

**УКРАЇНСЬКИЙ ВІДКРИТИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ  
Кафедра професійної освіти**

**І. В. Тарасюк**

**ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ ПРОФЕСІЙНОЇ  
ПІДГОТОВКИ КОНКУРЕНТОЗДАТНИХ  
ФАХІВЦІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ**

*Спецкурс для слухачів курсів підвищення кваліфікації  
керівних та педагогічних кадрів професійної освіти*

**Київ  
2020**

**Рецензенти:**

- Сіданіч І. Л.* — доктор педагогічних наук, професор
- Григорців М. В.* — кандидат економічних наук, доцент,  
заслужений працівник освіти України
- Оліфіра Л. М.* кандидат педагогічних наук, доцент

**Тарасюк І. В.**

Традиції та інновації професійної підготовки конкурентоздатних фахівців для харчової та переробної промисловості : метод. рекомендації; за наук. ред. проф. Л. М. Сергеевої. Київ. УВУОП, 2020. – 69с.

У спецкурсі викладено можливості використання досвіду підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині ХХ – початок ХХІ століття в сучасних умовах модернізації професійної (професійно-технічної) освіти.

Наведено 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 тощо.

Спецкурс підготовлений для слухачів підвищення кваліфікації керівних та педагогічних кадрів професійної (професійно-технічної) освіти.

УДК 377|378:664

*Рекомендовано до друку кафедрою університетської освіти і права Центрального інституту післядипломної освіти ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України (протокол № 3 від 27.02. 2018 р.)*

*Рекомендовано до друку кафедрою публічного управління і менеджменту освіти Центрального інституту післядипломної освіти ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПН України (протокол № 4 від 27.03. 2018 р.)*

## ЗМІСТ

ВСТУП	4
Навчально-тематичний план	7
Зміст спецкурсу за темами	8
Самостійна робота слухачів	11
<b>Тема 1.</b> Соціально-економічні умови розвитку харчової і переробної промисловості	17
<b>Тема 2.</b> Заснування в Україні закладів освіти, орієнтованих на випуск фахівців харчової промисловості	23
<b>Тема 3.</b> Розвиток фахової професійної освіти в західних областях України	25
<b>Тема 4.</b> Періодизація розвитку професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у західних областях України	36
<b>Тема 5.</b> Вимоги сучасного ринку праці до випускників закладів професійної освіти	46
<b>Тема 6.</b> Сучасні освітні технології проти «старіння» знань	48
<b>Тема 7.</b> Науково-виробниче середовище освітнього кластеру	56
Література	67

# ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

## Вступ. СУСПІЛЬСТВО, ЩО ПОСТІЙНО НАВЧАЄТЬСЯ

Сучасні складні й суперечливі пошуки, спрямовані на утвердження української державності, осмислення реалій ХХІ століття, 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 заклади професійної (професійно-технічної) освіти покликані готувати конкурентоздатного, компетентного, соціально зрілого, високопрофесійного та відповідального фахівця, здатного орієнтуватися й успішно працювати у сучасних умовах.

Академік-секретар Відділення професійної освіти і освіти дорослих Національної академії педагогічних наук України, доктор педагогічних наук, професор, заслужений діяч науки і техніки України Н. Г. Ничкало підкреслює, що за таких умов виникає необхідність упровадження нового ціннісного підходу, за якого освіта у ХХІ столітті спрямовуватиметься на забезпечення неперервності всіх ланок навчання, створення необхідних умов для доступу кожної людини до оволодіння новими знаннями, цінностями, відносинами, компетенціями і вміннями<sup>1</sup>. Нова доба потребує суспільства, яке постійно навчається.

На тлі політичних, економічних і соціальних змін особливо гостро постає вимога підвищення конкурентоспроможності закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

---

<sup>1</sup> Ничкало Н. Г. Медіальна педагогіка в системі педагогічних наук / Н. Г. Ничкало // Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи : третя міжнар. наук.-практ. конф. [в 2 ч.]. – Ч. I. – Львів : ЛДУ БЖД, 2012. – С. 92–99.

Харчова промисловість — це потужний промисловий сектор агропромислового комплексу, який є одним із стратегічних напрямів у забезпеченні продовольчої безпеки країни.

