійника. Київ: ТОВ «Етіс Плюс», 2007. 104 с
256. Сергеева Л. М. Сучасні тенденції розвитку професійної освіти в контексті європейської інтеграції. *Педагогічний альманах. Херсон, 2014. Вип. 21. С. 85–92.*
257. Сергеева Л. М. Технології відстеження фахового успіху випускників професійних навчальних закладів: спецкурс. Івано-Франківськ: Лілея НВ. 2016. 52 с.
258. Сергеева Л. М., Олійник В. В. Управління розвитком професійно-технічного навчального закладу: навч.-метод. посіб. Київ: АртЕк, 2010. 176 с.
259. Сергеева Л. М., Софій Н. З. Якісна професійно-технічна освіта – соціально вразливій молоді: навч.- метод. посіб. Київ: АртЕкономі, 2012. 168с.



260. Сергеева Л. М. Якість освітніх послуг як показник конкурентоспроможності навчального закладу. *Модернізація регіональної системи підвищення кваліфікації та атестації педагогічних працівників як умова підвищення якості освіти. Матеріали всеукр. наук.-метод. інтернет-конф., 13–15.11.2014 р., м. Харків*. Харків, 2014. С. 160–164. DOI.: [http://conf-hano.at.ua/news/elektronnij\\_zbirnik\\_materiv/2014-12-09-435](http://conf-hano.at.ua/news/elektronnij_zbirnik_materiv/2014-12-09-435).
261. Сисоева С. О., Кристопчук Т. Є. Освітні системи Європейського Союзу (загальна характеристика): навч. посіб.; Київ. ун-т ім. Б. Грінченка. Рівне: Овід, 2012. 352 с.
262. Система підготовки кваліфікованих робітників у Болгарії *Учеба за границей*. URL: [http://www.study-abroad.kiev.ua/countries\\_edsys/bulgaria/#s\\_high](http://www.study-abroad.kiev.ua/countries_edsys/bulgaria/#s_high).
263. Системный подход к организации подготовки специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности региона; С. В. Мищенко и др. *Пищевая промышленность*. 2008. № 10. С. 30–31.
264. Сичевський М. П. Організаційно-економічний механізм розвитку харчової промисловості України (теорія, методологія, практика): автореф. дис. ... д-ра екон. наук: 08.07.01; НАН України, Рада по вивч. продукт. сил України. Київ, 2005. 34 с.
265. Сліпчишин Л. Методичні засади впровадження сучасних підходів у роботу гуртків: посібник. Львів: СПОЛОМ, 2015. 116 с.
266. Словник-довідник з професійної педагогіки; ред.-упоряд. А. В. Семенова. Одеса: Пальміра, 2006. 272 с.
267. Смирнов О. В. Освітні кластери та інноваційна освіта в ВНЗ: монографія. Київ: [б. в.], 2010. 102 с.
268. Спасенко Ю. Ринок праці кваліфікованої робочої сили, стан та умови ефективного розвитку. *Україна: аспекти праці*. 2007. № 7. С. 15–21.



269. Спасенова Г. Новые формы подготовки специалистов для пищевой промышленности. *Пищевая промышленность*. 2011. № 12. С. 16–17.
270. Справочник партійного работника; ред. К. У. Черненко. Москва: Политиздат, 1968. Вып. 8. 551 с.
271. Становлення. URL: <http://sam.in.ua/s/stanovlennja>.
272. Становлення. URL: <http://ua.opredelim.com/Становлення>.
273. Старовижівський професійний ліцей. URL: [http://stplicey.at.ua/index/istorija\\_ta\\_rozvitok/0-40](http://stplicey.at.ua/index/istorija_ta_rozvitok/0-40)
274. Стахмич Т. Інтегративний підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. Київ, 2010. Вип. 23. С. 353–356.
275. Степанович Б. П. Высшая специальная школа на Украине (конец XIX – начало XX в.). Київ: Наук. думка, 1991. 100 с.
276. Степашкина Л.Ю. Развитие общих учебных умений и навыков как ключевой образовательной компетенции. *Эйдос*. URL: <http://www.eidos.ru/journal/2005/0910-11.htm>.
277. Стогній А.Ю. Аналіз інновацій в галузі харчових технологій. *Науковий часопис Національного педагогічного університету ім. М. П. Драгоманова*. Київ, 2013. Серія № 5: Педагогічні науки. Вип. 39. С. 204–209. DOI: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9444>.
278. Стогній А. Ю. Обґрунтування інформаційного обсяг навального матеріалу з харчових технологій для підготовки майбутніх педагогів професійного навчання. URL: [https://www.cuspu.edu.ua/ua/kafedra-pedahohiky-ta-osvitnoho-menedzhmentu/69-naukovi-konferentsii-tdpu/2014/-23/1243-obgruntuvannya\\_informacijnogo\\_obsyagu\\_navchalnogo\\_materialu\\_z\\_xarchovix\\_tehnologij\\_dlya\\_pidgotovki\\_majbutnix\\_pedagogiv\\_profesijnogo\\_navchannya](https://www.cuspu.edu.ua/ua/kafedra-pedahohiky-ta-osvitnoho-menedzhmentu/69-naukovi-konferentsii-tdpu/2014/-23/1243-obgruntuvannya_informacijnogo_obsyagu_navchalnogo_materialu_z_xarchovix_tehnologij_dlya_pidgotovki_majbutnix_pedagogiv_profesijnogo_navchannya)
279. Стогній А. Ю. Сучасний стан проблеми підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій. *Науковий часопис*



*Національного педагогічного університету ім. М. П. Драгоманова. Київ, 2013. Серія № 5: Педагогічні науки. Вип. 38. С. 209–215. DOI: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9435>.*

280. Стратегія інноваційного розвитку України на 2010–2020 роки в умовах глобалізаційних викликів: парламентські слухання 17 черв. 2009 р. URL: [www.nas.gov.ua](http://www.nas.gov.ua).

281. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года. URL: <http://ab-centre.ru/articles/strategiya-razvitiya-pischevoy-i-pererabatyvayuschey-promyshlennosti-rossiyskoy-federacii-na-period-do-2020-goda>.

282. Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року; ред. Л. В. Дейнеко. Київ: НАН України, 2004. 212 с.

283. Страшинська Л. В. Стратегічні засади розвитку ринку харчових продуктів в Україні: теорія, методологія та практика: автореф. дис. ... д-ра екон. наук: 08.00.03; НАН України, Рада по вивч. продукт. сил України. Київ, 2009. 39 с.

284. Тарасюк І. В. Акмеологічний підхід у становленні професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості. *Післядипломна освіта в Україні*. 2017. № 2. С. 60–63.

285. Тарасюк І. В. Визначення і напрями створення якісного відкритого інформаційного середовища ВНЗ I–II рівнів акредитації. *Європейський вимір відкритої освіти. Матеріали всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф., 28 квіт. 2016 р., м. Київ*. Київ, 2016. URL: <http://konferenz2016.blogspot.com/>.

286. Тарасюк І. В., Коропецька Т. О. Дотаційні роботи місця як антикризовий засіб працевлаштування безробітних. *Суспільний сектор економіки України у ситуації системних змін XXI століття*. Матеріали першого всеукр. наук.-практ. семінар, 3 черв. 2010 р., м. Хмельницький.



Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний ін-т, 2010. С. 127–136.

287. Тарасюк І. В. Євроінтеграційні процеси у підготовці фахівців переробної промисловості. *Професійний розвиток та управління людськими ресурсами в системі післядипломної педагогічної освіти в контексті трансформації освіти України. Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 28 жовт. 2016 р., м. Київ. Київ: УМО НАПН України, 2016. С. 477–480.*

288. Тарасюк І. В. Інтерактивне навчання з використанням інформаційних технологій як складова методології викладання у сучасному вищому навчальному закладі. *Матеріали третьої міжнар. наук.-метод. конф., 26 жовт. 2012 р., м. Хмельницький. Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, 2012. С. 475–485.*

289. Тарасюк І. В. Напрями модернізації професійної підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка. Київ, 2018. Вип. 15. С. 16–21.*

290. Тарасюк І. В. Особливості використання сучасних освітніх технологій при підготовці фахівців для харчової і переробної промисловості. *Теоретико-методологічні основи розвитку освіти та управління навчальними закладами. Матеріали другої всеукр. (з міжнар. участю) наук.-метод. конф., 18 лист. 2016 р., м. Херсон. Херсон: КВНЗ «Херсонська академія неперервної освіти», 2016. С. 139–144.*

291. Тарасюк І. В. Особливості організації освітньої діяльності підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти Республіки Польщі. *Теорія та методика управління освітою. 2017. № 2 (20). С. 1–12.*

292. Тарасюк І. В. Особливості практичної підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти. *Підготовка*



конкурентоздатних фахівців: виклики сучасності. *Матеріали наук.-практ. конф.*, 25 квіт. 2018 р., м. Кривий Ріг. Кривий Ріг: КПГТЛ, 2018. С. 182–187.

293. Тарасюк І. В. Особливості професійної підготовки конкурентоздатних фахівців харчової промисловості. *Теоретико-методичні основи підготовки конкурентоздатних фахівців у контексті сучасного ринку праці. Матеріали наук.-практ. конф.*, 6 квіт. 2017 р., м. Кривий Ріг. Кривий Ріг: КПГТЛ, 2017. С. 329–332.

294. Тарасюк І. В. Особливості роботи з обдарованими студентами економічних спеціальностей. Забезпечення наступності змісту в системі ступеневої вищої та післядипломної освіти: українські традиції та європейська практика. *Матеріали першого всеукр. наук.-метод. семінару, Хмельницький, 29 жовт. 2010 р., м. Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут*, 2010. С. 154–155.

295. Тарасюк І. В. Періодизація історії розвитку підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у закладах професійної освіти західних областей України (друга половина XX – початок XXI століття). *Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка*. 2018. № 1 (7). С. 70–75.

296. Тарасюк І. В. Працевлаштування молоді на ринку праці: проблеми та перспективи URL: [http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc\\_gum/Znphktei/2011\\_1/statti/tarasyuk/tarasyuk](http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/Znphktei/2011_1/statti/tarasyuk/tarasyuk).

297. Тарасюк І. В. Пріоритетні напрями підвищення якості професійної підготовки майбутніх фахівців харчової індустрії. *Управління якістю вищої освіти: проблеми та перспективи. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф.*, 29 верес. 2017 р., м. Київ. Київ: УМО НАПН України, 2017. С. 214–215.

298. Тарасюк І. В. Професійна орієнтація майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості в умовах інноваційного розвитку харчової галузі. *Проблеми підготовки педагогів для професійної освіти: теорія і практика*.



*Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 25 лист. 2016 р., м. Львів. Львів: ПП «Ощипок М. М.», 2016. С. 224.*

299. Тарасюк І. В. Психологічні проблеми підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в професійних навчальних закладах *Психологічні проблеми молоді у сучасному світі. Матеріали першої всеукр. наук.-практ. конф., 7–8.04.2017 р., м. Київ. Київ: МАУП, 2017. С. 207–209.*

300. Тарасюк І. В. Психолого-педагогічні особливості підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості. *Психолого-педагогічний супровід фахової підготовки та підвищення кваліфікації особистості в умовах трансформації освіти. Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 27 трав. 2016 р., м. Київ. Київ, 2016. С. 237–239.*

301. Тарасюк І. В. Самостійна робота студентів вищих навчальних закладів як важливий елемент сучасної підготовки фахівців. *Матеріали другої всеукр. наук.-метод. конф., 27 жовт. 2011 р., м. Хмельницький. Хмельницький: Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут, 2011. С. 134–136.*

302. Тарасюк І. В. Соціальне партнерство як об'єктивна необхідність підготовки висококваліфікованих фахівців харчової і переробної промисловості. *Розвиток сучасної освіти: теорія, практика, інновації. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф., 23–24 лют. 2017 р., м. Київ. Київ: Міленіум, 2017. С. 172–174.*

303. Тарасюк І. В. Соціально-психологічні основи підготовки майбутнього фахівця харчової промисловості до професійної діяльності. *Психолого-педагогічний супровід професійної підготовки та підвищення кваліфікації фахівців в умовах трансформації освіти. Матеріали третьої всеукр. наук.-практ. конф., 25 трав. 2018 р., м. Київ. Київ: УМО НАПН України, 2018. С. 217.*

304. Тарасюк І. В. Традиції та інновації професійної підготовки конкурентоздатних фахівців для харчової та переробної промисловості:



метод. рекоменд.; за наук. ред. проф. Л. М. Сергєєвої. Львів: Поліграфічний центр Видавництва НУ «Львівська політехніка», 2018. 62 с.

305. Тарасюк І. В. Формування морально-етичних цінностей у студентів вищих навчальних закладів I–II рівнів акредитації. *Регіональні культурні, мистецькі та освітні практики. Матеріали третьої міжнар. Інтернет-конф., 15–16 бер. 2016 р., м. Переяслав-Хмельницький*. Переяслав-Хмельницький, 2016. URL: <http://pereislav.blogspot.com/>.

306. Тарасюк І. В. Формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості в умовах професійної підготовки. *Педагогічний альманах*. 2018, № 38. С. 139–144.

307. Тарасюк І. В. Формування професійної компетентності у майбутніх фахівців харчової промисловості. *Модернізація змісту професійної освіти – умова підготовки компетентного фахівця нової формації. Матеріали конф., 16.05.2017 р.* Житомир, 2017. С. 209–211.

308. Тарасюк І. В. Формування професійного мобільного фахівця харчової індустрії в умовах сучасного виробництва. *Формування професійно мобільного фахівця: європейський вимір. Матеріали всеукр. наук.-практ. конф., 16–17 лист. 2017 р., м. Львів*. Львів: ПП «Ощипок М.М.», 2017. С. 224.

309. Теліщук М. М. Історія економіки та економічної думки (у схемах і таблицях): навч. посіб. Ірпінь.: Вид-во Нац. університету ДПС України, 2015. 556 с.

310. Тенденції професійної підготовки фахівців аграрної галузі в країнах Європейського Союзу: монографія; за ред. С. О. Сисоєвої. Миколаїв: Іліон, 2013. 500 с.

311. Теорія і практика впровадження інноваційних технологій навчання в професійну підготовку кваліфікованих робітників: монографія; Лузан П. Г. та ін.; за заг. ред. Г. М. Романової. Київ: ТОВ «НВП Поліграфсервіс», 2014. 216 с.



