

Затверджую: _____
проректор з наукової роботи
Національного педагогічного
університету імені М. П. Драгоманова
Г. М. Торбін
"15" 01 2020 року



ВИСНОВОК
наукового семінару
кафедри промислової інженерії та сервісу
інженерно-педагогічного факультету
Національного педагогічного університету
імені М. П. Драгоманова,
призначеного рішенням засідання Вченої ради
НПУ імені М.П. Драгоманова
від 26 листопада 2020 р. (Витяг з протоколу № 5),
для проведення попередньої експертизи дисертації
Іщенко Світлани Михайлівни на тему:
«Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних
компетентностей з обладнання харчової галузі»
поданої на здобуття ступеня вищої освіти доктора філософії
за спеціальністю 015 Професійна освіта

Науковий керівник – доктор педагогічних наук, професор Корець М.С.

- 1. ПРИСУТНІ:** д. пед. н., проф. Пригодій М. А.; к. техн. н., доц. Зубар Н. М.; к. пед. н., доц. Косяк І. В.; к. пед. н., доц. Медведенко І. С.; к. пед. н., ст. викл. Шевченко А.І.; ст. викл. Волкова А.А., ст. викл. Іщенко С.М., секретар кафедри Юрченко Н.С.
- ЗАПРОШЕНІ:** д. пед. н., проф. Корець М. С.; д. пед. н., доц. Титова Н. М.; д. пед. н, доц., Слабка В. М.; д. пед. н., проф. Кільдеров Д. Е.; д. пед. наук, проф. Яшанов С.М.
- 2. СЛУХАЛИ:** Висновок рецензентів, доктора педагогічних наук, доцента Слабка Володимира Миколайовича, доктора педагогічних наук, професора Титову Наталію Михайлівну про наукову новизну, теоретичне та практичне значення результатів дисертації Іщенко Світлану Михайлівну на тему: «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі», призначених рішенням засідання Вченої ради НПУ імені М.П. Драгоманова від 13 січня 2021 р. (Витяг з протоколу № 5) для проведення попередньої експертизи дисертації, поданої на здобуття ступеня вищої освіти доктора філософії зі спеціальності 015. Професійна освіта.

Науковий керівник – доктор педагогічних наук, професор,
Корець М.С.

Тему дисертаційної роботи затверджено на засіданні
Вченої ради Національного педагогічного університету
імені М. П. Драгоманова (протокол № 3 від 27 жовтня
2016 року).

2.1. Дисертантка Іщенко Світлана Михайлівна

Повідомила про основний зміст, концептуальні положення та
наукові результати дисертаційної роботи.

Актуальність теми полягає в стрімкому розвитку харчової
промисловості України, який тісно пов'язаний з впровадженням
нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва
харчових продуктів, з залученням інноваційного обладнання, 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 педагогів професійного навчання з харчових
технологій, отже ця проблема є досить актуальною.

Актуальність проблеми, відсутність її комплексного
дослідження, наявність протиріч у сучасній педагогічній теорії та
практиці зумовили вибір теми дисертаційного дослідження.

Мета дослідження полягає в теоретичному обґрунтуванні,
розробці та експериментальній перевірці ефективності
організаційно-педагогічних умов формування технологічних
компетентностей майбутніх педагогів професійного навчання з
обладнання харчової галузі.

Для практичного вирішення питання формування у
майбутніх педагогів професійного навчання технологічних
компетентностей з обладнання харчової галузі необхідно
розв'язати наступні **завдання**:

1. Здійснити аналіз наукової літератури щодо формування у
майбутніх педагогів професійного навчання технологічних
компетентностей з обладнання харчової галузі.

2. Дослідити існуючий стан використання обладнання
харчової у системі професійної підготовки майбутніх педагогів
професійного навчання, виявити закономірності її формування.

3. Розробити модель формування у майбутніх педагогів
професійного навчання технологічних компетентностей з
обладнання харчової галузі.

4. Виявити, теоретично обґрунтувати та провести
експериментальну перевірку організаційно-педагогічних умов
формування технологічних компетентностей з обладнання
харчової галузі у майбутніх педагогів професійного навчання.

Об'єкт дослідження - професійна підготовка майбутніх
педагогів професійного навчання з харчових технологій.

Предмет дослідження: організаційно-педагогічні умови
формування у майбутніх педагогів професійного навчання
технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі.