Це стратегічно важлива галузь, пріоритетне значення якої в останні роки постійно зростає. Розвиток харчової промисловості України тісно пов'язаний з впровадженням нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва харчових продуктів, що потребує підготовки фахівців широкого профілю з глибоким і різноманітним діапазоном знань. Фахівець харчової і переробної промисловості має можливість займатися виробничо-технологічною, організаційно-керівною, проектно-конструкторською, управлінською діяльністю на підприємствах харчової та переробної промисловості.

**Метою** спецкурсу є створення умов для використання досвіду підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині ХХ – початок ХХІ століття в сучасних умовах модернізації професійної (професійно-технічної) освіти.

**Завданнями** спецкурсу є забезпечення позитивної мотивації керівників, педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти до 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 тощо.

Слухач повинен **знати**:

- особливості підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у професійних навчальних закладах західних областей України у другій половині ХХ – початок ХХІ століття;
- кращий регіональний досвід з підготовки фахівців конкурентоздатного рівня;
- сутність співробітництва закладів професійної освіти та роботодавців.

Слухач повинен *уміти*:

- використовувати кращий регіональний досвід підготовки фахівців харчової і переробної промисловості у закладах професійної (професійно-технічної) освіти;
- розвивати ініціативу для проведення заходів з вивчення кращого регіонального досвіду з підготовки фахівців конкурентоздатного рівня;
- створювати умови для співробітництва закладів професійної освіти та роботодавців, залучення представників галузевих підприємств до розробки і використання програмних навчальних матеріалів відповідно до сучасних вимог.

Спецкурс розрахований на 30 год., 20 з яких реалізуються у формі дискусії й елементів тренінгу на очному етапі навчання, а 10 год. – через самостійну роботу на дистанційному етапі.

## НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ теми	Тема	Кількість годин			
		Всього	Аудиторна робота		Самостійна робота
			тематичні дискусії	практичні заняття з елементами тренінгу	
1	Соціально-економічні умови розвитку харчової і переробної промисловості	3	1		2
2	Заснування в Україні закладів освіти, орієнтованих на випуск фахівців харчової промисловості	3	1		2
3	Розвиток фахової професійної освіти в західних областях України	3	2		1
4	Періодизація розвитку професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у західних областях України	3	2		1
5	Вимоги сучасного ринку праці до випускників закладів професійної освіти	4	2		2
6	Сучасні освітні технології проти «старіння» знань	7	4	2	1
7	Науково-виробниче середовище освітнього кластеру	7	4	2	1
<b>Разом</b>		<b>30</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>10</b>

## **ЗМІСТ СПЕЦКУРСУ ЗА ТЕМАМИ**

### ***Тема 1. Соціально-економічні умови розвитку харчової і переробної промисловості***

*Мета:* розкрити сутність соціально-економічних умов розвитку харчової і переробної промисловості та її специфіку; проаналізувати розвиток промисловості за регіонами.

*Питання для обговорення:*

- Розвиток промисловості в Україні у другій половині XVI – першої половини XVII ст.
- Промисловість України у першій та другій половині XIX ст.
- Розвиток харчової промисловості після занепаду за Першої Світової війни й Жовтневого перевороту 1917 р.
- Особливості відновлення харчової промисловості після Другої Світової війни

*Рекомендована література:* [5; 8; 9; 16; 17; 19; 27].

### ***Тема 2. Заснування в Україні закладів освіти, орієнтованих на випуск фахівців харчової промисловості***

*Мета:* розкрити сутність заснування в Україні закладів освіти орієнтованих на випуск фахівців харчової і переробної промисловості; проаналізувати передумови, які вплинули на напрями за якими здійснювалася підготовка.

*Питання для обговорення:*

- Нормативні акти, які визначав розвиток професійно-технічної освіти в Україні
- Вплив рішень, прийнятих на професійних з'їздах із різних галузей на становлення професійної освіти на початку XX ст.

*Рекомендована література:* [7; 9; 16; 17; 18].



### ***Тема 3. Розвиток фахової професійної освіти в західних областях України***

*Мета:* розкрити зміст розвитку закладів освіти орієнтованих на випуск фахівців харчової і переробної промисловості; проаналізувати передумови, які вплинули на напрями за якими здійснювалася підготовка.

