

**INFORMATION ABOUT THE AUTHORS**

**DIENIEZHNIKOV Serhii** – Candidate of Philosophical Sciences, Associate Professor, Head of the Department of Educational Management and Higher School Pedagogy of Sumy State Pedagogical University named after A.S. Makarenko.

*Scientific interests:* philosophical problems of high-tech technologies and innovative education, foresight methodology, quality of education, educational management, management of an educational institution.

**ZAKHAROVA Iryna** – Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the

Department of Educational Management and Higher School Pedagogy of Sumy State Pedagogical University named after A.S. Makarenko.

*Scientific interests:* organization of the educational process, education management, risk management, digital resources in the management of an educational institution, time-management.

Стаття надійшла до редакції 03.03.2026 р.

Стаття прийнята до друку 15.03.2026 р.

УДК 378.018.8:664-057.4]:[37:001.895](045)

DOI: 10.36550/2415-7988-2026-1-223-166-169

ISSN 2415–7988 (Print) ISSN 2521–1919 (Online)

**ДУБОВА Наталія** –

кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри

професійної освіти та технологій за профілями

Уманського національного університету

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6613-1044>

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

**ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДО ІННОВАЦІЙНОЇ ПЕДАГОГІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

У статті представлено дослідження проблеми формування готовності майбутніх фахівців професійної освіти галузі харчових технологій до інноваційної педагогічної діяльності в умовах модернізації сучасної освіти. Обґрунтовано актуальність упровадження інноваційних підходів у підготовку майбутніх фахівців, зумовлену потребою підвищення якості професійної освіти, інтеграцією цифрових технологій, оновленням змісту фахових дисциплін та зростанням вимог до професійної мобільності.

Проблема формування готовності майбутніх фахівців професійної освіти саме в галузі харчових технологій потребує наукового обґрунтування, яке викликано специфікою фахових дисциплін, необхідністю забезпечення тісного зв'язку теорії з практикою, використанням сучасного технологічного обладнання, дотриманням стандартів безпеки та впровадженням інноваційних технологій навчання. А отже, формування готовності майбутніх фахівців професійної освіти галузі харчових технологій до інноваційної педагогічної діяльності у процесі професійної підготовки є важливою передумовою підвищення якості освітнього процесу, що потребує розроблення цілісних, науково обґрунтованих, системних стратегій інноваційного розвитку професійної освіти, які ґрунтуються на сучасних методологічних засадах та використанні інноваційних технологій навчання.

Акцентовано увагу на інноваційні стратегії професійної підготовки, що включають використання цифрових платформ, інтерактивних методів, дуальної освіти, проєктно- та практико-орієнтованого навчання. Представлено методику формування готовності, яка поєднує теоретичну, практичну, дослідницьку та рефлексивну складові підготовки через застосування комплексу інноваційних педагогічних технологій таких як: проєктне та проблемне навчання, практико-орієнтоване навчання, кейс-метод, інтерактивні технології, квестові технології, цифрові симулятори, віртуальні лабораторії, елементи дуальної освіти.

Результати дослідження мають теоретичне і практичне значення та вони можуть бути використані у закладах вищої освіти для вдосконалення освітніх програм, підготовки навчально-методичного забезпечення, організації практичної підготовки та підвищення кваліфікації викладачів професійної освіти.

**Ключові слова:** професійна освіта, педагогічні інновації, професійна компетентність, майбутні викладачі, харчові технології, практико-орієнтоване навчання.

**DUBOVA Nataliia** –

Ph.D., Associate Professor of the Department

of Vocational Education and Technologies

Uman National University

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6613-1044>

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

**DEVELOPING THE READINESS OF FUTURE VOCATIONAL EDUCATION SPECIALISTS IN THE FIELD OF FOOD TECHNOLOGY FOR INNOVATIVE TEACHING PRACTICES**

This article presents a study of the issue of preparing future vocational education specialists in the field of food technology for innovative teaching practices in the conditions of modernising modern education. It substantiates the relevance of introducing innovative approaches to the training of future specialists, driven by the need to improve the quality of vocational education, the integration of digital technologies, the updating of the content of academic disciplines, and increasing demands for professional mobility.

The issue of preparing future vocational education specialists specifically in the field of food technology requires a scientific foundation, driven by the specific nature of the subject disciplines, the need to ensure a close link between theory and practice, the use of modern technological equipment, compliance with safety standards, and the implementation of innovative teaching methods. Consequently, preparing future vocational education specialists in the field of food technology for innovative pedagogical activity during their professional training is a key prerequisite for improving the quality of the educational process. This requires the development of comprehensive, scientifically grounded, systematic strategies for the innovative development of vocational education, based on modern methodological principles and the use of innovative teaching technologies.