Методи дослідження:

- теоретичні: аналіз філософської, психолого-педагогічної та наукової літератури, навчальних програм і нормативної документації з проблем підготовки педагогів професійного навчання; метод теоретичного аналізу і синтезу емпіричного досвіду з формування технічної компетентності майбутніх педагогів професійного навчання; системний та функціональний аналіз, використаний з метою розробки моделі та для з'ясування теоретичних основ методики формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі; систематизація і узагальнення теоретичних і експериментальних даних дозволили визначити сучасний стан формування методики формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі та визначити узагальнену картину про досліджуваний об'єкт;

- емпіричні (анкетування й опитування, тестування та спостереження і метод експертної оцінки, моделювання навчально-виховних ситуацій) застосовувалися з метою діагностики сформованості методики навчання педагогів професійного навчання обладнанню харчової галузі;

- експериментальні (констатувальні і формувальні експерименти) використано з метою перевірки ефективності розробленої моделі формування технічної компетентності майбутніх педагогів професійного навчання у процесі вивчення обладнання харчової галузі;

- математичні методи обробки результатів дослідження використані для опрацювання експериментальних даних і встановлення кількісних залежностей між показниками динаміки сформованості технічної компетентності майбутніх педагогів професійного навчання.

На першому етапі нами здійснено ретроспективний аналіз підготовки педагогів професійного навчання з обладнання, визначено роль обладнання у професійній діяльності майбутніх фахівців, розглянуто сутнісну характеристику базових понять дослідження.

Аналіз сучасного стану навчання обладнання харчових технологій майбутніми педагогами професійного навчання спеціальності 015 Професійна освіта розкриває наступні проблеми:

– відсутність комплексного підходу до проблеми використання новітніх цифрових технологій у процесі підготовки майбутніх фахівців;

– недостатнє забезпечення мультимедійної підтримки освітнього процесу;

– недостатність часу для оволодіння всім спектром навчального матеріалу фахових дисциплін.

Оскільки процес навчання обладнання майбутніх педагогів професійного навчання є динамічною системою, то вищезазначені прогалини ми пропонуємо подолати за рахунок розробки моделі, яка передбачатиме оновлення змісту, переструктурування навчального матеріалу таких дисциплін, як: «Технологічне обладнання галузі», «Процеси і апарати харчових виробництв» та «Устаткування закладів ресторанного господарства» і збагачення їх сучасними інформаційними технологіями.

У процесі дослідження професійної підготовки майбутніх педагогів професійної освіти нами запропоновано структурно-функціональну модель формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі, яка складається з трьох блоків: опорно-цільового, змістовно-процесуального та результативного, які між собою взаємопов'язані та логічно переходять від одного до наступного.

В опорно-цільовому блоці визначаються суб'єкт навчання, мета і завдання, методологічні підходи та дидактичні принципи до організації навчального процесу. У зв'язку з цим були виділені наступні завдання:

- дослідити існуючий стан використання обладнання харчової галузі;
- науково обґрунтувати та розробити модель і методику формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі.
- визначити дидактичні умови реалізації методики формування технологічних компетентностей;
- провести дослідно-експериментальну перевірку методики формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузей.

Для реалізації поставленої мети нами було виділено наступні підходи: компетентнісний, технологічний, середовищний та інформаційно-діяльнісний. Встановлено, що функціонування методики формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі буде більш ефективним, при дотриманні дидактичних принципів навчання характерних для навчального процесу у вищій школі, а саме: науковості, систематичності та послідовності; зв'язку навчання з практичною діяльністю; свідомості, доступності, та інтерактивності навчання.

Методологічні підходи передбачають висвітлення інформаційно-діяльнісних, особистісно-орієнтованих, інтегрованих і технологічних напрямків. Головною особливістю опорно-цільового блоку є формулювання цілей і завдань, розробка компонентів методики формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі. Правильно поставлена мета

дозволяє визначити зміст, методи, форми і засоби навчання.

Наступним блоком структурно-функціональної моделі формування технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі є змістовно-процесуальний, який містить зміст та методику професійної підготовки педагогів професійного навчання обладнанню харчової галузі. Зміст професійної підготовки представляє собою наступну низку профільних дисциплін: «Технологічне обладнання галузі», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія функціональних харчових продуктів» та «Виробниче навчання». Опанування цими дисциплінами формує у майбутніх педагогів професійної освіти фахову компетентність, актуалізують розробку та вдосконалення інноваційних методик навчання на засадах випереджаючої освіти, суть якої полягає у перебудові навчального процесу в усіх ланках системи освіти таким чином, щоб вона стала здатною до вчасної підготовки майбутніх фахівців професійної освіти до нових умов суспільного життя та професійної діяльності.

Безперечно, дидактичні принципи є найважливішою категорією навчання, які відображають закономірності навчального процесу, регулюють діяльність його об'єкту і суб'єктів, відбивають у своєму змісті його фундаментальні закономірності, які об'єктивно існують у реальному педагогічному процесі. Функціонування методики формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі буде ефективним при дотриманні наступних дидактичних принципів навчання, що є характерними для навчального процесу у вищих закладах освіти: науковості; систематичності та послідовності; зв'язку навчання з практичною діяльністю; міцності знань, вмінь та навичок; свідомості й самостійності навчання; доступності; індивідуалізації; інтерактивності навчання. Перераховані нами принципи навчання взаємопов'язані між собою і їх необхідно дотримуватися на всіх етапах навчання обладнання харчових технологій харчових технологій.