*Питання для обговорення:*

- Нормативні акти, які визначали розвиток професійно-технічної освіти в західних областях України
- Особливості розвитку фахової професійної освіти в розрізі західних областей

*Рекомендована література:* [10; 14; 16; 20].

### ***Тема 4. Періодизація розвитку професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у західних областях України***

*Мета:* розкрити сутність періодів розвитку професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості західних областей України; проаналізувати передумови, які вплинули на визначення періодизації підготовки відповідних фахівців.

*Питання для обговорення:*

- Перший період розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості у закладах професійної (професійно-технічної) освіти західних областей України (друга половина ХХ – початок ХХІ ст.)
- Другий період розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості
- Третій період розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості
- Четвертий період розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості

*Рекомендована література:* [1; 3; 9; 16; 22; 27].

## ***Тема 5. Вимоги сучасного ринку праці до випускників закладів професійної освіти***

*Мета:* розкрити вимоги сучасного ринку праці до фахівців харчової і переробної промисловості, підготовку яких здійснюють заклади професійної освіти.

*Питання для обговорення:*

- Вимоги сучасних підприємств харчової і переробної промисловості до підготовки фахівців закладами професійної освіти
- Співпраця роботодавців з закладами професійної освіти щодо підготовки фахівців

*Рекомендована література:* [16; 17; 19; 27].

## ***Тема 6. Сучасні освітні технології проти «старіння» знань***

*Мета:* розкрити сутність використання компетентнісного, технологічного, середовищного та інформаційно-діяльнісного підходів у процесі фахової підготовки майбутніх фахівців харчової галузі, впровадження інноваційних освітніх технологій та формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості у закладах професійної (професійно-технічної) освіти.

*Питання для обговорення:*

- Використання компетентнісного, технологічного, середовищного та інформаційно-діяльнісного підходів у процесі фахової підготовки майбутніх фахівців харчової галузі
- Впровадження інноваційних освітніх технологій у підготовку фахівців харчової і переробної промисловості
- Формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової і переробної промисловості

*Рекомендована література:* [2; 3; 12; 15; 33].

## ***Тема 7. Науково-виробниче середовище освітнього кластера***

*Мета:* розкрити зміст та сутність співпраці роботодавців з закладами професійної (професійно-технічної) освіти; передумови та особливості створення освітнього кластера.

*Питання для обговорення:*

- Аспекти співпраці закладів професійної (професійно-технічної) освіти з роботодавцями щодо проходження практики студентами
- Передумови для створення регіонального освітнього кластера

*Рекомендована література:* [21; 26; 28].

## **САМОСТІЙНА РОБОТА СЛУХАЧІВ**

*Метою самостійної роботи є закріплення, розширення та поглиблення набутих слухачами у процесі аудиторної роботи знань, навичок та вмінь, а також самостійне вивчення нового матеріалу на очному та дистанційному етапах навчання. Питання, що виникають у слухачів стосовно виконання запланованих завдань, розглядаються під час консультування (on-line або offline режимах).*

*Самостійна робота слухачів включає такі форми:*

- самостійне вивчення нормативно-правових документів;
- самостійна робота з літературними джерелами з метою повного засвоєння програмного матеріалу;
- підготовка рекомендованих завдань для самостійного опрацювання;
- підготовка випускної роботи за запропонованою тематикою на основі критичного огляду змісту наукових праць, узагальнення досвіду інноваційної управлінської діяльності, розробка пропозицій щодо вирішення актуальних проблем професійної діяльності;
- звіт (презентація) результатів виконання рекомендованих завдань;
- систематизація вивченого матеріалу перед захистом випускної роботи.

## Завдання для самостійної роботи слухачів

### *Питання для самостійного опрацювання (тема 1)*

1. В який період харчова промисловість в Україні набула найактивнішого розвитку?
2. Як відновлювалась харчова промисловість після Другої Світової війни?

### *Зміст завдань*

1. Робота над питаннями для самостійного опрацювання.
2. Підготувати презентацію за темою «Соціально-економічні умови розвитку харчової і переробної промисловості в західних областях України».

