

Голові спеціалізованої вченої ради
Д 58.053.03 у Тернопільському національному педагогічному
університеті імені Володимира Гнатюка

ВІДГУК

офіційного опонента кандидата педагогічних наук, старшого викладача кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського Яковчук Ольги Леонідівни на дисертаційне дослідження ТУРИЦІ Ольги Олегівни «Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах», представленого на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

1. Актуальність теми виконаної роботи та зв'язок із планами відповідних галузей науки.

Світові глобалізаційні та інтеграційні процеси у суспільстві зумовлюють необхідність забезпечення виробничого сектору кваліфікованими кадрами, конкурентоспроможними на ринку праці, здатними застосовувати набуті знання у конкретних виробничих ситуаціях, приймати рішення та відповідати за їх виконання. Зростає соціальне значення якості підготовки фахівців різних секторів народного господарства, зокрема майбутніх технологів харчових виробництв, від яких залежить не лише впровадження ефективних технологічних процесів, але й контроль за якістю харчової продукції, збереженням здоров'я населення.

Вищезазначене актуалізує питання оновлення змісту освіти, опрацювання інтеграційних підходів та інноваційних методик формування професійної компетентності технологів харчових виробництв.

Незважаючи на чималу кількість наукових праць, проблема формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу у закладах вищої освіти не була предметом спеціальних досліджень та потребує наукового обґрунтування педагогічних умов, які б забезпечили ефективність освітнього процесу в контексті формування професійної компетентності майбутніх фахівців. Враховуючи реальний стан цієї проблеми на практиці та недостатній рівень її теоретичного вивчення, вважаємо, що тема дослідження «Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на

засадах інтегрованого підходу в коледжах», яку представляє О.О. Туриця є актуальною та перспективною.

Важливо відзначити, що дисертаційне дослідження виконано відповідно до плану науково-дослідних робіт Львівського національного університету імені Івана Франка з тем: «Філософсько-методологічні, соціально-педагогічні та організаційно-дидактичні засади підготовки сучасних фахівців у системі вищої школи» (номер державної реєстрації 0196U012548); «Професійна і соціально-педагогічна підготовка майбутніх фахівців у системі вищої освіти України: історико-педагогічні аспекти, дидактичні підходи, інноваційні технології» (номер державної реєстрації 0113U000878). Це підтверджує теоретичну та практичну значущість роботи.

2. Найбільш істотні наукові результати, що містяться в дисертації.

Дисертантом:

- здійснено комплексний, системний аналіз проблеми формування професійної компетентності фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу в коледжах;
- виокремлено сутнісні характеристики концепту «інтегрований підхід до формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв»;
- визначено та обґрунтовано педагогічні умови формування професійної компетентності фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу в коледжах;
- розроблено методичні рекомендації щодо впровадження в освітній процес коледжів моделі професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв.

3. Нові факти, одержані здобувачем.

У дисертаційному дослідженні О.О. Туриці:

вперше: розроблено та обґрунтовано модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах, складниками якої є: мета, методологічні підходи, компоненти професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю, етапи її формування, методи, засоби, технології інтегрованого навчання, форми організації інтегрованого навчання майбутніх технологів харчових виробництв; визначено та обґрунтовано педагогічні умови формування професійної компетентності фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу в коледжах (мотивація навчальної

діяльності студентів в умовах інтегрованого навчання, інтегрування змісту хімічних дисциплін з урахуванням особливостей підготовки майбутніх технологів харчових виробництв, співпраця викладачів циклових комісій хімічних і технологічних дисциплін, упровадження навчально-методичного комплексу у процесі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв); уточнено критерії, показники та рівні сформованості професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу; конкретизовано тлумачення понять «професійна компетентність майбутніх технологів харчових виробництв», «інтегрований підхід до формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв»;

удосконалено зміст хімічних і технологічних дисциплін, форми та методи формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу;

подальшого розвитку набули: теоретичні та методичні аспекти підготовки майбутніх фахівців харчового профілю на засадах інтегрованого підходу.

4. Ступінь обґрунтованості наукових положень, висновків і рекомендацій, сформульованих у дисертації.

Аналіз тексту дисертації О.О. Туриці, автореферату та змісту публікацій здобувача дають змогу дійти висновку, що структура роботи є науково виваженою та логічно вибудованою.

Грунтовне вивчення джерельної бази, що містить 328 найменувань (з них 18 – іноземною мовою) та додатки на 228 сторінках, здійснене дисертанткою, дає підстави стверджувати, що вихідні дані дисертаційної роботи мають наступність, базуються на аналітичному матеріалі та дають змогу виокремити суперечності, на розв'язання яких було спрямовано дослідження.