Дотримуючись принципу науковості, ми дбали про те, щоб зміст навчання блоку дисциплін з навчання обладнання харчових технологій («Технологічне обладнання галузі», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства») відповідав станові розвитку тих наук, що забезпечують формування їх змісту. Також, принцип науковості виявляється у розкритті наукових явищ і фактів при взаємодії викладача та студента, застосування в організації діяльності студентів різних форм і методів навчання, наприклад: участь у розробці алгоритмів, проектів, програм; виконання тренувальних вправ та практичних завдань; розв'язання навчальних ситуацій; залучення студентів до участі у тренінгах та майстер-класах.

Принцип систематичності та послідовності у процесі навчання харчових технологій є необхідним, адже передбачає послідовне і логічне викладення навчального матеріалу. Навчання проходить по принципу від простого до складного, від відомого до невідомого, від часткового до загального. Майбутніх педагогів професійної освіти з харчових технологій необхідно готувати, спираючись на сучасний рівень розвитку харчових виробництв, на практику сьогодення і на прогностичну практику. Об'єднання цих складових можливе при зв'язку науки, техніки, виробництва та практичного досвіду з теоретичним навчанням і практичною підготовкою студентів. Таким чином, буде реалізовано принцип навчання з практичною діяльністю.

Навчання обладнання харчових технологій представляє собою блок профільно-орієнтованих дисциплін, що мають формувати у майбутніх педагогів професійної освіти фахову компетентність, зокрема техніко-технологічну галузеву компетентність, яка формується у процесі вивчення навчальних дисциплін науково-предметної підготовки.

Слід зазначити, що у формуванні технологічної галузевої компетентності насамперед відіграє вивчення таких дисциплін як: «Технологічне обладнання галузі», «Процеси і апарати харчових виробництв» і «Устаткування закладів ресторанного господарства»

При вивченні цих дисциплін розглядаються нагальні проблеми харчової галузі, а саме вивчення будови, класифікації та правил експлуатації обладнання харчової промисловості та ресторанного господарства, а також процесів і апаратів харчових виробництв. Тому методику навчання обладнання харчових технологій майбутніми педагогами професійної освіти доцільно організувати на засадах випереджаючої освіти, оскільки, враховуючи швидкі темпи розвитку промисловості, а також глобальні проблеми виробництва продуктів харчування, постає необхідність прогнозування та проектування процесів з метою передбачення розвитку суспільства майбутніх педагогів професійної освіти.

У ході констатувальної діагностики нами виділено чотири рівні підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі: високий, середній, достатній і низький. Мотиваційний, когнітивний, діяльнісний та ціннісно-рефлексивний критерії нами визначено які сукупність ознак, що дають можливість визначити рівень підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі в педагогічних університетах.

Мотиваційний критерій охоплює професійні мотиви, ціннісні орієнтири, потреби щодо власного саморозвитку і прагнення до вдосконалення своєї професійної підготовки через усвідомлення особливостей змісту педагогічної діяльності.

Когнітивний критерій містить сукупність професійних знань,

- необхідних для подальшої трудової діяльності. Показниками цього критерію є рівень засвоєння базових знань з фахових дисциплін та розвиток творчого мислення.

Діяльнісний критерій розкриває можливість виявлення здатності педагога до передачі власного досвіду, забезпечення формування у студентів певного рівня професійних знань і умінь, а також вирішення стандартних та нестандартних професійних завдань.

Ціннісно-рефлексивний критерій передбачає відбір адекватних форм, методів і засобів навчання; вміння аналізувати результати своєї професійної діяльності; усвідомлення потреби в професійній самоосвіті й самовдосконаленні.

В основу діагностики рівня підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі нами покладено такий інструментарій оцінювання: 1) опитування; 2) тестування; 3) самодіагностика; 4) виконання ситуаційних завдань.

Модель спрямована на чітке впорядкування системи підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі.

Також під час аналізу навчального процесу нами було визначено тенденцію до збільшення об'єму знань, необхідних майбутньому педагогу з обладнання харчової галузі, та переведення значної частини навчального матеріалу на самостійне опрацювання.