### *Питання для самостійного опрацювання (тема 2)*

1. Які передумови вплинули на підготовку фахівців харчової і переробної промисловості в Україні?
2. Який нормативний акт визначив початок розвитку професійно-технічної освіти в Україні?
3. Як впливали рішення прийняті на професійних з'їздах із різних галузей на становлення професійної освіти на початку ХХ ст?

### *Зміст завдань*

1. Робота над питаннями для самостійного опрацювання.
2. Підготувати презентацію за темою «Особливості заснування в Україні професійних закладів освіти, орієнтованих на випуск фахівців харчової галузі».

### *Питання для самостійного опрацювання (тема 3)*

1. Які передумови вплинули на розвиток закладів освіти орієнтованих на випуск фахівців харчової і переробної промисловості в західних областях України?

2. В яких областях західної України процес створення закладів для підготовки фахівців харчової промисловості був найстрімкіший? Чим це зумовлено?

3. Які чинники вплинули на розвиток професійної освіти, в тому числі підготовку фахівців харчової промисловості, в західних областях України у другій половині XIX – початку XX століття?

4. Розвиток яких саме галузей харчової промисловості західних областей, здійснив вплив на збільшення кількості закладів професійної освіти, що здійснюють підготовку майбутніх фахівців харчової галузі?

#### *Зміст завдань*

1. Робота над питаннями для самостійного опрацювання.
2. Підготувати презентацію за темою «Розвиток фахової професійної освіти в західних областях України».

#### *Питання для самостійного опрацювання (тема 4)*

1. Які передумови вплинули на визначення періодизації підготовки фахівців харчової і переробної промисловості в закладах професійної (професійно-технічної) освіти?

2. Які чинники дозволили визначити другий період періодизації історії розвитку професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі у закладах професійної освіти в західних областях України в межах 1970-1991 рр. ?

#### *Зміст завдань*

1. Робота над питаннями для самостійного опрацювання.

#### *Питання для самостійного опрацювання (тема 5)*

1. Які вимоги сучасного ринку праці до фахівців харчової і переробної промисловості?

2. Перелічіть основні види співпраці роботодавців з закладами професійної освіти щодо підготовки фахівців харчової галузі.

#### *Зміст завдань*

1.Робота над питаннями для самостійного опрацювання.

*Питання для самостійного опрацювання (тема 6)*

1. Які підходи використовують в навчальному процесі заклади професійної (професійно-технічної) освіти до підготовки фахової підготовки майбутніх фахівців харчової галузі?

2. Як впливає впровадження інноваційних освітніх технологій на підготовку фахівців харчової і переробної промисловості?

3. Які професійні компетенції є ключовими у професійній підготовці майбутніх фахівців харчової промисловості?

4.В чому полягає концепція підготовки гнучкого фахівця?

*Зміст завдань*

1.Робота над питаннями для самостійного опрацювання.

2.Підберіть у науковій літературі матеріали, що відображають ефективність впровадження інноваційних освітніх технологій на підготовку фахівців харчової і переробної промисловості

3.Наведіть приклади закладів професійної (професійно-технічної) освіти, що відносяться до новаторів на ринку освітніх послуг з використання інноваційних освітніх технологій.

*Питання для самостійного опрацювання (тема 7)*

1. Аспекти співпраці закладів професійної (професійно-технічної) освіти з роботодавцями щодо проходження практики студентами

2. Які переваги впровадження дуальної освіти в закладах професійної (професійно-технічної) освіти?

3. Які передумови для створення регіонального освітнього кластера?

*Зміст завдань*

1.Робота над питаннями для самостійного опрацювання.

2.Наведіть приклади вдалого впровадження дуальної освіти в країнах ЄС та закладах професійної (професійно-технічної) освіти України.

# ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ СПЕЦКУРСУ

Спостерігаючи зміну форм господарського розвитку в їх історичній послідовності, історія економіки та економічної думки 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.

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, спрацюванням знарядь праці, 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 більше двадцяти галузей, що виробляють як готову продукцію, так і напівфабрикати.