312. Терещенко Г. І. Організаторська діяльність КП по підготовці робітничих кадрів на Україні. За матеріалами навчальних закладів 1940–1970 рр. Київ: Вища школа, 1974. 158 с.
313. Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі. URL: <http://tkhtt.meximas.com/>
314. Ткачук С. І. Особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій в умовах професійної підготовки. *Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія: Педагогічні науки*. 2016. Вип. 137. С. 58–62. DOI: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP\\_2016\\_137\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP_2016_137_16).
315. Торчинський професійний ліцей. URL: [http://torchinlicej.at.ua/index/istorija\\_liceju/0–21](http://torchinlicej.at.ua/index/istorija_liceju/0–21).
316. Тоцька О. Л. Економіко-математичне моделювання випуску продукції в харчовій промисловості України: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.11; Львів: нац. ун-т ім. І.Франка. Львів, 2008. 20 с.
317. Тришина С. В. Информационная компетентность как педагогическая категория. *Эйдос*. URL: <http://www.eidos.ra.jurnal/2005/0910–11.htm>.
318. Удосконалення змісту підготовки фахівців-технологів для харчової та переробної промисловості; А. І.Українець та ін. *Нові технології навчання*. 2006. Спец. випуск. С. 16–17.
319. Ужгородський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету. URL: <http://utek.uz.ua/>
320. Українська радянська енциклопедія. URL: Режим доступу: [http://leksika.com.ua/16710225/ure/konservna\\_promislovist](http://leksika.com.ua/16710225/ure/konservna_promislovist)
321. Український Радянський Енциклопедичний словник: у 3-х т.; відп. ред. А. В. Кудрицький. 2-е вид. Київ: Голов. ред. УРЕ, 1987. Т. 3. 736 с.
322. Ухвалевський Ю., Герасименко В., Захарченко О. Відтворення основних фондів харчової промисловості Української РСР та їх



використання. *Економіка Радянської України*. Серія: Харчова промисловість. 1979. С. 134–138

323. Фатхутдинов Р.А. Инновационный менеджмент. Санкт-петербург: Питер. 2002. 400 с.

324. Федорова О. В. Активізація пізнавальної діяльності студентів у процесі вивчення технічних дисциплін. *Науковий часопис Національного педагогічного університету ім. М. П. Драгоманова. Серія 16: Творча особистість учителя: проблеми теорії і практики*. 2014. Вип. 22. С. 140–145. DOI: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nchnpu\\_016\\_2014\\_22\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nchnpu_016_2014_22_34).

325. Фролова Н. Е. Основы конструирования новых пищевых продуктов: курс лекций. Київ: НУХТ, 2010. 207 с

326. Фролов Ю. В., Махотин Д. А. Компетентностная модель как основа оценки качества подготовки специалистов. *Высшее образование сегодня*. 2004. № 8. С. 34–44.

327. Харчова промисловість. URL: [http://uk.wikipedia.org/wiki/Харчова\\_промисловість](http://uk.wikipedia.org/wiki/Харчова_промисловість).

328. Харчова промисловість. URL: <http://ukrmap.su/uk-g9/923.html>

329. Харчова промисловість України: стратегічні аспекти розвитку: монографія; за ред. Я. М. Гадзала. Київ: Аграр.наука, 2016. 380 с.

330. Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ. URL: <http://www.htek.km.ua/>

331. Ховрич С. М. З історії розвитку вищої технічної освіти в Україні наприкінці XIX – на початку XX ст. (на матеріалах Київського політехнічного інституту). *Український історичний журнал*. 2007. № 5. С.55–65.

332. Ходорівська філія Технічного коледжу НУ «Львівська політехніка». URL: <http://www.techcol.com.ua/index.php/holovna>

333. Хундт Д. Образование «Made in Germany» – знак качества в конкурентной борьбе. URL: <http://ebn24.com/index.php?id=28069&L=6>.



334. Центральна науково-технічна бібліотека харчової та переробної промисловості України. URL: <http://http://cntb.com.ua/>.
335. Цехановский М. Ю. Русская свеклосахарная промышленность в её прошлом и настоящем. Санкт-Петербург, 1911. 133 с.
336. Чаплышкин М. Ю. Развитие трудового потенциала рабочих кадров на промышленных предприятиях: дис. ... кандидата экономических наук: 08.00.05; Пензинс. гос. унив. архитект. и строит. Нижний Новгород, 2003. 167 с.
337. Чернишова О. Б. Оцінка конкурентоспроможності промислових підприємств (на прикладі підприємств кондитерської галузі харчової промисловості України): автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04; Одес. держ. екон. ун-т. Одеса, 2009. 21 с.
338. Чернівецький державний комерційний технікум. URL: <http://www.chdkt.cv.ua/text/?text=1&cat=1&lang=ua>
339. Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж. URL: <http://www.college.cv.ua/>
340. Чорний Р. С. Організаційно-економічні механізми розвитку підприємств харчової промисловості: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.06.01; НАН України, Ін-т регіон. дослідж. Львів, 2004. 18 с.
341. Шамова Т. И. Избранное. Москва: Центральное издательство, 2004. 320 с.
342. Шамрай Н. Н. Педагогические основы адаптации учащихся к условиям рынка труда в процессе технологического образования: автореф. дис. ... док. пед. наук: 13.00.01; Инстит. общ. сред. образ. Москва, 2000. 43 с.
343. Шаура А. Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. Київ, 2017. 223 с.
344. Швайка Л. А. Державне регулювання економіки: навч. посіб. Київ: Знання, 2006. 435 с.



345. Шекмар Н. А. Економічна ефективність розвитку підприємств харчової промисловості (на прикладі Закарпатської області): автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.06.01; Нац. ун-т харч. технологій. Київ, 2002. 20 с.
346. Шип Н. А. Интеллигенция на Украине (XIX в.): историко-социологический очерк. Київ: Наукова думка, 1991. 172 с.
347. Щербак Л. Досвід управління системою професійно-технічної освіти у Федеративній республіці Німеччині та його ефективність. URL: [http://www.inwent-vet.org.ua/pdf/ukr/\\_Німеччина\\_ed.pdf](http://www.inwent-vet.org.ua/pdf/ukr/_Німеччина_ed.pdf).
348. Якубовський М., Щук В. Інфраструктура – фактор прискорення інноваційного розвитку промисловості. *Економіка України*. 2007. № 2. С. 27–38.
349. Ясько А. Г. Диверсифікаційна компонента адаптації харчової промисловості України до вимог СОТ: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.03; НАН України, Рада по вивч. продукт. сил України. Київ, 2009. 18 с.
350. Аграрен университет Пловдив. URL: <http://www.au-plovdiv.bg/content.php>
351. Arnold Lipsmeier. Berufspädagogik kompakt. Berlin: Cornelsen, 1998. Kapitel 48: 175 S.
352. Arnold R., Pätzold H. Schulpädagogik kompakt. Berlin: Cornelsen, 1998. 300 S.
353. Bahren Ä. Ausbildung und berufliche Orientierung: Ihre Chancen für eine erfolgreiche Zukunft. Köln: Baumann Vlg., 2002. 132 S.
354. Cortina K. Das Bildungswesen der Bundesrepublik Deutschland. Hamburg: Rowohlt TV, 2003. 620 S.
355. Hans Weißmann. Zukunft Lehre» – Neue Berufe stellen sich vor». Режим доступу: [http://www.bibb.de/dokumente/pdf/a43\\_statement-weissmann-bk.pdf](http://www.bibb.de/dokumente/pdf/a43_statement-weissmann-bk.pdf).



356. Henning P. Berufsschule und Betrieb als Lernorte im dualen System; Technische Universität Kaiserslautern, Fachgebiet Sozialwissenschaften, Fachbereich Pädagogik. Sommersemester, 2006. 19 S.
357. Herbert B. Wirtschaftslehre für berufsbildende Schulen in Rheinland-Pfalz. Köln/München: Stamm-Verlag, 1989. 250 S.
358. Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. URL: <http://www.sggw.pl>
359. Tarasiuk I. Akmeological aspects of formation the professional competence of future specialist in food industry *Innovations in Science and Education: Challenges of our time*: Collection of scientific papers; ed. M. Dei, O. Rudenko. London: IASHE, 2017. 266p.
360. Tarasiuk I. Peculiarities of the educational process of training food industry specialists in professional education units. *Fundamental and applied researches in practice of leading scientific schools*. 26 (2). P.133–138.
361. Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. URL: <http://urk.edu.pl/>
362. Velde Ch Crossing borders: an alternative conception of competence. *27 Annual SCUTREA conference*, 1997. P. 27–35.
363. Wiadomości statystyczne o stosunkach krajowych. Rok VI-XXV. Lwow, 1880–1914.
364. Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii. URL: <http://www.wshig.pl>
365. Österreichische Statistik. Band 3. Heft 10. Wien, 1916. URL: <https://klaviatura.online.ua/ukr/de/>

**Матеріали Центрального державного архіву вищих органів влади та управління України (далі – ЦДАВО України)**

366. Спр. 807. О состоянии и мерах по дальнейшему улучшению подготовки квалифицированных рабочих в профессионально-технических



учебных заведениях УССР в свете XXV съезда КПСС, № ВК-20-33, 01.02.77 г., 103 арк.

367. Спр. 6562. Документи про хід виконання постанови РМ УРСР щодо заходів, пов'язаних з проведенням у життя Закону про зміцнення зв'язку школи з життям, 221 арк.

368. Спр. 1669. Матеріали по контролю виконання постанов РМ УРСР з питань ПТО в Українській РСР, 35 арк.

369. Спр. 6702. Листування з РМ СРСР, союзними, республіканськими та обласними організаціями про роботу Державного комітету РМ УРСР по професійно-технічній освіті, 266 арк.

370. Спр. 9549. Листування з союзними, республіканськими, обласними організаціями про роботу комітетів Держпрофосвіти УРСР та його учбових закладів, 208 арк.

371. Спр. 790. Листи і доручення РМ УРСР, доповідні записки, інформації, звіти та інші документи про роботу Держпрофосвіти УРСР та його учбових закладів, 163 арк.

372. Спр. 1743. Листування з союзними, республіканськими і обласними організаціями про роботу Державного комітету УРСР по професійно-технічній освіті та його учбових закладів, 267 арк.

373. Спр. 2623. Листування з союзними, республіканськими і обласними організаціями про роботу Державного комітету УРСР по професійно-технічній освіті та його учбових закладів, 230 арк.

374. Спр. 3498. Інформації, звіти міністерств і відомств та інші документи по контролю за виконанням постанов, розпоряджень РМ УРСР з питань розвитку і роботи учбових закладів вищої і середньої спеціальної та професійно-технічної освіти в Українській РСР, 155 арк.

375. Спр. 5251. Листування з союзними, республіканськими і обласними організаціями про роботу Державного комітету УРСР по професійно-технічній освіті та його учбових закладів, 306 арк.



376. Спр. 6065. Листування з союзними, республіканськими і обласними організаціями про капітальне будівництво об'єктів Державного комітету УРСР по професійно-технічній освіті, 278 арк.

377. Спр. 6067. Листування з союзними, республіканськими і обласними організаціями про роботу Державного комітету УРСР по професійно-технічній освіті та його учбових закладів, 323 арк.

378. Спр. 6884. Листування з союзними, республіканськими і обласними організаціями про роботу Державного комітету УРСР по професійно-технічній освіті та його учбових закладів в Українській РСР, 195 арк.

379. Спр. 7686. Інформації, звіти та інші документи по контролю за виконанням постанов (розпоряджень) РМ УРСР з питань розвитку учбових закладів вищої і середньої спеціальної та професійно-технічної освіти в Українській РСР, 258 арк.

**Ф. 4609 Державний Комітет УРСР по професійно-технічній освіті,  
м. Київ. 1940–1988 рр., оп. 1**

380. Спр. 280. Переписка с СМ УСССР и ЦК КПУ и министерствами о постановке учебно-воспитательной работы, строительстве, расширении действующих ПТУ за 1954 г. 20 янв. – 26 авг., 113 арк.

381. Спр. 289. Справка Украинского республиканского управления трудовых резервов о выполнении постановления СМ УСССР и ЦК КПУ от 26 августа 1954 г. № 1264 «Об организации производственно-технической подготовки молодёжи, окончившей средние школы, для работы на производстве» за 1954 г., 6 арк.

382. Спр. 311. Справка Украинского республиканского управления трудовых резервов о подготовке квалифицированных рабочих в учебных заведениях системы трудовых резервов за 1955 г., 9 арк.



383. Спр. 312. Переписка с СМ УССР, ЦК КПУ и министерствами о постановке учебно-воспитательной работы и строительстве и расширении действующих ПТУ за 1955 год, 158 арк.

384. Спр. 339. Статистический отчет Украинского республиканского управления трудовых резервов о сети ПТУ и контингента учащихся за 1955 г., 19 арк.

385. Спр. 342. Справки о проверке состояния воспитательной и культурно-массовой работы в учебных заведениях трудовых резервов за 1955 г., 85 арк.

386. Спр. 360. Приказы с № 1 по № 71 начальника Украинского республиканского управления трудовых резервов по основной деятельности за 1956 г. (6 янв. – 30 дек.), 158 арк.

387. Спр. 370. Сводный статистический отчет Украинского республиканского управления трудовых резервов о наличии и движении учащихся учебных заведений трудовых резервов за 1956 г., 9 арк.

388. Спр. 371. Переписка СМ и ЦК КП(б) Украины о подготовке квалифицированных рабочих в учебных заведениях трудовых резервов (26 марта – 15 дек. 1956 г.), 39 арк.

389. Спр. 395. Переписка с СМ УССР и ЦК КПУ и министерствами о постановке учебно-воспитательной работы и строительстве и расширении действующих ПТУ за 1957 г. (11 апр. – 6 авг.), 167 арк.

390. Спр. 396. Сводный статистический отчет (ф. № 11) и объяснительная записка к нему Украинского управления трудовых резервов об итогах учебной работы в ТУ Украинской ССР за 1957 г., 60 арк.

391. Спр. 426. Приказы с № 1 по № 42 начальника Украинского республиканского управления трудовых резервов по основной деятельности за 1958 г. (2 янв. – 2 дек.), 107 арк.

392. Спр. 437. Годовой статистический отчет Украинского республиканского управления трудовых резервов о сети ПТУ и контингента учащихся за 1958 г., 11 арк.



393. Спр. 460. Статистический отчёт Украинского республиканского управления трудовых резервов о сети ПТУ и контингента учащихся за 1959 г., 16 арк.

394. Спр. 499. Сводный статистический отчет Главпрофтехобразования о сети ПТУ и контингенте учащихся системы ПТО за 1960 г., 16 арк.