*The article focuses on innovative strategies for vocational training, including the use of digital platforms, interactive methods, dual education, and project- and practice-based learning. A methodology for developing readiness is presented, combining theoretical, practical, research-based and reflective components of training through the application of a range of innovative pedagogical technologies such as: project-based and problem-based learning, practice-oriented learning, the case method, interactive technologies, quest-based technologies, digital simulators, virtual laboratories, and elements of dual education.*

*The results of the study are of both theoretical and practical significance and can be utilised in higher education institutions to improve educational programmes, develop teaching materials, organise practical training, and enhance the professional development of vocational education teachers.*

**Key words:** vocational education, pedagogical innovations, professional competence, future teachers, food technology, practice-oriented learning.

**Постановка та обґрунтування актуальності проблеми.** Орієнтація професійної освіти на підготовку конкурентоспроможних фахівців для різних галузей виробництва потребує фахівців нового типу – інноваційно мислячих, творчих, мобільних, таких, що володіють сучасними педагогічними технологіями та вміють адаптувати їх до специфіки професійної діяльності. Особливо актуальною ця вимога постає у сфері харчових технологій, де постійне оновлення техніко-технологічних процесів потребує відповідного оновлення змісту та форм організації освітнього процесу.

Специфіка діяльності майбутніх фахівців професійної освіти у галузі харчових технологій, за умов сьогодення, вимагає оновленого прагматичного бачення їхньої підготовки, модернізації змісту, методичної системи, технологій та умов, що забезпечують пріоритет індивідуально творчого, технологічного, гуманістичного підходів, особистісно-орієнтованого виміру професійної освіти. Від викладача професійної освіти сьогодні вимагається не лише високий рівень фахової компетентності, але й здатність здійснювати інноваційну педагогічну діяльність, створювати сучасне освітнє середовище, впроваджувати цифрові технології, навчати за практико-орієнтованими моделями й забезпечувати безперервний професійний розвиток здобувачів вищої освіти.

Як слушно зауважують науковці С. Беляєв, І. Степанець «Питання стимулювання інноваційної педагогічної діяльності, створення інноваційного освітнього середовища, формування інноваційного потенціалу окремого педагога та інноваційного потенціалу закладу освіти вже тривалий час залишаються об'єктом досліджень науковців, що мало наслідком ініціативи законодавчого врегулювання розвитку інноваційних процесів у національній системі освіти» [1, с.7].

Головним суб'єктом такої діяльності виступає викладач, він як професіонал повинен не лише орієнтуватися в освітніх інноваціях, а й бути готовим застосовувати їх у своїй роботі.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Теоретичну основу дослідження становлять праці науковців у галузі педагогіки, професійної освіти та освітніх технологій: О. Коберника, І. Зязюна, Л. Лук'янової, Н. Ничкало, О. Пехоти, Л. Ребухи, О. Савченко, А. Хуторського та інших, які переймалися потребою оновлення професійної освіти відповідно до вимог сучасної освіти, підкреслюючи необхідність підвищення якості підготовки робітничих кадрів для харчової промисловості та формування фахових компетентностей.

Науково-педагогічні праці свідчать про зростання уваги до питань педагогічних інновацій, модернізації змісту професійної підготовки, розвитку інноваційного потенціалу педагога. Питання вдоско-

налення освітнього процесу та професійної підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у сфері харчових технологій знайшли відображення у наукових працях Ю. Гвоздецької, О. Джоги, І. Дрозіч, Н. Зубар, О. Каролоп, Т. Кравченко, П. Лузана, В. Манько, С. Ткачука, І. Філімонової та інших. Проте, існує розрив між теоретичним розумінням необхідності системного впровадження інновацій та фактичним фрагментарним застосуванням окремих методик викладачами.

Тому існує потреба у розробленні цілісних, науково обґрунтованих, системних стратегій інноваційного розвитку професійної освіти, що ґрунтуються на сучасних методологічних засадах та використанні інноваційних технологій навчання.