Шляхи успішного розв'язання викликів, що повстали 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), 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 вчених порушувались і аналізувалися різні аспекти становлення та інтенсифікації харчової промисловості, її підгалузей в різні періоди часу, а також пропонувалися 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-заводські школи раннього капіталізму до сучасних освітніх центрів, здатних формувати в майбутніх фахівцях професійну культуру, професійну придатність та професійну компетентність людини на основі досягнень науки та техніки.



Питанням розвитку професійної освіти та підготовки фахівців різних галузей господарств присвячені дослідження таких вчених: Н. Абашкіна, С. Артюх, С. Батишев, А. Беляєва, Л. Герганов, Г. Гребенюк, О. Коваленко, В. Ковальчук, Н. Креденець, Н. Кузьміна, Л. Крукевич, С. Николаєнко, Н. Ничкало, В. Олійник, М. Пальчук, Л. Петренко, Л. Пуховська, В. Радкевич, Л. Сергеева, Л. Сушенцева, О. Щербак та ін.;

Проблеми післядипломної педагогічної освіти, підвищення кваліфікації керівних та педагогічних кадрів освіти присвячено праці вчених Н. Клокар, В. Маслов, Л. Сергеева, 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 (Волинській, Івано-Франківській, Закарпатській, Львівській, Рівненській, Тернопільській, Хмельницькій, Чернівецькій областях) у другій половині ХХ – на початку ХХІ ст.

Це зумовлено цілою низкою факторів, а саме: при визначенні шляхів соціально-економічного розвитку певного значення набуває врахування історичної спадщини з її досягненнями щодо підготовки фахівців, перевагами та недоліками, 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 означений період; 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 ХХ – на початку ХХІ-го століття.

## **ТЕМА 1. Соціально-економічні умови розвитку харчової і переробної промисловості**

З XIII ст. по початок XVIст. українські землі були у складі сусідніх держав: Північне Причорномор'я та Крим — у складі Кримського ханства, Галичина, Волинь та Поділля — Польського королівства, Закарпаття — Угорщини, Буковина — у складі Угорського королівства, Молдавського князівства та Османської імперії, Чернігово-Сіверщина — у складі Великого князівства Литовського та Московської держави.

У другій половині XVI – першої половини XVII ст. в Україні розвивалося міське і сільське ремесло, що в умовах товарно-грошових відносин переросло у дрібне товарне виробництво<sup>2</sup>. Зароджуються початкові форми мануфактурного виробництва (залізорудне, винокурне, пивоварне, лісопилне, поташне). В цей період експорт зерна з Галичини і Волині (в складі Речі Посполитої) досяг великих обсягів. Львівські купці підтримували ділові стосунки з торговими фірмами Гданська, Кракова, Познані.

На Гетьманщині (Лівобережна Україна з Києвом, сучасна Чернігівська, Полтавська, частини суміжних областей) у цей період існувало понад 90 міст, які були центрами ремесел. Швидко розвивалися промисли з переробки сільсько-господарської продукції — винокуріння і млинарство. Переробка видобувної сировини давала залізу, цеглу, скло, селітру, поташ, дьоготь. На східному кордоні Гетьманщини розташовувалася Слободська Україна (Слобожанщина), яка входила до складу Росії (сучасні Харківська, Сумська, північ Донецької і Луганської областей). Поширеними були гуральництво, млинарство, соляний промисел. Попит на сільськогосподарську продукцію зумовлювався збільшенням чисельності населення та швидким освоєнням нових земель.

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

---

<sup>2</sup> Довідник з історії України [Електронний ресурс] : в 3 т. / Інститут історичних досліджень Львівського держ. ун-ту ім. Івана Франка. – К. : Генеза, 1993. – Режим доступу: <http://history.franko.lviv.ua/dovidnyk.htm>

промисловість, яка забезпечувала 80% виробництва цукру в Росії. Важливе значення відігравав чумацький промисел. Український експорт (в Австрію, у Німеччину, Угорщину, Францію, Чехію) складав 60% загальноросійського<sup>3</sup>.

Галичина, Буковина й Закарпаття були найвідсталішими австрійськими провінціями. Кріпосництво заважало розвитку промисловості і сільськогосподарського господарства<sup>4</sup>.

У 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<sup>5</sup>.

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<sup>6</sup>.