Викладений у вступі науковий апарат дисертаційної роботи дає можливість сформулювати цілісне уявлення про обраний ракурс роботи, його будову, інструментарій, способи інтерпретації отриманих результатів. Складний, інтегративний характер предмету дослідження обумовили особливості розроблення його теоретичних засад, які у дисертації О.О. Туриці визначено засобами аналізу психолого-педагогічної та науково-методичної літератури.

Одержанню достовірних і обґрунтованих результатів сприяло застосування комплексу теоретичних і емпіричних методів наукового дослідження, серед теоретичних, як найбільш продуктивні, використано

аналіз для з'ясування рівня розроблення досліджуваної проблеми; порівняльний аналіз і синтез – для обґрунтування поняттєво-категорійного апарату наукового пошуку; конкретизація – для уточнення нових дефініцій, окреслення завдань дослідження; моделювання – для побудови моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, цілісного уявлення щодо її організації та внутрішнього взаємозв'язку ключових компонентів; узагальнення – для формулювання висновків за розділами, загальних висновків; емпіричних – анкетування, спостереження, тестування, бесіда, аналіз продуктів навчальної діяльності студентів, самоаналіз, самооцінювання; педагогічний експеримент (констатувальний, формувальний етапи) – для перевірки ефективності й дієвості запропонованих педагогічних умов та розробленої моделі; методи математичної статистики – для узагальнення результатів дослідження, перевірки гіпотези та з'ясування кількісних залежностей між досліджуваними явищами та процесами.

Отримані експериментальні дані та результати їх опрацювання вказують на ефективність реалізації визначених педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу. Новизна і вірогідність висновків дисертації підтверджуються результатами констатувального та формувального етапів педагогічного дослідження, здійснених дисертанткою, і загалом не викликають сумніву.

Дисертацію О.О. Туриці написано на належному науковому рівні. Здобувач володіє теорією проблеми та методами її дослідження. Позитивне враження справляє оформлення роботи, вміщені в ній табличні та графічні матеріали.

Детальне вивчення рукопису дисертації дозволило побачити, що в праці втілено багаторічний досвід автора як креативної особистості та творчого педагога, який прагне до критичного осмислення результатів своєї діяльності та шукає нові підхід до формування професійної компетентності майбутніх фахівців.

Зміст автореферату відображає зміст дисертації та досить повно висвітлює суттєві її аспекти, основні положення та висновки.

Рівень апробації результатів дослідження є також достатнім і підтверджується участю дисертантки у науково-практичних конференціях різного рівня.

5. Значення для науки і практики отриманих автором результатів.

Значення одержаних результатів для педагогічної науки визначається,

передусім тим, що наукові здобутки О.О. Туриці, зокрема теоретичні положення та висновки дисертаційного дослідження доведені дисертанткою до рівня конкретних рекомендацій у процесі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, що знайшло своє відображення в навчально-методичному та програмному забезпеченні для підготовки майбутніх технологів харчових виробництв: програма навчальних курсів «Харчова хімія», «Органічна хімія», матеріали до проведення інтегрованих занять з хімічних і технологічних дисциплін, виховних заходів, організації самостійної роботи студентів.

Слід зазначити, що результати дослідження О.О. Туриці впроваджено в освітній процес Львівського державного коледжу харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій (довідка №420/18 від 02.07.2018), Львівського коледжу м'ясної та молочної промисловості Національного університету харчових технологій (довідка №82 від 12.09.2016), Львівського кооперативного коледжу економіки і права (довідка №1092 від 13.09.2016), Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості Національного університету харчових технологій (довідка №04-39/154 від 12.09.2016); Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій (довідка №281 від 12.09.2016).

6. Рекомендації щодо використання результатів і висновків дисертації.

Основні результати дослідження можуть бути використані у підготовці майбутніх технологів харчових виробництв, проектуванні стандартів освітнього процесу студентів коледжу, розроблені інтегрованих навчальних планів та програм з фундаментальних розділів хімії, створенні підручників, посібників, навчально-методичних комплексів; а також для магістрантів, аспірантів, докторантів у процесі роботи над науковими дослідженнями.

7. Оцінка змісту дисертації та її завершеність.

Структура дисертаційної роботи О.О. Туриці є науково виваженою та логічно вибудованою. Вона складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел та додатків.

У першому розділі дисертації – «Теоретико-методологічні аспекти формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу» розкрито категоріально-понятійний апарат дослідження та концептуальні аспекти формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв,

проаналізовано основні риси компетентнісного підходу до підготовки фахівців харчового профілю, проаналізовано готовність майбутніх фахівців харчового профілю до ефективної професійної діяльності. Заслуговує на увагу авторський дослідницький підхід, спрямований на виявлення взаємозв'язків сутності понять «компетентний», «компетентність», «компетенція», «професійна компетентність фахівця». Це дало змогу О.О. Туриці уточнити зміст поняття «професійна компетентність фахівця харчового профілю» як сукупності професійних знань, вмінь, навичок, здібностей, індивідуальних якостей особистості, досвіду роботи у харчовій галузі промисловості, що забезпечують високий рівень професійного та інтелектуального розвитку.