Це зумовлює пошук більш ефективних методів і форм навчання для реалізації яких було розроблено інтегровані курси «Технологічне обладнання галузі» і «Устаткування закладів ресторанного господарства»

У ході нашого дослідження було виявлено, що обсяг навчального матеріалу з вивчення обладнання харчової галузі достатньо складно засвоїти в рамках виділеного часу, користуючись при цьому лише традиційними засобами та методами навчання, тому, ми пропонуємо вирішити дану проблему шляхом дистанційного навчання студентів через використання електронних курсів за допомогою Google Classroom та MOODLE.

Дослідно-експериментальна робота проводилась упродовж 2016–2020 років і кількісна та якісна обробка результатів експерименту засвідчила позитивні зміни за всіма критеріями рівня підготовки педагогів професійного навчання.

Таким чином наукова новизна одержаних результатів полягає у тому, що в дисертаційній роботі:

вперше:

виявлено, теоретично обґрунтовано та експериментально перевірено ефективність організаційно-педагогічних умов формування технологічних компетентностей обладнання

харчових технологій у системі професійної підготовки педагогів професійного навчання;

- розроблено та науково обґрунтовано систему підготовки майбутніх педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі;

подальшого розвитку набули:

- основні положення щодо навчання обладнання харчової галузі педагогів професійного навчання.

Практичне значення одержаних результатів полягає у розробці та впровадженні у навчальний процес організаційно-педагогічних умов формування технологічних компетентностей обладнання харчових технологій у системі професійної підготовки педагогів професійного навчання, а також у розробці, впровадженні та експериментальній перевірці електронних курсів «Технологічне обладнання галузі» і «Устаткування закладів ресторанного господарства» та розробці навчальних програм з цих дисциплін.

Основні теоретичні положення й практичні результати дослідження викладено в 18 працях; із них – 6 статей у фахових виданнях України; 2 статі у періодичних видання інших держав, 4 публікацій у матеріалах конференцій, 6 наукових праць, які додатково відображають наукові результати дослідження.

Результати дослідження засвідчили досягнення мети й розв'язання поставлених задач, що дало змогу зробити відповідні висновки:

- Вивчено стан досліджуваної проблеми, розкрито, обґрунтовано та визначено роль і місце обладнання харчової галузі у професійній діяльності майбутніх педагогів професійного навчання, розглянуто сутнісну характеристику базових понять дослідження.

- Проаналізовані можливості новітніх технологій у процесі підготовки педагогів професійного навчання.

- Науково обґрунтована потреба розробки моделі формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі методики навчання, яка б могла використовуватися у закладах вищої освіти для навчання обладнання харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання.

- Розроблено та обґрунтовано модель формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі методики навчання, яка дозволяє алгоритмізувати процес навчання обладнання харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання.

- Визначено складові змісту навчання обладнання харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання.

- Визначено основні методологічні підходи та дидактичні принципи, відповідно до завдань, які висувуються до підготовки

майбутніх фахівців.

- Виокремлено і запропоновано форми, методи та засоби навчання обладнання харчової галузі студентів спеціальності 015 Професійна освіта.

- Представлено рівні, критерії та засоби моніторингу якості навчальних досягнень з обладнання харчової галузі педагогів професійного навчання.

- Запропоновано оригінальну структуру електронних курсів «Технологічне обладнання галузі», «Устаткування ресторанного господарства» та деталізовані основні його складові.

- У результаті проведення педагогічного експерименту доведено, що використання розробленого електронного курсу «Технологічне обладнання галузі» здійснює статистично значимий вплив на зростання рівня підготовки опанування студентів.

- Достовірність одержаних результатів перевірялася за допомогою критерію Крамера-Уелча, значення якого довели ефективність розробленого курсу.

Дякую за увагу.

2.2. Запитання до дисертантки Іщенко С.М. та відповіді на них.

Запитання до здобувача:

- доктор педагогічних наук, професор Кільдеров Д.Е. питання: Якими загальними компетентностями має володіти майбутній педагог професійного навчання з харчових технологій? Охарактеризуйте їх.

Іщенко С.М. відповідь: *ціннісно-світоглядні* (здатність реалізувати свій особистісний потенціал у суспільно-політичному житті країни, здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів), цінування та повага різноманітності та мультикультурності); *соціально-економічні* (здатність аналізувати соціально значущі процеси і проблеми, здатність діяти соціально відповідально та свідомо, здатність усвідомлювати рівні можливості та гендерні проблеми); *правові* (діяти відповідно до норм Конституції та законодавства, захищати інтереси держави, поєднувати і узгоджувати суспільні, колективні та індивідуальні інтереси, здатність вести моніторинг змін у законодавстві, ефективно використовувати законодавчі акти і нормативно-правові документи для забезпечення правочинності рішень в особистому житті та професійній діяльності, здатність розробляти і пропонувати альтернативні варіанти рішень актуальних виробничих проблем в рамках чинного законодавства); *інформаційно-комунікативні* (здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іноземними мовами для результативної професійної діяльності, здатність до визначення інформаційної потреби, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатність працювати із своїми