Зростає вага галузей важкої промисловості. Наприкінці XIX ст. Україна стає вугільно-металургійною базою Російської імперії і головним центром її харчової промисловості. Нові економічні відносини, ускладнення техніки і виробництва вимагали розповсюдження освіти, підвищення її рівня. Запроваджені у 1864 р. у Російській імперії в ході реформ земства, відігравали значну роль у поширенні народної освіти.

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

---

<sup>3</sup> Там же. С. 425.

<sup>4</sup> Там же. С. 434.

<sup>5</sup> Лень А. Забезпечення харчової промисловості України інженерно-технічними кадрами в другій половині XIX – на початку XX ст. [Текст] / Андрій Лень // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Сер. Історія. – 2012. – Вип.2. – С. 38-43. – Бібліогр. в кінці ст.

<sup>6</sup> Довідник з історії України [Електронний ресурс] : в 3 т. / Інститут історичних досліджень Львівського держ. ун-ту ім. Івана Франка. – К. : Генеза, 1993. – Режим доступу: <http://history.franko.lviv.ua/dovidnyk.htm>. - С. 449.

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.

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 власниками, а 10 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<sup>7</sup>.

Загальна картина економічного розвитку Росії, включаючи Україну, в першому десятиріччі ХХ 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.

---

<sup>7</sup> Мазурок О.С. Міста Східної Галичини, Північної Буковини і Закарпаття у другій половині ХІХ – на початку ХХ ст. (1848-1918 рр.). Етносоціальний та економічний аспекти. Том 1: Етносоціальний розвиток міст. Монографія/ Ужгород: Карпатська вежа, 2012. – 687 с. – С. 251.

Зростання виробництва в 1906–1907рр. в одних галузях поєднувалося із застоєм в інших. Проте вже наприкінці 1907 р. торгово-промислова кон'юнктура почала погіршуватися. А в 1908–1909 рр. з'явилися ознаки чергової економічної кризи в легкій промисловості. Її особливістю було те, що їй не передувало загальне піднесення промисловості. Разом із тим ця криза не відзначалася великою глибиною: скорочення виробництва в більшості галузей було незначним. Наприкінці 1909 р. намітилося пожвавлення в промисловості, а вже в 1910 р. почалося промислове піднесення, 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.

Упродовж 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 й сільського господарства на частку промисловості припадало 40 %. Відносно України цей показник був дещо кращим — 48,2 %. Промислове піднесення поступово охопило всі галузі індустрії і набуло загального характеру. У 1913 р. харчова промисловість вже була однією з найрозвинутіших галузей промисловості України, що за кількістю великих (цензових) підприємств (51,7%) посідала перше, а за обсягом валової продукції (36,2%) та кількістю робітників (45,7%) друге місце.

Після занепаду за Першої Світової війни й Жовтневого перевороту 1917 р. (у 1920 р. ледве 17% порівняно з 1913 р.). харчова промисловість відновилася за умов Нової економічної політики (НЕП).

У 1926 р. випущено продукції на 1 млрд карб. (927 млн у 1913 р.). За доби індустріалізації 1928-1937рр. 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 тис. робітників (1940 р).

У 1940 р. валова продукція харчової промисловості УРСР 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% (1913р. не було), м'ясної — до 11,4% (1913 р. не було) кондитерської — до 8% (2,9%) та консервної — до 3% (0,6%).

Зазнавши руїни за Другої Світової війни (1939–1945 рр.) харчова промисловість в УРСР була відбудована тільки 1952 р. Наприкінці 50-х рр. 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.

В 1976 році харчова промисловість виробляла майже чверть валового внутрішнього продукту (ВВП) і України. Того року в УРСР діяло майже 2540 державних підприємств, найбільші з них: цукрові комбінати у м. Лохвиці (найбільший в СРСР з потужністю 7600 т виробництва на добу), цукрорафінадні заводи в м. Сумах і Одесі; м'ясокомбінати в м. Києві, Дніпропетровську, Донецьку, Харкові, молочні комбінати в м. Запоріжжі, Слов'янську; спиртові комбінати в м. Лохвиці й Андрушеві, консервні

комбінати у м. Сімферополі та Херсоні; кондитерська фабрика «Світоч» у м. Львові та імені Карла Маркса в м. 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 <sup>8</sup>.