395. Спр. 510. Статистические отчёты облуправлений ПТО об итогах учебной работы в технических училищах за 1963 г., 223 арк.

396. Спр. 523. Приказы с № 1 по № 79 начальника Главного управления профессионально-технического образования при СМ УССР по основной деятельности за 1961 г. (2 янв. – 28 июля), 213 арк.

397. Спр. 532. Сводный годовой статистический отчёт о сети ПТУ и контингента учащихся за 1961 г. Главного управления профессионально-технического образования при СМ УССР, 27 арк.

398. Спр. 560. Приказы с № 71 по № 133 начальника Главного управления профессионально-технического образования при СМ УССР по основной деятельности за 1962 г. (3 июля – 25 дек.), 166 арк.

399. Спр. 562. Переписка с СМ УССР, ЦК КП Украины и министерствами по учебно-воспитательной работе, строительстве и расширении действующих ПТУ (26 янв. – 14 мая 1962 г.), 127 арк.

400. Спр. 571. Сводный годовой статистический отчёт Главного управления профессионально-технического образования при СМ УССР о сети ПТУ и контингента учащихся за 1962 г., 76 арк.

401. Спр. 607. Объяснительная записка к отчёту (ф. № 11) Главного управления при СМ УССР об итогах учебной работы учебных заведений профессионально-технического образования Украины за 1963 г., 52 арк.

402. Спр. 618. Сводный годовой статистический отчёт Главного управления профессионально-технического образования при СМ УССР о сети ПТУ и контингента учащихся за 1963 г., 47 арк.



403. Спр. 651. Переписка с СМ УССР, ЦК КП Украины, Госпланом УССР по учебно-воспитательной работе и строительстве и расширении действующих ПТУ за 1964 г. (28 янв. – 21 окт. 1964 г.), 69 арк.

404. Спр. 660. Сводный годовой статистический отчёт Главного управления профессионально-технического образования при СМ УССР о сети ПТУ и контингента учащихся за 1964 г., 41 арк.

405. Спр. 697. Справка о выполнении плана подготовки квалифицированных рабочих облуправлениями профессионально-технического образования в 1962 г., 32 арк.

406. Спр. 740. Приказы Председателя Госкомитета СМ СССР по основной деятельности (относящиеся к Госкомитету УССР) (12 февр. – 3 марта 1966 г.), 60 арк.

407. Спр. 741. Решения коллегии Госкомитета СМ СССР (относящиеся к деятельности Госкомитета УССР), 51 арк.

408. Спр. 742. Приказы № № 1–59 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том 1 (6 янв. – 30 марта 1966 г.), 145 арк.

409. Спр. 754. Сводный годовой статистический отчёт Госкомитета о численности и составе учащихся, принятых в училища системы профессионально-технического образования по полу, возрасту, месту жительства, типам учебных заведений, 18 арк.

410. Спр. 755. Сводный годовой статистический отчёт Госкомитета о выпуске и направлении на работу, окончивших училища профессионально-технического образования по профессиям, 23 арк.

411. Спр. 780. Приказы Председателя Госкомитета СССР по основной деятельности (относящиеся к Госкомитету УССР) 21 марта–28 ноября 1967 г., 47 арк.

412. Спр. 782. Приказы № № 1–51 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том I (07 янв.–30 мая 1967 г.), 158 арк.

413. Спр. 790. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы



городских и технических училищ за 1966/67 учебный год (Полтавское–Черновицкое), т. 4, 150 арк.

414. Спр. 796. Сводный отчёт Госкомитета о численности и составе учащихся, принятых в училища по полу, возрасту, типам училищ, о числе училищ и численности учащихся в них, 21 арк.

415. Спр. 822. Приказы № № 1–66 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том I (16 янв.–31 мая 1968 г.), 228 арк.

416. Спр. 826. Переписка с Госкомитетом СМ СССР по профессионально-техническому образованию и СМ УССР по подготовке квалифицированных рабочих в системе профессионально-технического образования (9 янв. – 20 дек. 1968 г.), 18 арк.

417. Спр. 827. Стенограмма межреспубликанского совещания работников училищ профессионально-технического образования и учебных комбинатов по подготовке кадров для бытового обслуживания населения Украинской и Молдавской ССР (18–19 янв. 1968 г.), 130 арк.

418. Спр. 836. Сводный статотчёт Госкомитета о численности и движении учащихся училищ по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся, 16 арк.

419. Спр. 837. Сводный статотчёт Госкомитета о выпуске и направлении на работу по профессиям, 31 арк.

420. Спр. 862. Приказы № № 1–85 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том I (2 янв. – 30 июня), 205 арк.

421. Спр. 866. Переписка с Госкомитетом СМ СССР по ПТО и СМ УССР о подготовке квалифицированных рабочих, расширении сети учебных заведений (8 янв. – 11 дек. 1969 г.), 86 арк.

422. Спр. 875. Справки, докладные записки о проверке состояния учебно-воспитательной работы, подготовке и проведении выпускных экзаменов и другим вопросам, т. 1, 125 арк.

423. Спр. 879. Сводный статотчёт Госкомитета о численности и движении учащихся, о числе училищ в 1969 г., 11 арк.



424. Спр. 915. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы городских и технических профессионально-технических училищ за 1969/70 учебный год (Одесское–Тернопольское), т. 5, 122 арк.

425. Спр. 922. Сводный отчёт Госкомитета о численности и составе учащихся, принятых в училища системы, о числе училищ в 1970 г., 28 арк.

426. Спр. 959в. Решения коллегии Госпрофобра СССР (13 янв. – 24 дек.), 191 арк.

427. Спр. 959г. Постановления коллегии Госпрофобра СССР и других вышестоящих организаций (2 февр. – 27 дек.), 53 арк.

428. Спр. 959е. Приказы и распоряжения № № 76–159 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том II (1 июня – 31 дек.), 233 арк.

429. Спр. 974. Сводный отчёт Госкомитета о численности и движении учащихся училищ системы по типам училищ в 1971 г., 6 арк.

430. Спр. 1018. Приказы Председателя Госпрофобра СССР по основной деятельности, т. 1 (13 янв. – 31 июля), 167 арк.

431. Спр. 1023. Приказы № № 1–61 Председателя Госкомитета по основной деятельности, т. 1 (9 янв. – 31 мая), 225 арк.

432. Спр. 1037. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы городских и технических училищ, вечерне (сменных) отделений (Житомирское–Ивано-Франковское), т. 3, 174 арк.

433. Спр. 1040. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы городских и технических училищ, вечерне (сменных) отделений (Хмельницкое–Черновицкое), т. 6, 127 арк.

434. Спр. 1048. Сводный отчёт Госкомитета о числе училищ системы и численности учащихся и работников в них на 1 января 1973 г., 3 арк.

435. Спр. 1049. Сводные отчёты Госкомитета о численности и движении учащихся училищ системы по типам училищ, 5 арк.



436. Спр. 1053. Сводный отчёт Госкомитета о выпуске и направлении на работу окончивших училища системы в 1972 г., 6 арк.
437. Спр. 1095. Приказы Председателя Госпрофобра СССР по основной деятельности, т. 1 (2 янв. – 23 мая), 168 арк.
438. Спр. 1096. Приказы Председателя Госпрофобра СССР по основной деятельности, том II (7 июня – 14 дек.), 211 арк.
439. Спр. 1100. Приказы № № 1–83 Председателя Госкомитета по основной деятельности, т. 1 (4 янв. – 31 мая), 211 арк.
440. Спр. 1131. Сводный отчёт Госкомитета о числе училищ системы и численности учащихся и работников в них на 1 января 1974 г., 4 арк.
441. Спр. 1132. Сводный отчёт Госкомитета о численности и движении учащихся училищ системы по типам училищ в 1973 г., 6 арк.
442. Спр. 1188. Решения коллегии Госпрофобра СССР (15 янв. – 31 дек.), 200 арк.
443. Спр. 1212. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы городских ПТУ, ТУ и вечерне (сменных) отделений (Херсонское–Черновицкое), т. 5, 183 арк.
444. Спр. 1220а. Сводный отчёт Госкомитета о числе училищ системы и численности учащихся и работников в них на 1 января 1975 г., 5 арк.
445. Спр. 1221. Сводный отчёт Госкомитета о численности и движении учащихся училищ системы по типам училищ в 1974 г., 10 арк.
446. Спр. 1277. Приказы Председателя Госпрофобра СССР по основной деятельности, том I (17 янв. – 29 апр.), 223 арк.
447. Спр. 1282. Приказы № № 1–89 Председателя Госкомитета по основной деятельности, т. 1 (3 янв. – 30 июня), 256 арк.
448. Спр. 1283. Приказы № № 90–144 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том II (2 июля – 1 октяб.), 168 арк.
449. Спр. 1301. Сводные статистические отчёты Госкомитета об итогах учебной работы городских, технических училищ, вечерне (сменных)



отделений, спецучилищ, училищ при ИТУ МВД СССР за 1974/75 учебный год, 30 арк.

450. Спр. 1304. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы городских, технических и вечерне (сменных) отделений (Одесское–Черновицкое), т. 3, 217 арк.

451. Спр. 1312. План Госпрофобра СССР по подготовке квалифицированных рабочих в учебных заведениях профессионально-технического образования на 1975 год, 39 арк.

452. Спр. 1315. Сводный отчёт Госкомитета о числе училищ системы и о численности учащихся и работников в них на 1 января 1976 г., 5 арк.

453. Спр. 1316. Сводный отчёт Госкомитета о численности и движении учащихся училищ системы по типам училищ в 1975 г., 10 арк.

454. Спр. 1381. Приказы № № 64–140 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том II (4 мая – 30 августа), 232 арк.

455. Спр. 1395. Статистические отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы городских, технических училищ и вечерне (сменных) отделений (Винницкое–Днепропетровское), т. 1, 139 арк.

456. Спр. 1409. Сводный статистический отчёт Госкомитета о приёме молодёжи на обучение в ПТУ и ТУ, 1 арк.

457. Спр. 1412. Сводный отчёт Госкомитета о числе училищ системы и численности учащихся и работников в них на 1 января 1977 г., 4 арк.

458. Спр. 1418. Сводный отчёт Госкомитета о выпуске и направлении на работу окончивших училища системы в 1976 г., 15 арк.

459. Спр. 1469. Приказы Председателя Госпрофобра СССР по основной деятельности, т. 1 (3 янв. – 29 июня), 210 арк.

460. Спр. 1470. Приказы Председателя Госпрофобра СССР по основной деятельности, т. 2 (2 августа – 30 дек.), 215 арк.



461. Спр. 1471. Решения коллегии Госпрофобра СССР, том I (10 янв. – 28 апр.), 139 арк.
462. Спр. 1475. Приказы № № 51–117 Председателя Госкомитета по основной деятельности, том II (1 апр. – 29 июня), 151 арк.
463. Спр. 1476. Приказы № № 118–186, т. 3 (1 июня – 29 сент.), 153 арк.
464. Спр. 1493. Сводные статистические отчёты Госкомитета об итогах учебной работы технических училищ, 204 арк.
465. Спр. 1516. Сводные отчёты Госкомитета о численности и движении учащихся по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1978 г., 42 арк.
466. Спр. 1576. Приказы № № 1–65 Председателя Госкомитета по основной деятельности, т. 1 (3 янв. – 31 марта), 168 арк.
467. Спр. 1578. Приказы № № 158–247 Председателя Госкомитета по основной деятельности, т. 3 (3 июня – 27 сент.), 147 арк.
468. Спр. 1597. Справки, докладные записки о проверке ПТУ, по улучшению подготовки квалифицированных рабочих, производственной практики, состоянии учебно-воспитательной работы и другим вопросам, 142 арк.
469. Спр. 1615. Сводные отчёты Госкомитета о численности и движении учащихся по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1979 г., 38 арк.
470. Спр. 1655. Приказы № № 261–329 Председателя Госкомитета по основной деятельности за 1979 г., т. 4 (3 сент. – 1 ноября), 186 арк.
471. Спр. 1676. Справки, докладные записки о проверке профтехучилищ по улучшению подготовки квалифицированных рабочих, производственной практики, состоянии учебно-воспитательной работы и другим вопросам, 217 арк.
472. Спр. 1677. Справки, докладные записки, информации, переписка с ЦК Компартии Украины, СМ УССР, Госпрофобром СССР об улучшении



качества подготовки квалифицированных рабочих, усовершенствовании учебного процесса и другим вопросам (8 янв. – 29 дек.), 73 арк.

473. Спр. 1694. Сводные отчёты Госкомитета о численности и движении учащихся по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1980 г., 13 арк.

474. Спр. 1744. Сводные статистические отчёты Госкомитета об итогах учебной работы средних, технических, городских, сельских ИТУ, вечерних (сменных) отделений, училищ при ИТУ и ВТК за 1979/80 учебный год, 79 арк.

475. Спр. 1761. Информации в ЦК Компартии Украины, СМ УССР, Президиум ВС УССР об улучшении качества подготовки квалифицированных рабочих, усовершенствовании учебного процесса и другим вопросам (10 янв. – 27 ноября), 43 арк.

476. Спр. 1787. План Госкомитета по подготовке квалифицированных рабочих в учебных заведениях профессионально-технического образования на 1980 г., 47 арк.

477. Спр. 1788. Сводные статистические отчёты Госкомитета о численности и составе учащихся, принятых в училища в 1980 г., 15 арк.

478. Спр. 1790. Сводные отчёты Госкомитета о численности и движении учащихся по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1981 г., 14 арк.

479. Спр. 1825. Решения коллегии Госкомитета СССР (относящиеся к деятельности Госкомитета УССР) – 8 янв. – 24 дек. 1981 г., 178 арк.

480. Спр. 1830. Приказы с № 252 по № 279 Председателя Госкомитета по основной деятельности (6 августа – 31 августа 1981 г.), 199 арк.

481. Спр. 1831. Приказы с № 280 по № 358 Председателя Госкомитета по основной деятельности (1 сент. – 30 ноября 1981 г.), 214 арк.

482. Спр. 1832. Приказы с № 359 по № 397 Председателя Госкомитета по основной деятельности (1 дек. – 31 дек. 1981 г.), 109 арк.



483. Спр. 1876. Сводные статистические отчёты Госкомитета о численности и движении учащихся училищ системы Госпрофобра СССР по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1982 г., 12 арк.

484. Спр. 1879. Статистические отчёты областных управлений профессионально-технического образования о количестве молодых рабочих, окончивших ПТУ и ТУ по профессиям за 1981 г., 169 арк.