колегами, стажистами та партнерами в освіті, працювати в команді); *загальнонаукові* (здатність до власного інтелектуального розвитку та навчання впродовж життя, здатність використовувати загальні методи наукових досліджень та проводити дослідження в галузі освіти та економіки та управління, здатність застосовувати загальнонаукові та креативні методи пізнання у професійній діяльності); *предметно-методологічні* (здатність вибирати та працювати на різних видах устаткування, забезпечуючи технологічний процес, виробничу санітарію та техніку безпеки); *техніко-технологічні галузеві* (економічно обґрунтовувати та раціонально вибирати устаткування для закладів ресторанного господарства відповідно до існуючих нормативів та технологічних і конструктивних вимог, техніки безпеки та виробничої санітарії, ергономіки, технічної естетики; використовувати машини та апарати у процесі виробництва кулінарної продукції та надання ресторанних послуг).

- **доктор педагогічних наук, професор Яшанов С.М. питання:**

Проведення дослідно-експериментальної роботи пов'язане з проблемою вибору критеріїв оцінки. Які критерії Ви обирали для визначення рівнів (і яких саме рівнів) підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі?

Іщенко С.М. відповідь: В процесі експериментальної роботи нами було обрано чотири основних критерії: мотиваційно-ціннісний; когнітивно-пізнавальний; діяльнісно-практичний; творчий.

Мотиваційний критерій охоплює професійні мотиви, ціннісні орієнтири, потреби щодо власного саморозвитку і прагнення до вдосконалення своєї професійної підготовки через усвідомлення особливостей змісту педагогічної діяльності.

Когнітивний критерій містить сукупність професійних знань, необхідних для подальшої трудової діяльності. Показниками цього критерію є рівень засвоєння базових знань з фахових дисциплін та розвиток творчого мислення.

Діяльнісний критерій розкриває можливість виявлення здатності педагога до передачі власного досвіду, забезпечення формування у студентів певного рівня професійних знань і умінь, а також вирішення стандартних та нестандартних професійних завдань.

Ціннісно-рефлексивний критерій передбачає відбір адекватних форм, методів і засобів навчання; вміння аналізувати результати своєї професійної діяльності; усвідомлення потреби в професійній самоосвіті й самовдосконаленні.

При цьому визначені чотири рівні підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі: високий, середній, достатній, низький.

- **доктор педагогічних наук, професор Пригодій М. А.**

питання: Які завдання розробленого Вами електронного курсу «Технологічне обладнання галузі» і з яких основних компонентів він складається?

-
Іщенко С.М., відповідь: Завданнями дисципліни є:

- надати інформацію з теоретичних основ будови машин та обладнання;
- надати інформацію з теоретичних основ експлуатації та регулювання машин та обладнання;
- розкрити поняття про виробничий та технологічний процес переробки сільськогосподарської продукції;
- надати інформацію з сучасних технологій переробки сільськогосподарської продукції та використання в них відповідних машин та обладнання;
- навчити студента методиці вибору раціонального способу і розробки оптимального прогресивного технологічного процесу переробки сільськогосподарської продукції з використанням сучасних машин та обладнання;
- надати вимоги до оформлення технологічної документації.

Дана дисципліна є нормативною навчальною дисципліною профільної науково-предметної підготовки, яка складається з двох змістовних модулів: «Обладнання хлібопекарського виробництва» і «Обладнання підприємств кондитерської промисловості та харчових концентратів»

доктор педагогічних наук, доцент Титова Н.М. питання: Проаналізуйте структуру діяльності педагога професійного навчання з харчових технологій та його характеристики.

Іщенко С.М., відповідь: Педагог професійного навчання може бути викладачем, майстром та інструктором виробничого навчання, асистентом, та методистом. Водночас, він має право проводити свою професійну діяльність на інженерних посадах підприємств харчової галузі та в науково-дослідних установах.

Згідно з функціональними обов'язками педагог професійного навчання здійснює підготовку для навчально-виховної, виробничо-технологічної, науково-дослідної та організаційно-управлінської діяльності у навчальних закладах професійно-технічної освіти, навчально-виробничих комбінатах, загальноосвітніх школах, а також на факультетах підвищення кваліфікації і наукових установах.

Враховуючи організаційно-методичні аспекти навчання в вищих навчальних закладах нами виділено три етапи впливу на сучасну підготовку педагогів професійного навчання освіти: перший етап - структура навчання, що визначає оптимальні форми взаємодії навчальних напрямків та підрозділів; другий – навчальний план, що координує проходження курсів і дисциплін з урахуванням навчального модернізму; третій - поєднує два попередні, включає в себе програму навчання, яка формує методичний розвиток, послідовність і взаємозв'язок навчальних циклів, комплексів, дисциплін.