## **ТЕМА 2. Заснування в Україні закладів освіти, орієнтованих на випуск фахівців харчової промисловості**

На початку XIX ст. розвитку харчової промисловості виробництвом керували, в більшості, запрошені спеціалісти із-за кордону, проте наприкінці 50-х років XIX ст. спостерігається тенденція заміни їх вітчизняними. Спеціалісти готувалися у різних початкових, середніх і вищих спеціальних навчальних закладах <sup>9</sup>.

Інтереси підприємців в українських губерніях Російської імперії 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 <sup>10</sup>.

У березні 1888 р. прийнято урядовий документ «Основні положення про промислові училища (середні, технічні, нижчі технічні, ремісничі училища, загальні промислові училища)», який став першим документом, що визначав розвиток професійно-технічної освіти в країні. Він поділяв відповідні навчальні заклади на три групи — для підготовки ремісників,

---

<sup>8</sup> Енциклопедія українознавства. Словникова частина (ЕУ-П). — Париж, Нью-Йорк, 1980. — Т. 9. — С. 3566-3577.

<sup>9</sup> Лень А.В. Розвиток науково-технічного прогресу в харчовій промисловості українських губерній Російської імперії у другій половині XIX – на початку XX ст. [Текст] : автореф. дис. ... канд. іст. наук : 07.00.07 / Лень Андрій Володимирович ; Терноп. нац. пед. ун-т ім. Володимира Гнатюка. – Т., 2013. – 16 с.

<sup>10</sup> Ніколаєва Т. М. Роль підприємців України в розвитку професійної освіти (остання третина XIX – початок XX ст.) / Т. М. Ніколаєва. // Український історичний журнал. – 2005. – № 1. – С. 82–96. – С. 82.

індустріальних робітників і робітників сільського господарства <sup>11</sup>. Наприкінці 70 – на початку 80-х рр. XIX ст. уряд вжив низку заходів щодо розвитку сільськогосподарської освіти.

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). Щодо кількості робітників цукрових заводів, наведемо такі цифри за 1856–1857 рр.: разом по Російській імперії на цукроварнях працювало 72 тис. осіб, із них в Україні — 48,4 тис., або 67,2%. У середньому по імперії на одне підприємство припадало 196 робітників, в Україні – 232 робітники <sup>12</sup>.

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 <sup>13</sup>. У цей період відкриваються школи для неповнолітніх дітей працівників при деяких цукрових заводах Київської губернії. Лише при тютюнових фабриках таких шкіл не було <sup>14</sup>.

---

<sup>11</sup> Там же. – С. 83.

<sup>12</sup> Бровер І. М. Україна на переломі до промислового капіталізму / І. М. Бровер. – М. : Госполітгиздат, 1931. – 546 с. – С. 203–204.

<sup>13</sup> Левицька Н.М. До питання підготовки науковців та кваліфікованих кадрів для харчової промисловості у другій половині XIX – на початку XX ст./ Н. М. Левицька// Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості : міжнародна наукова конференція, присвячена 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014. – С.11.

<sup>14</sup> Москалюк М. М. Розвиток переробної промисловості у Наддніпрянській Україні в другій половині XIX – на початку XX століття / М. М. Москалюк. – Рада, 2009. – 334 с. – С. 243.



На становлення професійної освіти на початку ХХ ст. впливали рішення, прийняті на професійних з'їздах із 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 прийнятих матеріалах.

### **ТЕМА 3. Розвиток фахової професійної освіти в західних областях України**

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. Для області характерні: потужне сільське господарство; наявність у регіоні значних запасів підземних мінеральних вод унікальної лікувальної дії, що складають потужний рекреаційний потенціал області; 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 та кліматичні природні умови, сприятливі для розвитку різних видів туризму — гірського, водного, пішого, що дає можливість для збільшення споживання продукції галузі<sup>15</sup>.

Підготовку фахівців для харчової промисловості в Івано-Франківській області з 1944 р. здійснює Станіславська школа торгово-кулінарного учнівства (нині Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій)<sup>16</sup>.

---

<sup>15</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с.