**Мета статті** – обґрунтування шляхів формування готовності майбутніх фахівців професійної освіти галузі харчових технологій до інноваційної педагогічної діяльності у процесі їх професійної підготовки у закладах вищої освіти.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Професійна освіта сьогодення зазнає суттєвих трансформацій, зумовлених стрімким розвитком технологій, зростанням вимог до якості підготовки фахівців та необхідністю впровадження інноваційних педагогічних підходів. Майбутні викладачі професійної освіти галузі харчових технологій мають бути готовими до здійснення інноваційної педагогічної діяльності, яка передбачає, за висловлюванням науковців О. Каролоп, Т. Кравченко, К. Кравченко, «сукупність сучасних методів, інструментів та цифрових рішень, спрямованих на посилення практичної орієнтованості, адаптивності та персоналізації освітнього процесу. Серед них: STEM-освіта, проєктне навчання, змішане та дистанційне навчання, кейс-методи, гейміфікація, використання VR /AR-технологій, навчальні платформи LMS. Ці інструменти дають змогу ефективно формувати базові компетентності майбутніх фахівців» [3].

Підготовка майбутніх фахівців професійної освіти галузі харчових технологій до інноваційної педагогічної діяльності у межах вивчення дисципліни «Ресторанна справа» передбачає формування у здобувачів вищої освіти умінь організації обслуговування, управління закладом, комунікації з клієнтами, дотримання стандартів гостинності та спрямована на засвоєння сучасних освітніх технологій, умінь працювати з інтерактивними інструментами, впроваджувати кейс-методи, симуляції, професійні проби, квести, ситуаційні тренажери та проєктні форми роботи. Особливою актуальністю набуває здатність педагога до використання інноваційних засобів оцінювання, цифрових платформ для моделювання виробничих процесів, а також впровадження методів дуальної освіти.

Для досягнення цих результатів ефективними будуть такі технології, як віртуальні тури та VR-

технології, коли здобувачі вищої освіти можуть віртуально «відвідати» відомі ресторани світу, ознайомитися з різними форматами обслуговування, вивчити планування залів, дизайн, стандарти сервірування. Цифрові симулятори ресторанного бізнесу (Restaurant Simulator, Simphony POS Trainer) дають можливість відпрацьовувати навички роботи офіціанта, адміністратора чи менеджера ресторану, керувати замовленнями, вирішувати конфліктні ситуації. Використання проєктної технології дозволяє розробляти власні концепції ресторану (меню, дизайн, PR-стратегію), застосовуючи цифрові інструменти (Canva, Planner 5D, Google Workspace). Широкого використання набула технологія змішаного навчання (blended learning) із використанням платформи Moodle або Google Classroom, де викладач розміщує мультимедійні матеріали, відеоуроки з етикету, організації банкету, обслуговування клієнтів різних типів. У результаті застосування таких технологій формуються предметні компетентності в галузі організації ресторанного обслуговування, управління закладом харчування, створення комфортного простору для споживачів і використання сучасних цифрових рішень у ресторанному менеджменті.

Реалізацію інноваційного підходу у процесі викладання технічних дисциплін, зокрема, «Процеси та апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання харчових виробництв» доцільно здійснювати через проблемно-дослідні завдання, спрямовані на виявлення причинно-наслідкових зв'язків у роботі обладнання (наприклад, залежність ефективності теплопередачі від конструктивних параметрів апарата); міні-дослідження, що передбачають вимірювання, спостереження й аналіз технологічних процесів; проєктно-дослідницьку діяльність, під час якої здобувачі вищої освіти створюють моделі, схеми або пропозиції щодо модернізації обладнання; використання цифрових засобів (наприклад, SolidWorks, AutoCAD), симуляторів технологічних ліній; створення моделей технологічних процесів у середовищі 3D-візуалізації або виконання аналітичних розрахунків із визначення оптимальних режимів роботи обладнання.

На практичних заняттях здобувачі освіти можуть розглядати реальні або змодельовані виробничі ситуації (наприклад, аварійна зупинка обладнання через перегрів, несправність системи автоматичного відключення жарильної шафи, підтікання пари при експлуатації варильного котла, незвичний шум під час роботи овочерізальної машини) тощо. При цьому викладач описує виробничу ситуацію або демонструє її через відео, а здобувачі освіти опрацьовують інструкції з експлуатації обладнання, нормативні акти з охорони праці, обговорюють можливі причини проблеми та шляхи її усунення.

Виробничі задачі доцільно розглядати як ефективний інструмент організації освітнього процесу, адже їх застосування сприяє професійному розвитку майбутніх фахівців. Зокрема, у процесі їх розв'язання формується система професійних компетентностей, адже здобувачі освіти набувають практичного досвіду роботи із сировиною, технологічним обладнанням, опановують основи організації виробництва та управління технологічними процесами. Водночас виробничі задачі сприяють розвитку аналітичного та критичного мислення, оскільки передбачають необхідність аналізу вироб-

ничих ситуацій, оцінювання можливих альтернатив і вибору найбільш ефективного рішення, а також формують здатність прогнозувати результати діяльності та адаптуватися до змінних умов виробництва [2, с. 124].