- **доктор педагогічних наук, доцент Слабко В. М., питання:**

Яким чином під час проведення дослідно-експериментальної роботи Ви перевіряли когнітивний критерій?

Іщенко С.М., відповідь: Для оцінювання когнітивного критерію найбільш об'єктивним засобом нами визначено тестування (виключає людський фактор, економить час, гарантує достовірність отриманих результатів). Тести, які перевірятимуть рівень навчальних досягнень за когнітивним критерієм мають включати певну кількість легких завдань, які б дозволили задати нижню планку рівня знань, та певну кількість складних завдань, які б могли виявити найбільш підготовлених студентів.

Відтак. даний критерій ми оцінювали за результатами двох підсумкових тестів у кінці кожного змістового модулю, а також за результатами науково-дослідної діяльності студентів у ході навчання.

Головуючий: Чи є ще запитання до здобувачки? (Немає). Дякуємо за відповіді.

3. ВИСТУПИЛИ: Корець М.С., доктор педагогічних наук, професор (науковий керівник)

Іщенко Світлана Михайлівна виконувала дисертаційне дослідження на кафедрі загальнотехнічних дисциплін та охорони праці Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Проведене Іщенко Світланою Михайлівною дисертаційне дослідження є самостійним і виваженим підсумком науково-педагогічної діяльності. Важливою запорукою її успішності стала цілеспрямованість, ерудиція та допитливість дисертантки. До заслуг дисертантки належить розробка і впровадження у навчальний процес методичних підходів щодо організації дисципліни «Технологічне обладнання галузі». Крім того матеріали наукового пошуку знайшли відображення у авторському електронному курсі «Устаткування ресторанного господарства» який забезпечує віддалену інтенсивну самостійну діяльність студентів спеціальності 015 Професійна освіта. Харчові технології.

Світлана Михайлівна раціонально спланувала та організувала експериментальну роботу, ретельно опрацювала отримані результати. У своїй дослідницькій роботі дисертантка у повному обсязі розкрила методіку експерименту, об'єктивно оцінила його перебіг, проаналізувала та узагальнила отримані результати, на основі чого дійшла до науково виважених висновків.

Співпраця з С. М. Іщенко показала, що у неї вдало поєднуються риси наполегливого дослідника та педагога. Серед особистісних характеристик їй властиві комунікабельність та порядність. Світлана Михайлівна вміє знаходити спільну мову з колегами та студентами, аргументовано доводити власну думку і прислухатися до інших, реально усвідомлювати власні досягнення та надбання, адекватно та виважено сприймати зауваження зі сторони. Вона успішно зуміла використати свій потенціал і вчасно виконала роботу.

Вважаю, що дисертаційна робота Іщенко С.М. «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі» є самостійним завершеним дослідженням, і автор заслуговує присвоєння наукового ступеня вищої освіти доктора філософії зі спеціальності 015. Професійна освіта. Харчові технології.

ВИСНОВОК

рецензентів доктора педагогічних наук, доцента,
Титової Наталії Михайлівни, доктора педагогічних наук, доцента,
Слабка Володимира Миколайовича про наукову новизну,
теоретичне та практичне значення результатів дисертації

Іщенко Світлани Михайлівни на тему:

«Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі»
призначених рішенням засідання вченої ради НПУ імені М.П.
Драгоманова від 26 листопада 2020 р. (Витяг з протоколу № 5) для
проведення попередньої експертизи дисертації, поданої на здобуття
ступеня вищої освіти доктора філософії зі спеціальності
015 Професійна освіта

Дисертаційне дослідження присвячено вивченню формуванню у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі.

У дисертації Іщенко С.М. порушує питання про відповідність стану викладання обладнання харчової галузі новітнім освітнім тенденціям і виробничим досягненням. Автор дослідження провела ґрунтовний аналіз стану підготовки майбутніх педагогів професійного навчання; обґрунтовано довела доцільність назви дисципліни «Технологічне обладнання галузі»; розкрила теоретичні аспекти компетентнісного підходу та проектно-технологічної діяльності у процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної навчання; розробила та обґрунтувала модель формування технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі, яка ґрунтується на компетентнісному та особистісно-індивідуальному підходах; розкрила методіку формування технологічних компетентностей із застосуванням ефективних педагогічних технологій; провела дослідно-експериментальну перевірку ефективності розробленої моделі формування технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі у закладах вищої освіти.

Актуальність теми полягає в стрімкому розвитку харчової промисловості України, який тісно пов'язаний з впровадженням нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва харчових продуктів, з залученням інноваційного обладнання, 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 педагогів професійного навчання з харчових технологій, отже ця проблема є досить актуальною.