485. Спр. 1915. Постановления коллегий Госкомитета СССР и других вышестоящих организаций (15 янв. – 6 дек. 1982 г.), 109 арк.

486. Спр. 1918. Приказы с № 86 по № 138 Председателя Госкомитета по основной деятельности (1 апр. – 29 апр. 1982 г.), 180 арк.

487. Спр. 1964. Сводный статистический отчёт Госкомитета о численности и движении учащихся по типам училищ, о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1983 г., 14 арк.

488. Спр. 1975. Приказ Министерства лёгкой промышленности УССР и Госкомитета СМ УССР по ПТО № 156/72, 29.04.77 г. «О мерах по улучшению подготовки квалифицированных рабочих для предприятий Министерства лёгкой промышленности УССР», 4 арк.

489. Спр. 2049. Сводный статистический отчёт Госкомитета о числе училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1984 г., о численности и движении учащихся по типам училищ, 51 арк.

490. Спр. 2079. Приказы Председателя Госкомитета СССР по основной деятельности (относящиеся к Госкомитету УССР) (11 марта–3 дек. 1984 г.), 165 арк.

491. Спр. 2087. Приказы с № 234 по № 274 Председателя Госкомитета по основной деятельности (8 окт. – 30 ноября 1984 г.), 115 арк.

492. Спр. 2120. План подготовки квалифицированных рабочих в учебных заведениях профессионально-технического образования на 1984 год, 106 арк.



493. Спр. 2123. Статистические отчёты Госкомитета о численности училищ и численности учащихся и работников в них на 1 января 1985 г., о численности и движении учащихся по типам училищ, 52 арк.

494. Спр. 2161. Приказы с № 112 по № 171 Председателя Госкомитета УССР по основной деятельности, 159 арк.

495. Спр. 2169. Информации в СМ УССР о подготовке квалифицированных рабочих в профтехучилищах республики и другим вопросам, 62 арк.

496. Спр. 2172. Сводные статистические отчёты Госкомитета и отчёты облуправлений профессионально-технического образования об итогах учебной работы за 1984/85 учебный год по средним ПТУ, 53 арк.

497. Спр. 2245. Информации в ЦК Компартии Украины, СМ УССР о совершенствовании учебно-воспитательного процесса и другим вопросам, 41 арк.

#### **Матеріали Державного архіву Івано-Франківської області**

498. Державний архів Івано-Франківської област. Ф. 1, оп. 1, спр. 3800, арк. 48.

499. Державний архів Івано-Франківської област. Ф. 1, оп. 1, спр. 3677, арк. 122

500. Державний архів Івано-Франківської област. Ф. 1, оп. 1, спр. 4019, арк. 191

501. Державний архів Івано-Франківської област. Ф. 1, оп. 1, спр. 4241, арк. 157

502. Державний архів Івано-Франківської област. Ф. 1, оп. 1, спр. 4566, арк. 189.

#### **Матеріали Державного архіву Львівської області**

503. Державний архів Львівської області. Ф.834, оп.1, спр.2135, арк. 15.



**Матеріали Центрального державного архіву громадських об'єднань  
України**

504. Центральний державний архів громадських об'єднань України,  
Ф. 1, оп. 25, спр. 2109, арк. 78.



## ДОДАТКИ

### Додаток А

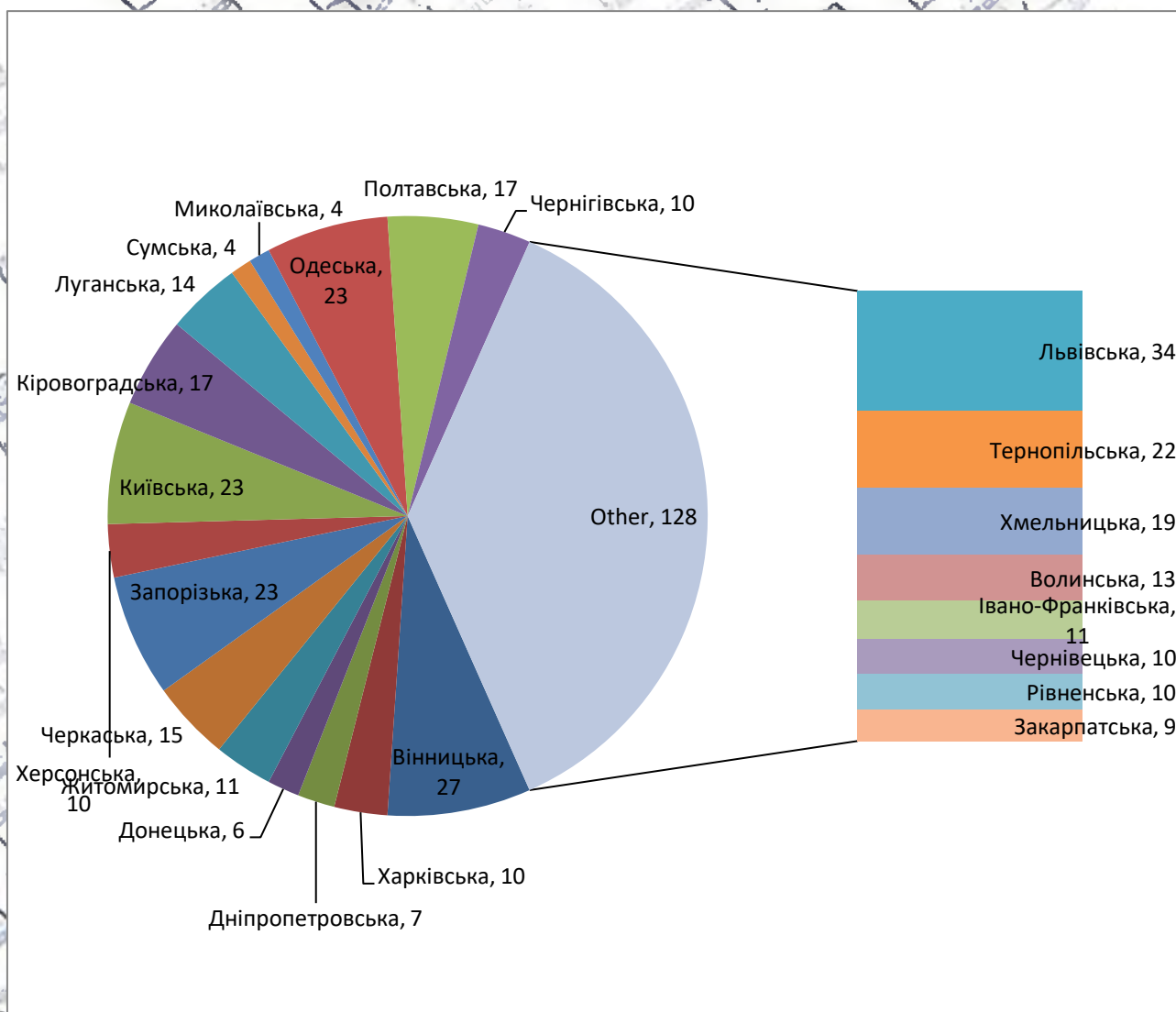


Рис. 1. Кількість ЗПО України по областях, які здійснюють підготовку фахівців харчової промисловості\*

\*Дані наведено без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м.Севастополя та частини тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях.

Джерело: складено автором за даними [158].



**Підготовка фахівців харчової і переробної промисловості закладами професійної освіти  
західних областей України (кінець XX – початок XXI ст.)**

№з /п	Історична назва навчального закладу	Сучасна назва навчального закладу	Рік заснування	Заснування навчального закладу для підготовки фахівців за фахом	Рік початку підготовки фахівців харчової промисловос ті	Сучасні спеціальності
<b>ВОЛИНСЬКА ОБЛАСТЬ</b>						
1	Школа механізації сільського господарства, с. Бужани Горохівського району	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Оваднівський професійний ліцей»	1940	Водій, тракторист, локомотивіст, машиніст складних МК-1100	2004	Кухар, кондитер
2		Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії	1940	Рахівник, бухгалтер, завідуючий крамницею		181 Харчові технології
3	Гірничопромислова школа, м.Нововолинськ	Нововолинське вище професійне училище	1953	Помічник машиніста гірничих комбайнів, машиніст-моторист шахтних машин та установок, електрослюсар, арматурник-бетонник, сантехнік-монтажник, муляр-лицювальник, штукатур-фасадник	1976	Кухар, кондитер
4	Зоотехнічний технікум, м.Горохів	Професійно-технічне училище №27 м. Берестечка	1956	Сільськогосподарські кадри середньої кваліфікації		Кухар, кондитер



5		Колківське вище професійне училище	1963	Тракторист-машиніст	1990	Кухар; Кухар-кондитер
6	Торчинське міське середнє професійно-технічне училище №52, смт.Торчин	Торчинський професійний ліцей	1965	Маляр, маляр-штукатур, слюсар-сантехнік	1974	Кухар
7	Міське професійно-технічне училище №55, м.Камінь-Каширський	Державний професійно-технічний навчальний заклад "Камінь-Каширське вище професійне училище"	1965	Муляр, штукатур, маляр, електромонтер	1999	Кухар; Кондитер
8	Луцький технікум радянської торгівлі, м.Луцьк	Коледж технологій та бізнесу Волинського національного університету імені Лесі Українки	1965	«Товарознавство і організація торгівлі продовольчими товарами», «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами», «Технологія приготування їжі»	1965	181 Харчові технології Спеціалізація Виробництво харчової продукції
9	Міське професійно-технічне училище № 59 м.Луцька	Волинський технікум Національного університету харчових технологій	1966	Металіст	2006	181 Харчові технології Кухар
10	Професійно-технічне училище №63, м.Любомль	Любомильський професійний ліцей	1967	Муляр	1991	Кухар
11	Сільське середнє професійно-технічне училище №6, смт.Стара Виживка	Старовижівський професійний ліцей	1978	Тракторист-машиніст, слюсар-ремонтник		Кухар, кондитер



12		Державний професійно-технічний навчальний заклад «Луцьке вище професійне училище»	1966			Кухар, кондитер
13		Професійно-технічне училище №11 м. Нововолинськ				Кухар-кондитер
<b>ЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСТЬ</b>						
14	Свалявський політехнічний технікум	Свалявський технічний коледж НУХТ	1964	спеціалістів з будівельної індустрії	1966	181 Харкові технології Виробництво харчової продукції; Зберігання, консервування та переробка плодів і овочів; Бродильне виробництво і виноробство; Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів
15	Торгова школа	Ужгородський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету	1915	товарознавець продовольчих товарів, бухгалтер	1963	Виробництво харчової продукції
16	Реміснична школа	Берегівський професійний ліцей сфери послуг	1930	Трактористи	1985	Кухар Пекар, кондитер
17	Міське професійно-технічне училище №14	Тячівський професійний ліцей	1973	Для деревообробної промисловості		Кухар Курах, офіціант



18	Ужгородська школа торгово-кулінарного учеництва	Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування	1946	Кухар, ревізор-інвентаризатор, помічник бухгалтера, продавець змішаних товарів	1946	Кухар Кондитер
19		Горічківський міжшкільний навчально-виробничий комбінат	1977			Кухар
20		Тернівський міжшкільний навчально-виробничий комбінат				Кухар
21		ДНЗ «Мукачівський центр ПТО»				Кухар Кондитер
22		Міжгірський професійний ліцей	1966	на базі цеху Міжгірського промкомбінату по виготовленню плечиків для одягу	2003	Кухар, офіціант

#### ІВАНО-ФРАНКІВСЬКА ОБЛАСТЬ

23	Станіславська школа торгово – кулінарного учнівства	Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій	1944		1944	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції Кухар Кондитер
24	Міжобласна трирічна школа по підготовці керівних колгоспних і радгоспних кадрів	Івано-Франківський коледж ЛНАУ	1965			Харчові технології Спеціалізація: Технік-технолог плодоовочевої продукції



25	Технікум радянської торгівлі	Івано-Франківський коледж технологій та бізнесу	1964	Товарознавець, технік-технолог	1964	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції
26	Рогатинський ветзоотехнічний технікум	Рогатинський державний аграрний коледж	1956	зоотехнік, зоотехнік-організатор, агроном по захисту рослин		Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції Кухар
27	Городенківська рільнича школа	Городенківський професійний ліцей	1944	агроном-рільник		Кухар
28	Професійно-технічне училище № 14	Вище професійне училище №14 міста Коломиї	1976			Кухар
29	Професійно-технічне училище №19	Вище професійне училище №7 міста Калуша	1967	муляр, штукатур, тесляр, столяр будівельний, слюсар-сантехнік, слюсар-вентиляційник, електрозварник, машиніст екскаватора, машиніст козових і баштових кранів, слюсар-монтажник з монтажу сталевих і залізобетонних конструкцій, електромонтажник з освітлення в мережах		Кухар, офіціант
30	Калуське ремісниче училище №9	Коршівський професійний аграрний ліцей	1959	тракторист-машиніст, механік-комбайнер		Кухар-кондитер
31		Коломийський професійний ліцей сфери послуг	1978			Кухар, офіціант



32	Технічне училище № 4	Отинійський професійний ліцей енергетичних технологій	1954	електромеханіки сільської електрифікації; радіомеханіки; механіки автомобільного транспорту; електрослюсарі.		Кухар, офіціант Кухар, кондитер
33	Брошнівське ремісниче училище №5	Брошнівський професійний лісопромисловий ліцей	1945	лісове господарство	1999	Кухар, кондитер
<b>ЛЬВІВСЬКА ОБЛАСТЬ</b>						
34	Львівський технікум харчової промисловості	Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій	1940		1940	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції Виробництво хліба, макаронних виробів і харчоконцентратів Бродильне виробництво і виноробство
35	Навчально-курсний комбінат з підготовки кадрів для м'ясної та молочної промисловості Західних областей України	Львівський коледж м'ясної та молочної промисловості Національного університету харчових технологій	1945		1945	Харчові технології -Зберігання, консервування та переробка м'яса -Зберігання, консервування та переробка молока -Виробництво харчової продукції
36	Технікум радянської кооперативної торгівлі	ВНЗ «Львівський кооперативний коледж економіки і права»	1939		1952	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції



37	Вище професійно-технічне училище - Львівський технічний коледж	Ходорівська філія Технічного коледжу НУ «Львівська політехніка»	1991	«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних та харчових концентратів», «Виробництво м'ясних продуктів», а також «Виробництво цукрових речовин».	1998	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво хліба, макаронних виробів і харчоконцентратів Виробництво м'ясних продуктів
38	Боринське міське професійно-технічне училище №50	Боринський професійний ліцей народних промислів і ремесел	1965			Кухар
39	Ремісничє училище №4	Бориславський професійний ліцей	1944	Бурильник, помічник бурильника, дизеліст-моторист для буріння свердловин на нафту і газ, оператори з видобутку нафти і газу, вемонтаники, електрогрозозварники	1990	Кухар, Кондитер
40	Школа фабрично-заводського навчання Станіславської швейної фабрики	Вище професійне училище №19 м.Дрогобич	1957	швейники	1991	Кухар, кондитер Кухар, офіціант Харчові технології
41	Ремісничє училище №3	Вище професійне училище №29 м.Львова	1944			Кухар, кондитер; Кухар, офіціант; Кухар, бармен; Харчові технології
42	Кам'янка – Бузька школа механізації сільського господарства	Вище професійне училище №71 м.Кам'янка-Бузька Львівської області	1951			Кухар, офіціант



43	Навчальний заклад для підготовки фабрично-заводських підприємств Стрия та Стрийського району	ДНЗ «Вище професійне училище №34 м.Стрия	1944	слюсар з ремонту вагонів; помічник машиніста; кондуктор.	1991	Кухар Кондитер
44	Середнє професійно-технічне училище № 64	ДНЗ «Львівське вище професійне училище дизайну та будівництва»	1979			Кухар. Кондитер
45	Професійно-технічна школа	ДНЗ №Львівське вище професійне училище технологій та сервісу»	1946	Кравець чоловічого та дитячого верхнього одягу, кравець легкого жіночого одягу, взуттєвик індивідуального пошиву взуття	2003	Кухар-кондитер
46	Торгово-кулінарна школа	ДНЗ «Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг»	1944	Кваліфіковані робітники для підприємств громадського харчування та торгівлі м.Львова та Львівської області	1944	Кухар Кондитер
47	Львівське професійно-технічне училище хлібопекарської промисловості	ДНЗ «Львівське вище професійне училище харчових технологій»	1967	Пекар широкого профілю	1967	Пекар Кондитер Кухар
48	Миколаївське училище механізації сільського господарства № 6	ДНЗ «Меденицький професійний ліцей»	1947			Кухар Кондитер



49	Шклівське технічне училище №65	ДНЗ «Новояворівське вище професійне училище»	1980			Кухар, кондитер
50	Школа механізації сільського господарства	ДНЗ «Погірцівське вище професійне училище»	1939			Кухар
51		ДНЗ «Самбірський професійний політехнічний ліцей»	1972	Токар, слюсар-інструментальник, слюсар-ремонтник, слюсар механоскладальних робіт		Кухар Кондитер
52	Угнівське училище механізації сільського господарства № 10	ДНЗ «Угнівський аграрно-будівельний ліцей»	1954			Кухар, кондитер
53	Доброутвірське професійно-технічне училище № 47	Доброутвірський професійний ліцей	1964	електрогазоварник, монтажник обладнання котельних установок		Кухар, кондитер
54	Добромильське професійно-технічне училище № 22	ДПТНЗ «Добромильський професійний ліцей»	1966	муляр, штукатур - маляр - плиточник		Кухар, офіціант
55	Торгівельна школа	ДПТНЗ «Самбірський професійний ліцей сфери послуг»	1941			Кухар, кондитер
56	Міське професійно-технічне училище	ДПТНЗ «Сокальський професійний ліцей»	1970	Апаратник виробництва штучного волокна, слюсар з ремонту технічного обладнання (робітничі кадри для хімічних заводів)	1991	Кухар-бармен
57	Червоноградське технічне училище №7	ДПТНЗ «Червоноградський професійний гірничо-будівельний ліцей»	1966			Кухар.Бармен Кухар.Кондитер



58	Фабрично-заводська школа	Дрогобицький професійний політехнічний ліцей	1946	спеціалісти для Дрогобицького Долотного заводу		Кухар, кондитер Кухар, офіціант
59	Школа механізації сільського господарства	Жидачівський професійний ліцей	1953			Кухар, кондитер
60	Ремісничє училище №7 з механізації сільського господарства	Золочівський професійний ліцей	1955	тракторист-машиніст, слюсар з ремонту автотракторної техніки		Кухар
61	Державне вище професійне училище №27	Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу	1954	робітничих кадрів та молодших спеціалістів для галузі торгівлі, закладів харчування, комерційних структур	1954	Кухар, кондитер Кухар, офіціант Харчові технології
62	Професійно-технічне училище №4	Міжрегіональний центр професійно-технічної освіти художнього моделювання і дизайну	1972			Кухар Кондитер
63		Одеський професійний ліцей	1965	тракторист-машиніст		Кухар, кондитер
64	Міське професійно-технічне училище №61	Перемишлянський професійний ліцей	1966			Кухар, кондитер
65	Оброшинська школа сільського господарства	Поморянський професійний ліцей	1940			Кондитер



66	Професійно-технічне училище №60	Рава-Руський професійний ліцей	1965	Підготовка кваліфікованих робітників спочатку здійснювалась для тресту «Донбасенергобуд», пізніше для будівельно-монтажного тресту «Південенергобуд» Міністерство енергетики і електрофікації СРСР		Кухар Кухар, кондитер
67	Стебницьке міське професійно-технічне училище №30	Стебницький професійний ліцей	1967	лаборант, апаратник хімічного виробництва, апаратник зі збагачення калійних солей, електрослюсар із ремонту технологічного обладнання хімічних підприємств	1991	Кухар, кондитер Кухар, офіціант
<b>РІВНЕНЬСКА ОБЛАСТЬ</b>						
68	Школа торгово-кулінарного учнівства	Державний вищий навчальний заклад «Рівненський коледж економіки та бізнесу»	1945	Технологія готування їжі, Товарознавство та організація торгівлі промисловими товарами, Товарознавство та організація торгівлі продовольчими товарами	1945	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції
69	Рівненська торговельна школа	Рівненський кооперативний економіко-правовий коледж	1939			Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції
70	Професійно-технічне училище № 16 смт. Квасилів	Квасилівський професійний ліцей	1961			Кухар, кондитер
71	Рокитнівське міське професійно-технічне училище №24	Рокитнівський професійний ліцей	1966	муляр-монтажник, штукатур, маляр, столяр		Кухар-кондитер



72	Червоноармійське міське професійно-технічне училище № 22	Радивилівський професійний ліцей	1963	муляр; штукатур; слюсар-сантехнік; столяр; тесляр; маляр	2007	Кухар, кондитер
73	Соснівське міське професійно-технічне училище № 45	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Соснівський професійний ліцей»	1967	підготовка кваліфікованих робітників для будівельної галузі		Кухар, кондитер
74	Середнє сільське училище №5	Вище професійне училище №25 смт. Демидівка	1963	Механізатор, механізатор тваринницької ферми, електромонтер, будівельник, тракторист-машиніст	2001	Кухар, кондитер
75	Вище професійне училище №29	Вище професійне училище №29 смт Володимирець		столяр, тесляр, штукатур, маляр, лицювальник, муляр, монтажник залізобетонних конструкцій, слюсар-сантехнік	1991	Кухар, кондитер
76	Школа торгово-кулінарного учнівства	ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму»	1944		1944	Кухар Кондитер Пекар, цукерник
77	Школа механізації	Клеванський професійний ліцей	1953	Тракторист, комбайнер, бухгалтер, доярка, електромонтер, механізатор тваринницької ферми	2004	Кухар. Кондитер
<b>ТЕРНОПІЛЬСЬКА ОБЛАСТЬ</b>						
78	Гусятинський політехнікум	Гусятинський коледж Тернопільського національного технічного університету	1986	Технологія полімерних плівкових матеріалів і штучної	1992	Харчові технології Консервування, зберігання та переробка плодів та овочів



79	Тернопільська школа торгово-кулінарного учнівства	ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі»	1964	Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами, Товарознавство і організація торгівлі продовольчими товарами Технологія приготування їжі	1964	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції Виробництво хліба, макаронних виробів і харчоконцентратів
80	Професійно-технічне училище будівельного профілю	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»	1960	муляр, тесляр, арматурник, слюсар-сантехнік	1989	Пекар Кухар
81	Тернопільське технічне училище №2	Державний навчальний заклад «Тернопільський центр професійно-технічної освіти»	1966	Кваліфіковані робітники, для бавовняного комбінату	2012	Кухар.Пекар. Офіціант
82	Вишнівецьке міське професійно-технічне училище №10	Державний навчальний заклад «Вишнівецький професійний ліцей»	1963	муляр, столяр, кухар та продавець продовольчих товарів		Кухар, кондитер
83	Підволочиське професійно-технічне училище № 20	Державний навчальний заклад «Підволочиський професійний ліцей»	1967			Кухар, офіціант, бармен
84	Тернопільське професійно-технічне училище №10	Державний навчальний заклад «Тернопільське вище професійне училище технологій та дизайну»	1985	Будівельний профіль		Кухар, бармен, офіціант Кухар, кондитер
85	Училище механізації с/господарства	Державний навчальний заклад «Почаївське вище професійне училище»	1963	с/г профіль		Кухар, офіціант, бармен Кухар, кондитер



86	Товстенське училище механізації №20	Товстенський професійний сільськогосподарський ліцей	1963			Кухар, кондитер
87	Борщівська сільськогосподарська школа	Державний навчальний заклад «Борщівський професійний ліцей»	1946			Кухар-офіціант
88		Борщівський агротехнічний коледж	1946		2009	Спеціалізація: Виробництво та переробка продукції рослинництва
89		Скалатський професійний ліцей				Кухар. Кондитер
90	Підгаєцьке училище механізації сільського господарства №22	Державний навчальний заклад «Підгаєцький професійний аграрний ліцей»	1963	с/г спрямування		Кухар, офіціант, бармен
91	Лановецьке професійно-технічне училище № 31	Лановецька філія Державного навчального закладу «Тернопільський професійний коледж з посиленою військовою та фізичною підготовкою»	1988	Будівельного спрямування	2011	Кухар, кондитер
92	Бучацька школа механізації сільського господарства	Державний навчальний заклад «Бучацьке професійно-технічне училище»	1950			Кухар, кондитер
93		Хоростківський професійний сільськогосподарський ліцей				Кухар-кондитер
94	Технічне училище № 3	ДНЗ «Буданівський професійний ліцей»	1954	механік, електромеханік		Кухар, кондитер



95	Філія Товстенського СПТУ-22 Заліщицького району	Державний навчальний заклад «Чортківське вище професійне училище»	1984	с/г спрямування		Кухар, офіціант Кухар, офіціант, бармен Кухар, кондитер
96	Зборівське професійно-технічне училище	Зборівський коледж Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя	1986			Кухар, офіціант, бармен
97	Професійно-технічне училище №25 м.Збаража	Державний навчальний заклад «Тернопільський професійний коледж з посиленою військовою та фізичною підготовкою»	1954	підготовка механізаторських кадрів		Кухар, кондитер
98	Почаївське професійно-технічне училище №21	Державний навчальний заклад «Шумське професійно-технічне училище»	1984	с/г спрямування	1989	Кухар, кондитер
99		Професійно-технічне училище №34 смт. Коропець	1989			Кухар, офіціант Кухар, кондитер
<b>ХМЕЛЬНИЦЬКА ОБЛАСТЬ</b>						
100	Київський технікум харчової промисловості	Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості НУХТ	1961	Технологія консервування, технологія цукристих речовин, хлібопекарське і кондитерське виробництво, бухгалтерський облік, механізація обліку і обчислювальних робіт	1961	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів
101	Школа торгово-кулінарного учнівства	Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ	1965	Товарознавство і організація торгівлі прод і промтоварами Технологія приготування їжі	1965	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції



102	Старокостянтинівське професійно-технічне училище	Старокостянтинівський професійний ліцей	1971	Будівельне спрямування	1993	Кухар, кондитер Оператор лінії у виробництві харчової продукції
103	Міське професійно-технічне училище №5	ДНЗ «Волочиський промислово-аграрний професійний ліцей»	1967	Будівельне спрямування		Кухар, офіціант
104	Хмельницьке професійно-технічне училище №8	Хмельницький професійний ліцей	1985	лаборант хімічного аналізу; слюсар по контрольно-вимірювальних приладах і автоматиці; слюсар з експлуатації; електрозварювальник.		Кухар. Кулінар борошняних виробів Кухар.Офіціант
105		ДНЗ «Хмельницький центр ПТО сфери послуг»				Кухар, кондитер Кухар, офіціант, бармен Кондитер
106	Красилівське технічне училище №2	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Красилівський професійний ліцей»	1970			Кухар Кондитер
107	Професійно-технічне училище №23, м.Нетішин	Нетішинський професійний ліцей	1983	Електромонтер з ремонту і обслуговування електроустаткування, електрогазозварник, оператор спецхімводоочистки, оператор реакторного відділення, слюсар з ремонту устаткування машинних цехів і гідроелектростанцій..		Кухар. Офіціант



108	Школа торгово-кулінарного учнівства	ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти торгівлі та харчових технологій»	1947		1947	Кухар Кондитер Кухар-офіціант Кухар-кондитер
109	Кам'янець-Подільський професійний будівельний ліцей	ДНЗ «Подільський центр професійно-технічної освіти»	2013		2013	Пекар. Кухар Кухар, кондитер
110	Говірське професійно-технічне училище №32	Говорський професійний аграрний ліцей	1954	тракторист-машиніст широкого профілю, автомеханік		Кухар, кондитер
111		Плужненський професійний аграрний ліцей	1954	тракторист	1985	Кухар, кондитер Кухар, офіціант, бармен
112	Коров'єнське училище механізації сільського господарства №11	ДНЗ «Геофіпольський професійний аграрно-промисловий ліцей»	1954	підготовка механізаторських кадрів і направлення їх для освоєння цілинних земель Казахстану та поповнення механізаторів в с/г на Хмельниччині		Кухар, кондитер
113	Школа фабрично-заводського учнівства	ДНЗ «Полонський агропромисловий центр професійної освіти»	1923	поперовик		Кухар, офіціант
114	Школа механізації сільського господарства	Вище професійне училище №36, с.Балин	1952			Кухар, кондитер
115	Грицівське СПТУ №15	Вище професійне училище №38 смт.Гриців	1963	тракторист		Кухар



116	Училище механізації сільського господарства №16	Чорноострівський професійний аграрний ліцей	1963	Майстри наладчики машинно-тракторного парку	1992	Кухар
117	Лісоводське професійно-технічне училище №10	Державний навчальний заклад «Лісоводський професійний аграрний ліцей»	1970	с/г, Механізаторські кадри		Кухар Кондитер
118	Деражнянське професійно – технічне училище №12	ДПТНЗ «Деражнянський професійний аграрний ліцей»	1974	тракторист – машиніст широкого профілю; тракторист – машиніст; машиніст холодильних установок; слюсар по ремонту електрообладнання тракторів, автомобілів і комбайнів.	2003	Кухар Кондитер
<b>ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСТЬ</b>						
119	Чернівецький технікум радянської торгівлі	Чернівецький державний комерційний технікум	1964			Харчові технології
120	Чернівецький кооперативний технікум	Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж	1940		1940	Харчові технології Спеціалізація: Виробництво харчової продукції, експертиза якості
121	Чернівецький професійний будівельний ліцей	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Чернівецький професійний будівельний ліцей»	1946	кадрів для будівельної галузі		Кухар, кондитер
122	Середнє професійно-технічне училище	Професійно-технічне училище №8 м. Чернівці	1979	Кадри для легкої промисловості		Кухар, кондитер



123	Школа механізації сільського господарства	Ставчанський професійний ліцей	1940	трактористи, шофери, бригадири тракторних бригад, механіки МТС, комбайнери		Кухар, кондитер
124	Професійно-технічне училище №2	Глибоцький професійний ліцей	1954	тракторист-машиніст сільського виробництва	1980	Кухар-кондитер
125	Сокирянське училище механізації сільського господарства	Сокирянське вище професійне училище	1963			Кухар, кондитер Кухар офіціант Спеціалізація: Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції; Виробництво харчової продукції
126	Сільське професійно-технічне училище № 4	Вище професійне училище №24 м.Заставна	1963	трактористи-машиністи		Кухар, кондитер
127	Професійно-технічне училище № 5	Кельменецький професійний ліцей	1977	с/г Механізаторські кадри		Кухар, кондитер Кухар
128	Школа торгово-кулінарного учнівства	Чернівецьке вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету	1941		1941	Кухар, кондитер Кухар офіціант Кухар, офіціант, бармен Кухар

Джерело: складено автором за даними [158].