Важливим є й те, що використання таких задач забезпечує інтеграцію теоретичних знань із практичною діяльністю, дозволяючи зрозуміти механізми їх застосування у реальних виробничих умовах. Таким чином, виробничі задачі виступають ефективним засобом підготовки майбутніх фахівців до професійної діяльності, оскільки дають змогу ще під час навчання стикатися з типовими виробничими викликами та формувати готовність до їх вирішення.

Практико-орієнтоване навчання дозволяє здобувачам освіти набути практичних навичок під час роботи з технологічним обладнанням. Це можуть бути реальні випадки порушення технологічних процесів або аварій, з якими здобувачі освіти можуть зіткнутися на практиці, і які необхідно навчитися запобігати. Вони можуть виконувати такі завдання, як налаштування, запуск та зупинка обладнання, моніторинг його роботи, усунення несправностей і дотримання вимог безпеки під час роботи. Важливою частиною є наставництво, коли викладач або керівник практики на виробництві допомагає уникнути помилок і розв'язати труднощі, що виникають під час виконання завдань, це також включає інструктажі та обговорення питань безпеки.

Ми погоджуємось з думкою науковців А. Комишан, Н. Щокіної, що «В останні роки метод проєктів набув поширення і популярності завдяки раціональному поєднанню теоретичних знань та можливостей їх практичного застосування для розв'язання конкретних професійних проблем у ході сумісної діяльності здобувачів вищої освіти. В основі цього методу – спрямованість на кінцевий результат, який можна отримати у ході вирішення практично або теоретично значущої проблеми. Результат проєктної діяльності можна побачити, усвідомити і, головне, використати в реальній практичній діяльності» [4, с. 84].

Проєктне навчання варто розпочинати з постановки завдання, спрямованого на розв'язання конкретної проблеми, наприклад, пов'язаної з експлуатацією технологічного обладнання харчової галузі. Робота над проєктом «Аналіз безпеки роботи з високотемпературним обладнанням на підприємствах харчової галузі: жарильні апарати, варильні котли» передбачає аналітичне опрацювання нормативно-правової бази, дослідження конструктивних особливостей обладнання, ідентифікацію небезпек та оцінку ризиків, вивчення умов роботи персоналу та виробничого середовища, розроблення заходів щодо підвищення безпеки експлуатації, створення моделі безпечної організації роботи з високотемпературним обладнанням, підготовку підсумкового звіту та презентацію результатів. Для роботи над проєктом доцільно сформувати групу та розподілити ролі серед здобувачів вищої освіти. Група може мати такі ролі: аналітик нормативної бази (відповідає за законодавчі вимоги, ДСТУ); технічний експерт (вивчає будову, принцип роботи обладнання); фахівець із ризик-менеджменту (ідентифікує ризики, створює матрицю ризиків); інженер з безпеки (розробляє заходи, моделі безпечної роботи); презентатор (готує звіт, візуалізацію, презентацію). Такий підхід формує вміння

співпрацювати, розподіляти обов'язки, брати відповідальність.

Особливої актуальності набуває пошук нових підходів до активізації навчальної діяльності, які б сприяли формуванню практико-орієнтованих умінь і навичок. Тому для ефективної практичної підготовки майбутніх фахівців професійної освіти доцільним є використання методів проблемного навчання, виробничого моделювання, кейс-методів, симуляцій, квест-технології тощо.

У дослідженнях багатьох науковців представлено досвід впровадження квест-технології в освітній процес, зокрема, В. Кулішов визначає освітній квест як «спеціальним чином організований вид дослідницької діяльності, для виконання якої учні здійснюють пошук інформації за вказаними адресами, що включає пошук цих адрес чи інших об'єктів, людей, завдань тощо» [5, с.6].

Впровадження квест-технологій передбачає розв'язання комплексних навчально-виробничих завдань у ігровій або проектній формі. Зв'язок між теоретичною підготовкою та практичними навичками проявляється через інтеграцію навчальних дисциплін із практичною діяльністю, використання міждисциплінарного підходу та впровадження реальних виробничих кейсів в освітній процес.

Результати такої роботи створюють теоретичну основу та пропонують практичний інструментарій для підвищення якості професійної підготовки фахівців галузі харчових технологій в контексті сучасних освітніх та виробничих вимог.

**Висновки та перспективи подальших розвідок напрямку.** Теоретичний аналіз підготовки майбутніх фахівців професійної освіти до інноваційної діяльності засвідчило її комплексний і багатомірний характер.