Актуальність проблеми, відсутність її комплексного дослідження, наявність протиріч у сучасній педагогічній теорії та практиці зумовили вибір теми дисертаційного дослідження.

Наполегливість, ерудиція та допитливість, що характерні Іщенко С.М., сприяли проведенню нею широкого та всебічного аналізу наукових джерел, критичній оцінці підходів науковців до організації освітнього процесу, теоретичному обґрунтуванню та розробці методики формування технологічних компетентностей, щодо роботи з обладнанням харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання у вищих закладах освіти, які покладені в основу дослідження.

Для успішного виконання поставлених завдань дисертантка застосовувала комплекс теоретичних, емпіричних і статистичних методів дослідження, які дали змогу Іщенко С.М. отримати достовірні наукові дані, всебічно та ґрунтовно підтвердити основні положення дисертаційної роботи. Світлана Михайлівна раціонально спланувала й організувала експериментальну роботу, ретельно опрацювала отримані результати. У своїй дослідницькій роботі дисертантка розкрила методику експерименту, об'єктивно оцінила, проаналізувала та узагальнила її перебіг.

Цінність роботи Іщенко С.М. визначається науковою новизною і теоретичним значенням здобутих результатів дослідження. У дисертації підготовка майбутніх педагогів професійного навчання тлумачиться як цілісна складна педагогічна система, якій властиві процесуальна неперервність, етапність що визначається вимогами галузевих стандартів вищої освіти України та відображає особливості майбутньої діяльності педагогів професійного навчання з харчових технологій. Робота вирізняється значним обсягом фактичного матеріалу, оригінальним підходом до аналізу наукових джерел, виконання поставлених завдань і високою інформативністю.

Виходячи із змісту наукової роботи та публікацій дисертанта за обраною темою, можна зробити висновок, що представлена до рецензування дисертація на тему «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі» є ґрунтовним науковим дослідженням, яке відповідає встановленим вимогам.

Дисертація Іщенко С. М. є цілісним завершеним дослідженням, яке відповідає вимогам “Порядку проведення експерименту з присудження ступеня доктора філософії”, затвердженому

Постановою Кабінету Міністрів України від 06.03.2019 р. № 167 і може бути подане до захисту в разовій спеціалізованій вченій раді.

Головуючий на засіданні кафедри д. пед. н., проф. Пригодій М.А. підсумував, що обидва рецензенти були одностайні в позитивній оцінці дисертаційного дослідження Іщенко С.М., її відповідності “Порядку проведення експерименту з присудження ступеня доктора філософії”, затвердженому Постановою Кабінету Міністрів України від 06.03.2019 р. № 167.

4. УХВАЛИЛИ: Затвердити цей висновок; виходячи з наступного вважати, що:

4.1. Дисертація Іщенко Світлани Михайлівни «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі» є оригінальним, самостійно виконаним дослідженням, що ґрунтується на аналізі достатньої кількості літературних джерел як зарубіжних, так і вітчизняних авторів.

4.2. Актуальність теми дисертаційного дослідження Іщенко Світлани Михайлівни «Формування у майбутніх педагогів професійного навчання технологічних компетентностей з обладнання харчової галузі» надає можливість здійснювати належну підготовку педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі для закладів вищої освіти.

4.3. У ході проведеного наукового дослідження були досягнуті поставлені завдання, зроблені відповідні висновки і отримані певні результати.

4.4. Дослідно-експериментальна перевірка довела ефективність розробленої системи підготовки педагогів професійного навчання з обладнання харчової галузі.

4.5. Дисертація Іщенко С. М. є самостійною науковою роботою. Опубліковані у фахових наукових виданнях праці достатньо повно відображають зміст дисертації.

Основні теоретичні положення й практичні результати дослідження викладено в 18 працях; із них – 6 статей у фахових виданнях України; 2 статі у періодичних видання інших держав, 4 публікацій у матеріалах конференцій, 6 наукових праць, які додатково відображають наукові результати дослідження.

Наукові праці, в яких опубліковано основні результати дисертації

Статті в наукових фахових виданнях України

1. Іщенко С. М. Методика навчання технологічному обладнанню харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання у вищих навчальних закладах. *Наукові записки. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти.* Кропивницький : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2016. Випуск 10. Частина 2. С. 115-118.

2. Іщенко С. М. Структура та зміст професійної підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій. *Наукові*

записки. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Кропивницький : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2017. Випуск 11. Частина 3. С. 104-106.

3. Іщенко С. М., Дідик А. О. Професійно спрямоване вивчення курсу «Електромеханіка та електроніка» майбутніми педагогами професійного навчання. *Освітній дискурс. Гуманітарні науки*. Київ : «Видавництво «Галілея», 2018. Вип. 6. С. 43-50.