«19» червня 2017 р.

**Форма навчання - денна**

квітень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
вересень					жовтень				листопад				грудень				січень				лютий				березень				квітень				травень				червень				липень				серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31

**A** - державна атестація

№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр - 17 навчальних тижнів										ІІ семестр - 22 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю				
							лекції	в тому числі					іспит	залік		всього	лекції	в тому числі				іспит	залік			
								лабораторні	практичні									лабораторні						практичні		
1.	Українська мова	140	140	-	84	36	34	34	-	-	2	-	-	-	1	48	44	44	-	-	4	-	-	-	1	МіЛ
2.	Українська література	210	210	-	210	112	102	102	-	-	10	-	-	-	1	98	88	88	-	-	10	-	-	-	1	МіЛ
3.	Іноземна мова**	160	160	-	122	72	68	-	-	68	4	-	-	-	1	50	44	-	-	44	6	-	-	-	1	ІнМ
4.	Зарубіжна література	104	104	-	104	54	52	52	-	-	2	-	-	-	1	50	44	44	-	-	6	-	-	-	1	МіЛ



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр - 17 навчальних тижнів										ІІ семестр - 22 навчальних тижнів										циклова комісія		
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсіві роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсіві роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю					
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит			залік	всього	всього				лекції	лабораторні	практичні		іспит	залік
5.	Історія України**	80	80	-	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	66	66	-	-	14	-	-	-	-	1	СГД		
6.	Всесвітня історія	104	104	-	104	56	52	52	-	-	4	-	-	1	48	44	44	-	-	4	-	-	-	-	1	СГД		
7.	Математика	280	280	-	194	94	86	86	-	-	8	-	-	1	100	88	88	-	-	12	-	-	-	-	1	ПМД		
8.	Фізика	140	140	-	140	88	68	46	22	-	20	-	-	1	52	44	32	12	-	8	-	-	-	-	1	ПМД		
9.	Астрономія	34	34	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	22	18	-	4	12	-	-	-	-	1	ПМД		
10.	Біологія	122	122	-	122	46	34	28	6	-	12	-	-	1	76	66	54	12	-	10	-	-	-	-	1	БВ		
11.	Географія	52	52	-	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	44	44	-	-	8	-	-	-	-	1	ХімД		
12.	Хімія	102	102	-	102	36	34	24	10	-	2	-	-	1	66	66	42	24	-	-	-	-	-	-	1	ХімД		
13.	Інформатика**	80	80	-	80	34	34	20	-	14	-	-	-	1	46	44	22	-	22	2	-	-	-	-	1	ІКТ		
14.	Фізична культура**	160	160	-	78	34	34	-	-	34	-	-	-	1	44	44	-	-	44	-	-	-	-	-	1	ФізВих		
15.	Захист Вітчизни	70	70	-	70	18	18	18	-	-	-	-	-	1	52	44	44	-	-	8	-	-	-	-	1	СГД		
	РАЗОМ:	1838	1838		1576	680	616	462	38	116	64	-	-	12	896	792	630	48	114	104	-	-	-	-	15			

#### Державна підсумкова атестація

Назва	Семестр
Хімія (усний іспит)	2

#### Примітки.

1. Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених «\*», інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.

2. Окремі розділи предметів загальноосвітньої підготовки, позначених «\*\*», продовжують вивчатися у відповідних навчальних дисциплінах освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.



**КУРС II**

[illegible]

№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 15 навчальних тижнів										II семестр – 16 навчальних тижнів										циклова комісія	
						Всього	з них аудиторних				самостійна робота	курсіві роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота	курсіві роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю			
							всього	лекції	в тому числі					іспит	залік		всього	всього	лекції	в тому числі				іспит	залік		
									- лабораторні	- практичні										- лабораторні							- практичні
1.	Українська мова	140	140	84	56	22	16	16	-	10	6	-	-	-	-	34	30	30	-	-	4	-	-	-	1	МіЛ	
2.	Історія України	54	54	-	54	54	30	20	-	10	24	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	СГД	
3.	Іноземна мова**	160	160	122	38	38	30	-	-	30	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ІнМ	
4.	Математика	280	280	194	86	40	30	30	-	-	10	-	-	-	-	46	30	30	-	-	16	-	-	-	-	ПМД	
5.	Фізичне виховання	540	540	-	216	108	60	-	-	60	48	-	-	-	1	108	60	-	-	60	48	-	-	-	1	ФізВих	
6.	Людина і світ	34	34	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	30	30	-	-	4	-	-	-	1	СГД	
7.	Економічна теорія	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	СГД	
8.	Культурологія	54	54	-	54	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	МіЛ	
9.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	216	216	-	108	54	30	-	-	30	24	-	-	-	-	54	30	-	-	30	24	-	-	-	1	ІнМ	
10.	Основи правознавства	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	СГД	
11.	Неорганічна хімія	81	81	-	81	81	46	20	26	-	35	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХімД	
12.	Органічна хімія	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	20	26	-	35	-	-	1	-	ХімД	
13.	Аналітична хімія	135	135	-	135	135	76	20	56	-	59	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХімД	
14.	Фізична і колоїдна хімія	108	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	28	22	10	48	-	-	-	1	ХімД	
15.	Мікробіологія	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	20	10	16	35	-	-	1	-	БВ	



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично відлено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр – 15 навчальних тижнів										ІІ семестр – 16 навчальних тижнів										циклова комісія
						Всього	з них аудиторних				самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		
							всього	лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік		всього	лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік	
	та фізіологія	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	34	8	4	35	-	-	-	1	ЕР	
16.	Процеси і апарати харч. виробництв	108	108	-	108	108	60	-	60	-	48	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕР
17.	Технічне креслення	108	108	-	108	108	60	20	40	-	48	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ІКТ
18.	Комп'ютерна техніка	108	108	-	108	108	60	-	-	-	-	-	-	-	54	30	22	8	-	24	-	-	-	1	ПМД	
19.	Основи електротехніки	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	26	-	20	35	-	-	-	1	ПМД	
20.	Вища математика	324	324	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	20	30	10	48	-	-	-	1	ВХП	
21.	Технологія виробн. кулін. продукції	108	108	-	108	108	60	40	-	20	48	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ВХП
22.	Товарознавство харчових продуктів	54	54	-	54	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ВХП
23.	Вступ до спеціальності				1942	964	558	206	182	170	406	-	-	2	7	978	574	304	104	166	404	-	-	2	11	
	Разом:																									

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Навчальна практика «Вступ до фаху»	1	54	36	18	Диференційований залік
2.	Навчальна практика	6	324	216	108	Диференційований залік

#### Державна підсумкова атестація

Назва	Семестр
Українська мова (письмовий іспит)	4
Математика (усно)	4



**КУРС III**

[illegible]

№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 15 навчальних тижнів										II семестр - 17 навчальних тижнів										циклова комісія	
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю					
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит		залік	всього	всього				лекції	лабораторні	практичні	іспит		залік
1.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	216	216	108	108	54	30	-	-	30	24	-	-	-	1	54	30	-	-	30	24	-	-	-	-	1	ІнМ
2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	54	54	-	54	54	-	-	-	-	-	-	-	-	1	54	30	10	-	20	24	-	-	-	-	1	МіЛ
3.	Історія України	54	54	-	54	54	30	20	-	10	24	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	СГД
4.	Фізичне виховання	540	540	216	216	108	60	-	-	60	48	-	-	-	1	108	60	-	-	60	48	-	-	-	-	1	ФізВих
5.	Біохімія	54	54	-	54	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	22	8	-	24	-	-	-	-	-	БВ
6.	Безпека життєдіяльності	54	54	-	54	54	30	26	-	4	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХімД
7.	Технологія виробництва кулінарної продукції	324	324	108	216	108	60	20	30	10	48	-	-	-	1	108	60	20	30	10	48	-	-	1	-	-	ВХП
8.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	162	162	-	162	162	90	50	-	40	72	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	ВХП
9.	Організація обслуговування в закладах ресторанного	162	162	-	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	162	90	50	-	40	72	-	-	-	-	1	ВХП



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 15 навчальних тижнів									II семестр - 17 навчальних тижнів									циклова комісія		
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю				
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит		залік	всього	всього				лекції	лабораторні		практичні	іспит
	господарства	162	162	-	162	162	90	60		30	72	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ВХН
10.	Устаткування закладів ресторанного господарства	162	162	-	162	162	90	60		30	72	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ВХН
11.	Основи охорони праці	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	22	-	8	-	-	-	1	-	-	ЕР
12.	Економіка підприємств різних типів	108	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	30	-	30	48	-	-	-	1	-	ЕкБО
13.	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням	108	108	-	108	54	30	-	-	30	24	-	-	1	54	30	-	-	30	24	-	-	-	1	-	ІнМ
14.	Психологія та етика ділових відносин	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	-	МіЛ
15.	Харчова хімія	54	54	-	54	54	30	20	10	-	24	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХімД
16.	Санітарія і гігієна	108	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	40	-	20	48	-	-	-	1	-	ВХП
	Разом:				1728	864	450	206	40	232	384	-	-	2	8	864	510	194	42	244	360	1	-	2	8	

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Навчальна практика з організації виробництва	1	54	36	18	Диференційований залік
2.	Технологічна практика	6	324	216	108	Диференційований залік



# KYPC IV

[illegible][illegible]

## Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Переддипломна практика	4	216	144	72	Диференційований залік

**Державна атестація**

**Заступник директора з навчальної роботи**

**Г. С. Стеців**



Директор

М. В. Григорців

«19» червня 2017 р.

**підготовки молодшого спеціаліста з галузі знань – 18 Виробництво та технології**

**спеціальністю – 181 харчові технології Спеціалізація - Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів**

**на основі** – базової загальної середньої освіти

**Форма навчання - денна**

**KYPC I**

[illegible]

**ПОЗНАЧЕННЯ:**

☐ - теоретичне навчання

⦿ - екзаменаційна сесія

**=** - канікули

**Д** - дипломне проектування

**Σ** - державна підсумкова атестація

**Н** - навчальна практика

**T** - технологічна практика

**В** - виробнича практика

**П** - переддипломна практика

**A** - державна атестація

№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр - 17 навчальних тижнів										II семестр - 22 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю			
							лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік			лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік		
																									всього	
1	Українська мова	140	140	-	84	36	34	34	-	-	2	-	-	-	1	48	44	44	-	-	4	-	-	-	1	МіЛ
2	Українська література	210	210	-	210	112	102	102	-	-	10	-	-	-	1	98	88	88	-	-	10	-	-	-	1	МіЛ
3	Іноземна мова**	160	160	-	122	72	68	-	-	68	4	-	-	-	1	50	44	-	-	44	6	-	-	-	1	ІнМ
4	Зарубіжна література	104	104	-	104	54	52	52	-	-	2	-	-	-	1	50	44	44	-	-	6	-	-	-	1	МіЛ
5	Історія України**	80	80	-	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	66	66	-	-	14	-	-	-	1	СГД
6	Всесвітня історія	104	104	-	104	56	52	52	-	-	4	-	-	-	1	48	44	44	-	-	4	-	-	-	1	СГД
7	Математика	280	280	-	194	94	86	86	-	-	8	-	-	-	1	100	88	88	-	-	12	-	-	-	1	ПМД
8	Фізика	140	140	-	140	88	68	46	22	-	20	-	-	-	1	52	44	32	12	-	8	-	-	-	1	ПМД



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр - 17 навчальних тижнів										ІІ семестр - 22 навчальних тижнів										циклова комісія	
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю				
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит			залік	всього	лекції				лабораторні	практичні	іспит		залік
9	Астрономія	34	34	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	22	18	-	4	12	-	-	-	1	ПМД		
10	Біологія	122	122	-	122	46	34	28	6	-	12	-	-	1	76	66	54	12	-	10	-	-	-	1	БВ		
11	Географія	52	52	-	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	44	44	-	-	8	-	-	-	1	ХімД		
12	Хімія	102	102	-	102	36	34	24	10	-	2	-	-	1	66	66	42	24	-	-	-	-	-	1	ХімД		
13	Інформатика**	80	80	-	80	34	34	20	-	14	-	-	-	1	46	44	22	-	22	2	-	-	-	1	ІКТ		
14	Фізична культура**	160	160	-	78	34	34	-	-	34	-	-	-	1	44	44	-	-	44	-	-	-	-	1	ФізВих		
15	Захист Вітчизни	70	70	-	70	18	18	18	-	-	-	-	-	1	52	44	44	-	-	8	-	-	-	1	СГД		
	РАЗОМ:	1838	1838	-	1576	680	616	462	38	116	64	-	-	12	896	792	630	48	114	104	-	-	-	15			

#### Державна підсумкова атестація

Назва	Семестр
Хімія (усний іспит)	2

#### Примітки.

1. Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених «\*», інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.
2. Окремі розділи предметів загальноосвітньої підготовки, позначених «\*\*», продовжують вивчатися у відповідних навчальних дисциплінах освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.