Встановлено, що готовність майбутніх фахівців харчової галузі має низку особливостей, які зумовлюють специфіку використання інновацій. Основними чинниками є: практична спрямованість навчання, що вимагає моделювання виробничих ситуацій; необхідність точності технологічних дій, що підсилює роль цифрових симуляторів, відео-інструкцій та віртуальних лабораторій; високі вимоги до безпеки, що обумовлює важливість тренажерів і тренінгів; потреба у командній роботі, яка сприяє використанню інтерактивних технологій.

Перспективним вбачається дослідження критеріїв, показників і рівнів сформованості готовності до інноваційної педагогічної діяльності, що дозволить здійснювати об'єктивну діагностику результатів професійної підготовки. Важливим напрямом є розроблення інструментарію оцінювання інноваційної компетентності майбутніх педагогів професійної освіти.

#### СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Беляев С., Степанець І. Інноваційна культура викладача педагогічного закладу вищої освіти: теоретико-методологічний та емпіричний аспекти. *Наукові записки кафедри педагогіки*. 2023. № 52. С. 6-15.

2. Ірина Філімонова, Наталія Дубова. Формування практичних навичок вирішення виробничих задач у майбутніх фахівців професійної освіти у галузі харчових

технологій. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету*. Умань. 2025. № 2. С. 122–129..

3. Каролоп О.О., Кравченко Т.В., Кравченко К.А. Адаптація інноваційних педагогічних технологій в закладах професійної освіти в Україні. *Педагогічна Академія: наукові записки*. 2025. №19.

4. Комишан А. І., Щокіна Н. Б. Метод проектів як засіб активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів. *Наукові записки кафедри педагогіки*. 2017. Вип. 41. С. 81–93.

5. Кулішов В. С. Застосування квест-технології у професійно-теоретичній підготовці учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти: навчально-методичний посібник. Біла Церква: БІНПО УМО НАПН України. 2018. 81 с.

#### REFERENCES

1. Bieliaiev, S., Stepanets, I. (2023). Innovatsiina kultura vykladacha pedahohichnoho zakladu vyshchoi osvity: teoretyko-metodolohichni ta empyrychni aspekty [The innovative culture of teachers at higher education institutions: theoretical, methodological and empirical aspects]. *Naukovi zapysky kafedry pedahohiky*. №52. S. 6-15. [in Ukrainian]

2. Filimonova, I., Dubova, N. (2025). Formuvannia praktychnykh navychok vyryshennia vyrobnychykh zadach u maibutnikh fakhivtsiv profesiinoi osvity u haluzi kharchovykh tekhnolohii [Developing practical skills in solving industry related issues among future vocational education specialists in the field of food technology]. *Zbirnyk naukovykh prats Umanskoho derzhavnoho pedahohichnoho universytetu*. Uman. №2. S. 122-129. [in Ukrainian]

3. Karolop, O., Kravchenko, T., Kravchenko, K. (2025). Adaptatsiia innovatsiinykh pedahohichnykh tekhnolohii v zakladakh profesiinoi osvity v Ukraini. [The adoption of innovative teaching methods in vocational education institutions in Ukraine] *Pedahohichna Akademiia: naukovi zapysky*. №19. [in Ukrainian]

4. Komyshan, A., Shchokina, N. (2017). Metod proektiv yak zasib aktyvizatsii navchalno-piznavalnoi diialnosti studentiv [The project method as a tool for stimulating students' learning and cognitive activities] *Naukovi zapysky kafedry pedahohiky*. №41. S. 81–93. [in Ukrainian]

5. Kulishov, V. (2018). Zastosuvannia kvest-tekhnolohii u profesiino-teoretychnii pidhotovtsi uchniv zakladiv profesiinoi (profesiino-tekhnichnoi) osvity: navchalno-metodychni posibnyk [The use of quest-based technology in the professional and theoretical training of students at vocational (technical and vocational) education institutions: Educational and methodological guide]. *Bila Tserkva: BINPO UMO NAPN Ukrainy*. 81 s. [in Ukrainian]

#### ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

**ДУБОВА Наталія** – кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями Уманського національного університету.

**Наукові інтереси:** підготовка фахівців професійної освіти галузі харчових технологій.

#### INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

**DUBOVA Nataliia** – Ph.D., Associate Professor of the Department of Vocational Education and Technologies Uman National University.

**Scientific interests:** training of vocational education specialists in the field of food technology.

*Стаття надійшла до редакції 05.03.2026 р.  
Стаття прийнята до друку 19.03.2026 р.*