Встановлено основні види компетентностей, притаманних майбутньому фахівцеві харчового профілю (спеціально-предметну, творчу, здоров'язберіженню, комунікативну, соціокультурну, особистісну) та детально схарактеризовано кожну з них.

З'ясовано суть методологічних підходів, необхідних для розроблення моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв: інтегрованого, системного, компетентнісного, особистісно-орієнтованого, діяльнісного.

На основі системного аналізу літературних джерел дисертантка дійшла висновку про необхідність подолання ізольованості між окремими навчальними дисциплінами в процесі підготовки майбутніх технологів харчових виробництв. Особливу роль у цьому процесі відіграє інтеграція навчання майбутніх фахівців при вивченні хімічних та технологічних дисциплін, внаслідок чого зростає рівень їхніх професійних знань, умінь, навичок та здібностей, що забезпечує високий рівень професійного та інтелектуального розвитку.

Констатовано, що програми професійної підготовки майбутніх технологів харчових виробництв недостатньо зорієнтовані на формування їх професійної компетентності, що спричиняє порушення цілісності та системності у підготовці компетентних фахівців.

У другому розділі – «Модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах» визначено педагогічні умови й розроблено модель формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв з урахуванням особливостей інтегрованого підходу.

В основу моделі професійної компетентності покладено концептуальну ідею щодо забезпечення цілісного уявлення про процес формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв.

Провідними педагогічними умовами формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу визначено такі: мотивація навчальної діяльності студентів в умовах інтегрованого навчання, інтегрування змісту хімічних і технологічних дисциплін з урахуванням особливостей підготовки майбутніх технологів харчових виробництв, співпраця викладачів циклових комісій хімічних і технологічних дисциплін, упровадження навчально-методичного комплексу у процесі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв.

Модель побудовано на засадах інтегрованого підходу з урахуванням взаємопов'язаних структурних компонентів, а саме: вплив основних підходів (інтегрованого, компетентнісного, системного, особистісно-орієнтованого, діяльнісного) та принципів (загальнодидактичних та специфічних) на визначення структури та обґрунтування основних компонентів, зокрема: мотиваційного, когнітивного та процесуально-дієвого для забезпечення формування професійної компетентності у процесі підготовки майбутніх технологів харчових виробництв.

Модель реалізована в межах трьох етапів: підготовчого, основного, завершального.

Зміст третього розділу «Експериментальне дослідження ефективності впровадження моделі формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв у коледжах» розкриває завдання, умови, методикку проведення педагогічного експерименту. В ньому дисертантка здійснює узагальнення емпіричних даних та виконує кількісний і якісний аналіз результатів дослідження.

Програмою експериментальної роботи передбачено перевірку ефективності педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв за визначеними компонентами, (мотиваційний, когнітивний, процесуально-дієвий), показниками і рівнями.

Педагогічний експеримент проходив у чотири етапи: діагностичний, прогностичний, організаційний та практичний. Організація дослідно-експериментальної роботи схарактеризована у третьому розділі дисертації, свідчить про глибоке розуміння проблем формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв, їх причин та авторське бачення шляхів розв'язання. Результати експериментальної роботи підтвердили ефективність реалізації педагогічних умов формування професійної компетентності у процесі підготовки майбутніх технологів харчових виробництв, досить чітко характеризують етапи

експериментального дослідження та свідчать про вірогідність результатів наукового пошуку О.О. Туриці.

Заслуговує на позитивну оцінку організація процесу формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на основі поетапного проведення лекційних, лабораторних і практичних занять з хімічних і технологічних дисциплін, самостійної та науково-дослідної роботи студентів, проходження навчальної і виробничої практик, участі у гуртках і виховних заходів.

Для забезпечення індивідуалізації та диференціації навчання майбутніх технологів харчових виробництв автором запропоновано навчально-методичний супровід, що складається з методичних розробок та комп'ютерних програм для проведення занять, мультимедійних презентацій, варіантів контрольних робіт, білетів для іспитів.

За результатами дослідження О.О. Туриця як досвідчений педагог та дослідник розробляє та запроваджує навчально-методичний комплекс, що забезпечує формування означеного виду компетентності на засадах інтегрованого підходу під час вивчення хімічних і технологічних дисциплін.

Вважаємо, що розроблений навчально-методичний комплекс доцільно використовувати у практиці професійно-технічних навчальних закладів, технікумів та коледжів харчового профілю.