**КУРС II**

вересень					жовтень					листопад					грудень					січень					лютий					березень					квітень					травень					червень					липень					серпень				
28 03	04 10	11 17	18 24	25 01	02 08	09 15	16 22	23 29	30	05 12	06 13	19 26	20	27 03	04 10	11 17	18 24	25 31	01 07	08 14	15 21	26 28	02 09	05 11	12 18	19 25	26 02	05 11	12 18	19 25	26 02	08 15	16 22	23 29	30 06	07 13	14 20	21 27	28 03	04 10	11 17	18 24	25 01	02 08	09 15	16 22	23 29	30 05	06 12	13 19	20 26								
								15								н	н	=	=	::														н	н	::	Σ	н	н	н	н	=	=	=	=	=	=	=	=										

**ПОЗНАЧЕННЯ:**

<b>Т</b> - теоретичне навчання	<b>Е</b> - екзаменаційна сесія	<b>К</b> - канікули	<b>Д</b> - дипломне проектування	<b>Σ</b> - державна підсумкова атестація
<b>Н</b> - навчальна практика	<b>Т</b> - технологічна практика	<b>В</b> - виробнича практика	<b>П</b> - переддипломна практика	<b>А</b> - державна атестація

[illegible]



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр – 15 навчальних тижнів										ІІ семестр - 16 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю			
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит		залік	всього	всього	лекції				лабораторні	практичні	іспит	
18.	Технологія хлібопекарського виробництва	324	324	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	40	8	12	48	-	-	-	1	ХМК	
19.	Обладнання хлібопекарського виробництва	108	108	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	22	-	8	24	-	-	-	1	ЕР	
20.	Процеси і апарати харчових виробництв	108	108	-	108	108	60	44	8	8	48	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕР	
21.	Вступ до спеціальності	54	54	-	54	54	30	26	-	4	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХМК	
22.	Товарознавство сировини	108	108	-	108	108	60	46	10	4	48	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХМК	
	Разом:				1942	964	556	284	154	118	408	-	-	2	7	978	570	282	78	210	408	-	-	2	10	

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Навчальна практика «Вступ до спеціальності»	2	108	72	36	Диференційований залік
2.	Навчальна практика	2	108	72	36	Диференційований залік
3.	Навчальна практика для отримання робітничої професії	3	162	108	54	Диференційований залік

#### Державна підсумкова атестація

Назва	Семестр
Українська мова (письмовий іспит)	4
Математика (усно)	4



**КУРС III**

[illegible]

**ПОЗНАЧЕННЯ:**

- теоретичне навчання

⌘ - екзаменаційна сесія

**=** - канікули

**Д** - дипломне проектування

**Σ** - державна підсумкова атестація

**Н** - навчальна практика

**Т** - технологічна практика

**В** - виробнича практика

**II** - переддипломна практика

**A** - державна атестація

№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 15 навчальних тижнів										II семестр - 16 навчальних тижнів										циклова комісія	
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсіві роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсіві роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю					
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит		залік	всього	всього				лекції	лабораторні	практичні	іспит		залік
1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	216	216	54	108	54	30	-	-	30	24	-	-	-	1	54	30	-	-	30	24	-	-	-	-	1	ІнМ
2	Фізичне виховання	540	540	216	216	108	60	-	-	60	48	-	-	-	1	108	60	-	-	60	48	-	-	-	-	1	ФізВих
3	Мікробіологія	108	108	-	108	108	60	38	8	14	48	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	БВ
4	Біохімія	81	81	-	81	81	46	36	10	-	35	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	БВ
5	Комп'ютерна техніка	162	162	-	162	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	162	90	30	60	-	72	-	-	1	-	-	ІКТ
6	Вища математика	81	81	-	81	81	46	26	-	20	35	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПМД
7	Технологія хлібопекарського виробництва	324	324	108	216	216	120	68	8	44	96	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХМК
8	Технологія кондитерського виробництва	270	270	108	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	46	4	10	48	-	-	-	1	-	ХМК
9	Технологія макаронних виробів	108	108	-	108	108	60	38	8	14	48	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХМК
10	ТХК галузі	270	270	-	162	54	30	12	16	2	24	-	-	-	1	108	60	10	46	4	48	-	-	-	1	-	ХМК
11	Обладнання хлібопекарського виробництва	108	108	54	54	54	30	22	-	8	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕР
12	Обладнання	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	26	-	4	-	-	-	-	1	-	ЕР



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 15 навчальних тижнів										II семестр - 16 навчальних тижнів										циклова комісія																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
							всього	в тому числі					іспит	залік		всього	в тому числі					іспит	залік																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
								лекції	лабораторні								практичні	лекції						лабораторні	практичні																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	макаронних виробів																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Технологічна практика	7	378	252	126	Диференційований залік



# KYPC IV

[illegible]

**ПОЗНАЧЕННЯ:**

<b>Т</b>	- теоретичне навчання	<b>Е</b>	- екзаменаційна сесія	<b>К</b>	- канікули	<b>Д</b>	- дипломне проектування	<b>Σ</b>	- державна підсумкова атестація
<b>Н</b>	- навчальна практика	<b>Т</b>	- технологічна практика	<b>В</b>	- виробнича практика	<b>П</b>	- переддипломна практика	<b>А</b>	- державна атестація

[illegible]



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр – 16 навчальних тижнів										II семестр - 13 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних				самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю			
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит		залік	всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит	залік	
10.	Обладнання харчових концентратів	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	26	-	4	24	-	-	1	-	ЕР	
11.	Охорона праці	54	54	-	54	54	30	22	-	8	24	-	-	1	-	-	-	-	-	18	24	-	-	-	-	ЕР
12.	Облік і звітність	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	12	-	18	24	-	-	-	1	ЕкБО	
13.	Автоматизація виробничих процесів	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	45	25	16	4	36	-	-	-	1	ЕР	
14.	Основи стандартизації та метрології	54	54	-	54	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХМК
15.	Промислова санітарія	108	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	40	-	20	48	-	-	-	-	1	ВХП
16.	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням	108	108	-	108	54	30	-	-	30	24	-	-	-	54	30	-	-	30	24	-	-	-	-	1	ІнМ
17.	Психологія та етика ділових відносин	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	-	-	1	МіЛ
18.	Комп'ютерне проектування в галузі	108	108	-	108	108	60	8	52	-	48	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХМК
19.	Охорона праці в галузі	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	-	-	1	ЕР
21.	Проектування підприємств	81	81	-	81	81	45	11	-	34	36	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Ек БО
22.	Економіка, організація, планування	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕкБО
22.	Технологія галузі	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	ХМК



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 16 навчальних тижнів								II семестр - 13 навчальних тижнів								циклова комісія			
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи		форми контролю		
							всього	лекції	лабораторні				практичні	іспит		залік	всього	лекції					лабораторні	практичні	іспит
	Разом:	2538	2538		1674	864	480	194	88	198	384	1	3	7	810	450	276	26	148	360	1	-	2	7	

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Переддипломна практика	3	162	108	54	Залік

#### Державна атестація

Назва	Семестр
Дипломний проєкт	8

Заступник директора з навчальної роботи

Г. С. Стеців



Директор

М. В. Григорців

«19» червня 2017 р.

**підготовки молодшого спеціаліста з галузі знань – 18. Виробництво та технології**

**спеціальністю – 181. Харчові технології.**

**на основі** – базової загальної середньої освіти

**Форма навчання - денна**

# РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

## НА 2017-2018 НАВЧАЛЬНИЙ РІК.

**KYPC I**

[illegible]

<b>Т</b> - теоретичне навчання	<b>Е</b> - екзаменаційна сесія	<b>К</b> - канікули	<b>Д</b> - дипломне проєктування	<b>Σ</b> - державна підсумкова атестація
<b>Н</b> - навчальна практика	<b>Т</b> - технологічна практика	<b>В</b> - виробнича практика	<b>П</b> - переддипломна практика	<b>А</b> - державна атестація

№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр - 17 навчальних тижнів										ІІ семестр - 22 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю				
							лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік		лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік			
																								в тому числі	в тому числі	
1	Українська мова	140	140	-	84	36	34	34	-	-	2	-	-	-	1	48	44	44	-	-	4	-	-	-	1	МіЛ
2	Українська література	210	210	-	210	112	102	102	-	-	10	-	-	-	1	98	88	88	-	-	10	-	-	-	1	МіЛ
3	Іноземна мова**	160	160	-	122	72	68	-	-	68	4	-	-	-	1	50	44	-	-	44	6	-	-	-	1	ІнМ
4	Зарубіжна література	104	104	-	104	54	52	52	-	-	2	-	-	-	1	50	44	44	-	-	6	-	-	-	1	МіЛ
5	Історія України**	80	80	-	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	66	66	-	-	14	-	-	-	1	СГД



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр - 17 навчальних тижнів										ІІ семестр - 22 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсові роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю				
							всього	в тому числі					іспит	залік		всього	в тому числі					іспит	залік			
								лекції	лабораторні								практичні	лекції						лабораторні	практичні	
6	Всесвітня історія	104	104	-	104	56	52	52	-	4	-	-	-	1	48	44	44	-	-	4	-	-	-	1	СГД	
7	Математика	280	280	-	194	94	86	86	-	8	-	-	-	1	100	88	88	-	-	12	-	-	-	1	ПМД	
8	Фізика	140	140	-	140	88	68	46	22	20	-	-	-	1	52	44	32	12	-	8	-	-	-	1	ПМД	
9	Астрономія	34	34	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	34	22	18	-	4	12	-	-	-	1	ПМД	
10	Біологія	122	122	-	122	46	34	28	6	12	-	-	-	1	76	66	54	12	-	10	-	-	-	1	БВ	
11	Географія	52	52	-	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	52	44	44	-	-	8	-	-	-	1	ХімД	
12	Хімія	102	102	-	102	36	34	24	10	2	-	-	-	1	66	66	42	24	-	-	-	-	-	1	ХімД	
13	Інформатика**	80	80	-	80	34	34	20	-	14	-	-	-	1	46	44	22	-	22	2	-	-	-	1	ІКТ	
14	Фізична культура**	160	160	-	78	34	34	-	34	-	-	-	-	1	44	44	-	-	44	-	-	-	-	1	ФізВих	
15	Захист Вітчизни	70	70	-	70	18	18	18	-	-	-	-	-	1	52	44	44	-	-	8	-	-	-	1	СГД	
	РАЗОМ:	1838	1838	-	1576	680	616	462	38	116	64	-	-	12	896	792	630	48	114	104	-	-	-	15		

#### Державна підсумкова атестація

Назва	Семестр
Хімія (усний іспит)	2

#### Примітки.

1. Вивчення предметів загальноосвітньої підготовки, позначених «\*», інтегрується з відповідними навчальними дисциплінами освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.
2. Окремі розділи предметів загальноосвітньої підготовки, позначених «\*\*», продовжують вивчатися у відповідних навчальних дисциплінах освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.



**КУРС II**

[illegible][illegible]



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	І семестр – 15 навчальних тижнів										ІІ семестр – 18 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю			
							лекції	в тому числі					іспит	залік			лекції	в тому числі					іспит	залік		
								лабораторні	практичні									лабораторні	практичні							
17	Основи екології	54	54	-	54	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ХімД
18	Процеси і апарати харчових виробництв	81	81	-	81	81	46	34	8	4	35	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕР
19	Технічне креслення	108	108	-	108	108	60	-	-	60	48	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕР
20	Основи електротехніки	54	54	-	54	54	30	22	8	-	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ПМД
21	Технологія виробництва пива і безалкогольних напоїв	216	216	-	216	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	216	120	94	-	26	96	-	-	1	-	БВ
22	ТХК виробництва пива і безалкогольних напоїв	108	108	-	108	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	108	60	12	-	48	48	-	-	-	1	БВ
23	Обладнання для виробництва пива і безалкогольних напоїв	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	26	-	20	35	-	-	-	1	ЕР
24	Вступ до спеціальності	54	54	-	54	54	30	26	-	4	24	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	БВ
25	Товарознавство сировини	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	81	45	39	-	6	36	-	-	-	1	БВ
26	Психологія та етика ділових відносин	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	-	1	
	Разом:	2855	2855	400	2131	964	560	266	116	178	404	-	-	2	8	1167	677	389	48	240	490	-	-	3	8	

Практики



№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Навчальна практика «Вступ до спеціальності»	1	54	36	18	Диференційований залік
2.	Навчальна практика «Технологія галузі»	3	162	108	54	Диференційований залік

#### Державна підсумкова атестація

Назва	Семестр
Українська мова (письмовий іспит) 1	4
Математика (усно)	4



**КУРС III**

[illegible][illegible]



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 16 навчальних тижнів										II семестр - 15 навчальних тижнів										циклова комісія
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи	розрахункові роботи	форми контролю		всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи	розрахункові роботи	форми контролю				
							всього	в тому числі					іспит	залік		всього	в тому числі					іспит	залік			
								лекції	лабораторні								практичні	лекції						лабораторні	практичні	
12	ТХК виробництва вина	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	10	20	-	24	-	-	-	1	БВ		
13	Обладнання для виробництва спирту і лікеро-горілчанних виробів	81	81	-	81	81	46	26	-	20	35	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	БВ	
14	Обладнання для виноробства	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	-	10	24	-	-	1	1	ЕР		
15	Мікробіологія галузі	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	22	8	-	24	-	-	-	1	-	БВ	
16	Основи охорони праці	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	22	-	8	24	-	-	1	-	-	ЕР	
17	Автоматизація виробництва	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	26	16	4	35	-	-	-	1	-	ЕР	
18	Економіка підприємства	81	81	-	81	81	46	36	-	10	35	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	ЕкБО	
19	Організація, планування та управління виробництвом	81	81	-	81	-	-	-	-	-	-	-	-	81	46	36	-	10	35	-	-	-	1	-	ЕкБО	
20	Друга іноземна мова за професійним спрямуванням	108	108	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	-	-	30	24	-	-	-	1	-	ІнМ	
21	Харчова хімія	54	54	-	54	-	-	-	-	-	-	-	-	54	30	20	10	-	24	-	-	-	1	-	ХімД	
	Разом:	2160	2160	270	1782	918	613	263	48	202	405	-	-	3	7	864	482	228	94	160	382	-	-	2	11	

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Навчальна практика для здобуття робітничої професії	2	108	72	36	Диференційований залік
2.	Технологічна практика	6	324	216	108	Диференційований залік



# KYPC IV

[illegible][illegible]



№ з/п	Назва навчальних дисциплін	за навчальним планом	фактично виділено	прочитано в минулому році	на поточний навчальний рік	I семестр – 15 навчальних тижнів										II семестр - навчальних тижнів										циклова комісія																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
						всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю		всього	всього	з них аудиторних			самостійна робота	курсів роботи, проекти	розрахункові роботи	форми контролю																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
							лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік			лекції	лабораторні	практичні				іспит	залік																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
12.	Проектування підприємств	108	108	-	108	108	60	48	-	12	48	-	-	-	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										</

#### Практики

№ з/п	Назва практики	Число тижнів	Число годин	у т.ч.		Форма контролю
				ауд.	с. р.	
1.	Навчальна практика «Виробничі ситуації»	2	108	72	36	Диференційований залік
2.	Переддипломна практика	3	162	144	54	Залік

**Заступник директора з навчальної роботи**

**Г. С. Стеців**



# РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти

за професією: 5122 «Кухар» 3, 4, 5 розряду

форма навчання – денна

термін навчання – II ступінь – до 1,5 р.