4. Іщенко С. М. Підготовка педагогів з професійного навчання з харчових технологій в умовах інтенсифікації сучасного виробництва. *Фізико-математична освіта*. Суми 2018. Вип. 1 (15). С. 48-52.

5. Іщенко С. М., Корець М. С. Формування професійної компетентності майбутніх педагогів професійного навчання в процесі вивчення технологічного обладнання харчової галузі. *Збірник наукових праць «Педагогічна освіта: теорія і практика»*. Кам'янець Подільський національний університет імені Івана Огієнка; Інститут педагогіки НАПН України. Київ : Міленіум, 2020. Вип. 28 (1-2020). С. 265-271.

6. Іщенко С. М., Корець М. С. Формування технологічних компетентностей у майбутніх педагогів професійного навчання при вивченні обладнання харчової галузі. *Наукові записки. Серія : педагогічні науки*. Київ : Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2020. Випуск 148. С. 87-91.

Статті у зарубіжних наукових періодичних виданнях

7. S. Ischenko, M. Korets. Designing a virtual training lab for future educators of vocational training in food technology. *Innovative Solutions In Modern Science*. Dubai, United Arab Emirates, 2019. № 7(34), P. 5–19. doi: 10.26886/2414-634X.7(34)2019.1

8. S. Ischenko, M. Korets Training of professional food technologies teachers as a didactic problem. *Periodyk Naukowy Akademii Polonijnej, Częstochowa*, 2020. № 38 (2020) nr 1-2, s.147-153. ISSN 1895-9911.

Наукові праці, які засвідчують апробацію матеріалів дисертації

9. Іщенко С. М. Системний підхід в методиці навчання технологічного обладнання харчової галузі. *«Фундаментальні та прикладні дослідження: сучасні науково-практичні рішення і підходи» : матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції*, 17 листопада 2017 р. Баку-Ужгород-Дрогобич, 2017. С. 185-186.

10. Іщенко С. М. Методичні засади навчання технологічному обладнанню харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання. *Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції пам'яті академіка Д.О.Тхоржевського «Трудове навчання та технології: сучасні реалії та перспективи розвитку»* (23 березня 2018 р.), V Міжнародна науково-практична конференція пам'яті член-кореспондента НАПН України В.К. Сидоренка, «Актуальні питання графічної підготовки: теорія,

практика та шляхи розвитку» (24 березня 2018 р.). Київ, 2018. С.31-33.

11. Іщенко С. М., Чумаченко Д. В. Умови реалізації наукового потенціалу майбутніх педагогів професійного навчання. *Робота з науково обдарованою молоддю: проблеми та перспективи* : збірник матеріалів міжнародної науково-методичної конференції , 17-19 квітня 2018 р. Київ, 2018. С. 13-15.

12. Іщенко С. М. Використання наукометричних баз даних у системі підготовки майбутніх педагогів професійної освіти. *«Тенденції та перспективи розвитку науки і освіти в умовах глобалізації»* : матеріали XXXVI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 30 травня 2018 р. Переяслав-Хмельницький, 2018. Вип. 36. С. 219-220.

Наукові праці, які додатково відображають наукові результати дисертації

13. Іщенко С. М., Гуменюк Т. Б. Товарознавство та пакування харчових продуктів : програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) освітнього рівня бакалавр, галузь знань 01 Освіта / Педагогіка, 015 Професійна освіта за спеціалізацією : «Харчові технології». Київ : Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2019. 16 с.

14. Іщенко С. М., Гуменюк Т. Б. Товарознавство у ресторанному господарстві : програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) освітнього рівня бакалавр, галузь знань 01 Освіта / Педагогіка, 015 Професійна освіта за спеціалізаціями : «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Київ : Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2019. 15 с.

15. Іщенко С. М., Гуменюк Т. Б. Українська національна кухня : програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) освітнього рівня бакалавр, галузь знань 01 Освіта / Педагогіка, 015 Професійна освіта за спеціалізаціями : «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Київ : Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2019. 11 с.

16. Іщенко С. М., Корець М. С., Зубар Н. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) освітнього рівня бакалавр, галузь знань 01 Освіта / Педагогіка, 015 Професійна освіта за спеціалізацією : «Харчові технології». Київ : Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2019. 18 с.

17. Іщенко С. М., Корець М. С., Зубар Н. М. Етнічні кухні : програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) освітнього рівня бакалавр, галузь знань 01 Освіта / Педагогіка, 015 Професійна освіта за спеціалізаціями : «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа». Київ : Видавництво НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2019. - 12 с.

18. Іщенко С. М., Корець М. С., Зубар Н. М. Технологічне обладнання галузі : програма вибіркової навчальної дисципліни (за