Дисертація О.О. Туриці написана українською літературною мовою, їй притаманний належний рівень наукового узагальнення. Дисертантка володіє теорією і методикою професійної освіти, а також сучасними дослідницькими методами. Рукопис дисертації оформлено відповідно до нормативних вимог. Це стосується і додатків до дисертації, хоча зауважимо, що не до всіх додатків вказано авторство або джерело. Зміст автореферату відображає зміст дисертації О.О. Туриці й досить повно висвітлює її головні аспекти, а також основні положення та висновки.

8. Дискусійні положення та зауваження до змісту дисертації.

Дисертаційна робота О.О. Туриці, безумовно, заслуговує високою оцінки. Позитивно оцінюючи здобутки дисертантки вважаємо за необхідне зазначити певні дискусійні міркування та висловлюємо деякі зауваження і побажання:

1. У вступі до дисертації О.О. Туриці варто було б проаналізувати статистичні дані щодо динаміки розвитку мережі навчальних закладів в Україні, що здійснюють підготовку фахівців харчової галузі.

2. Дисертантка досить детально проаналізувала вітчизняний досвід формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових

виробництв на засадах інтегрованого підходу, але не приділила належної уваги осмисленню та узагальненню зарубіжного досвіду для вирішення досліджуваного питання.

3. На с.38 дисертаційного дослідження зустрічаємо аналіз різних підходів до розуміння сутності понять «компетентність» - «компетенція» та їх співвідношення («компетентність нижча компетенції», «компетентність відповідає компетенції», «компетентність перевищує компетенцію»). Не зовсім зрозуміло, як тлумачить це співвідношення дисертантка.

4. У п. 2.1 потребують ширшого обґрунтування компоненти (мотиваційний, когнітивний та процесуально-дієвий), що є складниками моделі формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю.

5. У дисертації подано характеристику різноманітних форм, методів, засобів та технологій, що сприяють ефективній реалізації педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв. На нашу думку, науково-дослідна робота розкрита не повною мірою і потребує детальнішого аналізу.

6. Додатки до дисертації (24 додатки на 228 сторінках) є цінним доробком дисертантки. Нею обґрунтовано та систематизовано дослідницькі матеріали та представлено авторський інтегрований курс «Харчова хімія» (додатки К-1, К-2, К-3). Разом з тим, під час навчання у коледжі майбутні технологи харчових виробництв, вивчають цілий ряд фундаментальних розділів хімії (неорганічна хімія, фізична і колоїдна хімія, аналітична хімія, біохімія). Напевне, варто було б урахувати інтегрований підхід при вивченні всіх розділів хімії.

Висловлені зауваження не знижують загального позитивного враження від дисертаційного дослідження.

9. Повнота викладання результатів в опублікованих працях

Основні результати дослідження представлено висвітлено у 34 наукових публікаціях: 31 одноосібна, 3 – у співавторстві (з них: 11 статей у наукових фахових виданнях України; 1 – у закордонному науковому періодичному виданні; 12 – у матеріалах наукових конференцій; 5 методичних матеріалів та вказівок до проведення інтегрованих занять).

10. Ідентичність змісту автореферату і основних положень дисертації

Структурна побудова і зміст автореферату ідентичні основним положенням дисертації. Наукові положення, висновки й рекомендації

наведені в авторефераті, належним чином розкриті й обґрунтовані в рукописі дисертації О.О. Туриці.

11. Загальний висновок.

Дисертація «Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах» є завершеним, цілісним науковим дослідженням, що має незаперечну новизну, важливе теоретичне та практичне значення. Оформлення результатів дослідження свідчить про високий рівень методологічної культури дисертантки, її соціальну відповідальність за розроблені авторську методику та результати наукового пошуку.

Враховуючи актуальність, новизну, значущість результатів дослідження для педагогічної науки й практики, дисертаційна робота О.О. Туриці «Формування професійної компетентності майбутніх технологів харчових виробництв на засадах інтегрованого підходу в коледжах» відповідає п. 9, 11, 12 «Порядку присудження наукових ступенів і присвоєння вченого звання старшого наукового співробітника», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 липня 2013 р. № 567 (567 (зі змінами, внесеними Постановою Кабінету Міністрів України від 19 серпня 2015 року, №656), що дає підстави для присудження Туриці Ользі Олегівні наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти.

Офіційний опонент:

кандидат педагогічних наук,
старший викладач кафедри
технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи
Донецького національного університету
економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

О.Л. Яковчук

Підпис Яковчук О.Л. завіряю:
вчений секретар Донецького національного
університету економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
кандидат педагогічних наук, доцент



Г.А. Богатирьова