– III ступінь – до 0,5 р.

## I. Графік навчального процесу

Ступінь навчання	Курс	Вересень				29.09-05.10	Жовтень			27.10-02.01	Листопад				Грудень				29.12-04.01	Січень			26.01-01.12	Лютий			23.02-01.03	Березень				30.03-05.04	Квітень			27.04-03.05	Травень				Червень				29.06-05.07	Липень			Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		05-11	12-18	19-25		02-08	09-15	16-22		02-08	09-15	16-22	23-29		06-12	13-19	20-26		04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26	27.07-02.08	09-09	10-16	17-23																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
II	1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

В – виробниче навчання

Т – теоретичне навчання

П – виробнича практика

ПА – поетапна атестація

ДКА – державна кваліфікаційна атестація

К – канікули

ДПА – державна підсумкова атестація



## II. Зведені дані за бюджетом часу

Ступені навчання	Курс навчання	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю		Святкові	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього тижнів навчального часу
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях чи підприємстві чи в сфері послуг							
		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	тиж.	тиж.	тиж.
II	1	20	693	10	366			9,8	343	0,2	7	1	11	40	52
	2	5	184	3	96			11,8	413	0,2	7			20	22
III	2	8	288	5	162			5,8	232	0,2	8	1	2	20	20

### III. План навчального процесу

[illegible]



2	Професійно-теоретична підготовка	646	132	232	60					271				207	478				168	375					232	
2.1	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	322	82	123	42	9	8	4		104	7	7	12	106	210	14	14		112	218	13	10			123 /12 4	
2.2	Устаткування підприємств харчування	117	28	20	6	7	4	3		71	4	4	2	46	117					46	2	2			20	
2.3	Гігієна та санітарія виробництва	43				3	1	1		27/25	1	1	2	16	43					16						
2.4	Фізіологія харчування	34														4	5		34	34						
2.5	Організація виробництва та обслуговування	75	6	18	2	3	2	1		27/29	2	2	2	26	53	3	2		22	48	2	1			18	
2.6	Облік, калькуляція і звітність	25	16	24	6	2	1			12	1	1	1	13	25					13	3				24	
2.7	Охорона праці	30		15		4	1	1		30/29					30						1	3			15/ 14	
2.8	Іноземна мова за професійним спрямуванням			32	4															4				32		
3.	Фізична культура	76		20		2	2	2		34	2	2	2	26	60	2	2		16	42	2	2			20	
4.	Професійно-практична підготовка	1218		394						553				156	709				509	665					394	
4.1	Виробниче навчання	462		162			12	18		210	12	12	12	156	366	12	12		96	252	6	12	30		162	
4.2	Виробнича практика	756		232					35	28	343				343			35	28	413	413			40	32	232
5.	Предмети, що вільно обираються	45												45	45					45						
5.1	Професійна етика та культура спілкування	25									2	3		25	25					25						
5.2	Техніка пошуку роботи	20									2	1	2	20/21	20					20						
6.	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна атестація) та інші форми контролю	14		8					7	7					7			7	7	7				8	8	
7.	Консультація	80		20						40				20	60					40					20	



8.	Фізична культура (гуртки, секції)	38		48		1	1	1			17	1	1	1	13	30	1	1			8	21	1	1				10
9.	Загальний обсяг навчального часу (без п.7, 8)	2109	132	690	68	36	36	34	35	35	944	36	36	35	465	1409	35	35	35	35	700	1165	36	36	30	40	40	690

**Примітка:**

**I курс II ступінь**

- 2 год. предмета «Гігієна та санітарія виробництва» читається за рахунок 2 год. «Організація виробництва та обслуговування».
- 1 год. предмета «Охорона праці» читається за рахунок 1 год. «Основи енергоефективності».
- 1 год. предмета «Основи галузевої економіки і підприємництва» читається за рахунок 1 год. «Техніка пошуку роботи».

**II курс III ступінь**

- 1 год. предмета «Охорона праці» читається за рахунок 1 год. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».



## ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

1. Навчальний план розроблено на основі ДСПТО 5122 – НО.55.3-5-2007 для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії «Кухар» та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ МОН України від 13.10.2010 № 947).
2. Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється навчальним закладом виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.
3. Виробниче навчання чергується з теоретичним.
4. Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємства.
5. До самостійного виконання робіт учні допускаються лише після навчання й перевірки знань з охорони праці.
6. Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику.
7. Навчальний план передбачає повну завершеність навчального процесу і державну кваліфікаційну атестацію з таких рівнів кваліфікації: II ступінь: кухар 3,4 розрядів; III ступінь – кухар 5 розряду.



**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**для підготовки кваліфікованих робітників на базі повної загальної середньої освіти за професією**  
**7412 «Кондитер» 3, 4, 5 розряду**  
**форма навчання – денна**  
**термін навчання: II ступінь – до 1,5 р.**  
**III ступінь – до 0,5 р.**

**I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ**

Ступінь навчання	Курси	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
		01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.01	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.12	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29.06-05.07	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08	09-09	10-16	17-23	25-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
II	1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	В	В	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Теоретичне навчання – Т  
Виробнича практика – П

Виробниче навчання – В  
Державна кваліфікаційна атестація – ДКА

Поступна кваліфікаційна атестація - ПКА  
Канікули - К



## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПО БЮДЖЕТУ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ)

Ступені навчанн я	Курс навчання	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю		Святкові дні (в тижнях)	Канікули	Кількіст ь робочих тижнів	Всього тижнів навчальн ого часу
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг	Виробнича практика на робочих місцях на підприємстві ч в сфері послуг								
		тиж.	год.	тиж.	год.		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	тиж.	тиж.	тиж.	
II	I	18,0	634	10,0	342			11,8	413	0,2	7	1	11	40	52
	II	5,0	184	3,0	90			11,8	413	0,2	7	-	-	20	22
III	II	8,0	288	5,0	156			6,8	272	0,2	8	1	2	21	21

## III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п	Навчальні предмети	II ступінь		III ступінь		II ступінь												III ступінь														
		Всього годин	З них ЛПЗ	Всього годин	З них ЛПЗ	I курс								II курс						4 семестр												
						1 семестр				2 семестр				Кондитер 3 р.	К-сть тижнів		Всього за I курс	3 семестр						Всього за II курс	Кондитер 4р.	Кількість тижнів						Кондитер 5р.
						Кількість тижнів				Кількість тижнів								Кількість тижнів								Кількість тижнів						
						4	8	2	3	2	11	1	5					4	4	1	1	2	11			1	8	2	1	2	6	
1	Загально-професійна підготовка	139	28	36							88			122							17	51								36		
1.1	Інформаційні технології	37	26	12	10	3	1				20			20	4	1					17	17	1	2						12		
1.2	Основи правових знань	37	2	12		3	1				20	2	2	37/38							17	17	1	2						12		
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	37		12		3	1				20	2	2	37/38							17	17	1	1	2					12		
1.4	Правила дорожнього руху	8				2					8			8																		
1.5	Основи енергоефективності	20				3	1				20			20																		
2	Фізична культура	64		22		2	2	2	2		34	2	2	52	2	2	2				12	30	2	2	2					22		
3	Професійно-теоретична підготовка	570		230							296			415							155	274								230		
3.1	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	222	66	71	24	7	8	7	5		120/121	3	3	147	15	10	5				75	102	8	3	1					71		
3.2	Технологія приготування кондитерських виробів харчової промисловості	34	4	24								2	1	14	5					20	34	3								24		
3.3	Устаткування підприємства харчування	105	16	12		5	3	6	6		80/79	3	2	105/103							25		1	2						12		
3.4	Гігієна та санітарія виробництва	20		12		1	1	2	2		20/22			20									1	2						12		
3.5	Фізіологія харчування	26										1	2	13	2	3	2				13	26										







## **VI. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ**

1. Навчальний план розроблено відповідно до ДСПТО 7412.С.10.70 - 5-2015 з професії: «Кондитер» та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ МОН України від 13.10.2010 № 947).
2. Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється навчальним закладом виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.
3. Виробниче навчання чергується з теоретичним.
4. Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємства.
5. Навчальний план передбачає повну завершеність навчального процесу і державну кваліфікаційну атестацію з таких рівнів кваліфікації: II ступінь: кондитер 3,4 розрядів; III ступінь – 5 розряд.



**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН**  
**для підготовки кваліфікованих робітників на основі повної загальної середньої освіти**  
**за професією: 7412 «Пекар» 2, 3, 4, 5 розряду**  
**7412 «Цукерник» 1, 2 розряду**  
**Форма навчання – денна**

**Термін навчання: II ступінь: «Цукерник» 1, 2 р. – до 0,5 р.;**  
**«Пекар» 2, 3, 4 – до 1,5 р.**  
**III ступінь: «Пекар» 5 р. – до 0,5 р.**

**I. Графік навчального процесу**

Ступінь навчання	Курси	Вересень				29.09-05.10	Жовтень			27.10-02.01	Листопад				Грудень				29.12-04.01	Січень			26.01-01.12	Лютий				23.02-01.03	Березень				30.03-05.04	Квітень				27.04-03.05	Травень				Червень				29.06-05.07	Липень				27.07-02.08	Серпень																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		05-11	12-18	19-25		02-08	09-15	16-22	02-08		09-15	16-22	23-29	06-12		13-19	20-26	04-10	11-17		18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	06-12	13-19		20-26	09-09	10-16	17-23		25-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
II	1	Т	Т	Т	Т	І	І	І	І	В	В	П	П	П	І	І	І	І	К	К	І	І	І	І	І	І	В	В	П	П	П	П	П	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І	І

Теоретичне навчання – Т  
 Виробнича практика – П

Виробниче навчання – В  
 Державна кваліфікаційна атестація – ДКА

Поступна кваліфікаційна атестація - ПКА  
 Канікули - К



## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПО БЮДЖЕТУ ЧАСУ (В ТИЖНЯХ)

Ступені навчання	Курс навчання	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Державна кваліфікаційна атестація та інші форми контролю		Святкові дні (в тижнях)	Канікули	Кількість робочих тижнів	Всього тижнів навчального часу
				Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання в лабораторії, на виробництві		Виробнича практика на робочих місцях на підприємстві ч в сфері послуг							
		тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.	тиж.	год.				
II	I	18	656			14	456	7,6	266	0,4	14	1	11	40	52
	II	2	96			9	258	9,4	329	0,6	21			21	21
III	II	3,5	128			25	84	1,8	72	0,2	8		2	8	10

## II. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

[illegible]



[illegible]



6.	Державна кваліфікаційна атестація (поетапна атестація) та інші форми контролю	35	8					7	7					7	7			14		7	7	14			7	7	21			8	8								
7.	Консультації	100	15			1									25			50					25				25				15								
8.	Фізична культура (гуртки, секції)	32	6		1	1				8	1	1			11	1	1	7	26				1	1			6	6	6	1	1	6							
9.	Загальний обсяг навчального часу (без п.7,8)	2096	499	292	36	36	30	35	35	453	36	36	30	35	35	631	36	34	30	308	1392	30	35	35	35	35	400	34	34	30	35	35	304	704	36	34	40	40	292

#### Примітка:

#### Пекар 2 р.

- 1 год. «Інформаційні технології», 1 год. «Основи правових знань», 1 год. «Основи галузевої економіки і підприємництва» читаються за рахунок 3 год. «Сировина і матеріали»;
- 2 год. «Основи електротехніки» читається за рахунок 2 год. «Охорони паці».

#### Пекар 3 р.

- 2 год. «Інформаційні технології» читаються за рахунок 2 год. «Основи правових знань»;
- 2 год. «Основи галузевої економіки та підприємництва» читається за рахунок 2 год. «Основи енергоефективності»;
- 1 год. «Технологія хлібопекарського виробництва» читається за рахунок 1 год. «Професійна етика і культура спілкування».

#### Цукерник 1-2 р.

- 2 год. «Основи мікробіології, санітарії та гігієни» читаються за рахунок 2 год. «Технологія цукеркового виробництва».



## **VI. ПОЯСНЕННЯ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ**

1. Навчальний план розроблено відповідно до ДСПТО 7412. DA 15.81-2014 для підготовки кваліфікованих робітників з професії: «Пекар»; ДСПТО 7412. DA /15/84-2012 з професії «Цукерник» та Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ (наказ МОН України від 13.10.2010 № 947)
2. Планування інтенсивності вивчення предметів здійснюється навчальним закладом виходячи з міжпредметних зв'язків, з урахуванням характеру і складності предмета.
3. Резерв часу використано на додаткові години предметів професійно-теоретичної підготовки пекаря 2 розряду.
4. Виробниче навчання чергується з теоретичним.
5. Професійно-практична підготовка здійснюється в навчальних майстернях та безпосередньо на робочих місцях підприємства.
6. Навчальний план передбачає повну завершеність навчального процесу і державну кваліфікаційну атестацію з таких рівнів кваліфікації: II ступінь: пекар 3, 4 розрядів, цукерник 1, 2 розрядів ; III ступінь – пекар 5 розряду.