<sup>16</sup> Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://ifrsit.if.ua/istoriya>

У вересні 1964 р. створено технікум радянської торгівлі (нині — Івано-Франківський коледж технологій та бізнесу)<sup>17</sup>, який розпочинає підготовку техніків-технологів. У 1969 р. технікум обрано базовим в області серед середніх спеціальних навчальних закладів.

Розвиток харчової і переробної промисловості спонукав заклади професійної освіти до підготовки відповідних фахівців. На сьогодні підготовку кваліфікованих кадрів харчової індустрії в Івано-Франківській області здійснюють 10 закладів освіти. Серед них: Івано-Франківський коледж Львівського національного аграрного університету<sup>18</sup>, Брошнівський професійний лісопромисловий ліцей<sup>19</sup>, Городенківський професійний ліцей<sup>20</sup>, Вище професійне училище № 14 м. Коломия<sup>21</sup>, Коломийський професійний ліцей сфери послуг<sup>22</sup>, Вище професійне училище № 7 м. Калуш<sup>23</sup>, Коршівський професійний аграрний ліцей<sup>24</sup>, Отинійський професійний ліцей енергетичних технологій<sup>25</sup>, Рогатинський державний аграрний ліцей<sup>26</sup>.

Розвинене сільське господарство **Волинської області** сформувало тенденції для розвитку харчової промисловості та аграрного сектору. 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<sup>27</sup>.

Вироби з торговою маркою «Торчин Продукт», «Луком», «Комо», «Нива» за останні роки стали відомі далеко за межами України. Крім перелічених торгових марок, найбільш потужними харчовими

---

<sup>17</sup> Івано-Франківський коледж технологій та бізнесу. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://dktb.if.ua/pro-koledzh/istoriia.html>

<sup>18</sup> Івано-Франківський коледж Львівського національного аграрного університету. URL: <http://ifagrancol.at.ua/index/story/0-4>

<sup>19</sup> 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)

<sup>20</sup> Городенківський професійний ліцей. URL: <http://dnzhpl.if.ua/about.php>

<sup>21</sup> Вище професійне училище №14 м. Коломия URL: <http://dnzhpl.if.ua/about.php>

<sup>22</sup> Коломийський професійний ліцей сфери послуг. URL: <http://kplsp.net.ua>

<sup>23</sup> Вище професійне училище № 7 м. Калуш URL: <http://www.vpu7.com.ua/istoria.html>

<sup>24</sup> Коршівський професійний аграрний ліцей. URL: <http://kpal.if.ua/about/istorija-liceju/>

<sup>25</sup> Отинійський професійний ліцей енергетичних технологій. URL: <http://oplet.if.ua/index.php?type=8>

<sup>26</sup> Рогатинський державний аграрний коледж. URL: <http://www.rodak.if.ua/index.php/istoriia-koledzhu>

<sup>27</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с. – с.37.

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.

У 1965 р. було засновано Луцький технікум радянської торгівлі (нині коледж технологій та бізнесу Волинського національного університету імені Лесі Українки)<sup>28</sup> розпочав підготовку техніків-технологів для харчової промисловості. У 1974 р. створюється база для підготовки спеціалістів з професії «Кухар» у Торчинському міському середньому професійно-технічному училищі № 52 (нині Торчинський професійний ліцей)<sup>29</sup>, а з 1976 р. у Нововолинському МПТУ №1 (нині Нововолинське вище професійне училище)<sup>30</sup> вперше почали готувати робітників для харчової промисловості за професіями кухар та продавець бакалійно-кондитерських і гастрономічних товарів.

Крім вже згаданих, підготовку кваліфікованих кадрів харчової індустрії у Волинській області здійснюють 10 закладів освіти. Серед них: Волинський технікум Національного університету харчових технологій (у недалекому минулому — Міське професійно-технічне училище № 59 м. Луцьк)<sup>31</sup>, Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії<sup>32</sup>, Камінь-Каширське вище професійне училище<sup>33</sup>, Колківське вище професійне училище<sup>34</sup>, Луцьке вище професійне училище<sup>35</sup>, Любомильський професійний ліцей<sup>36</sup>, Оваднівський професійний ліцей<sup>37</sup>, Професійно-технічне училищем № 27 м. Берестечка<sup>38</sup>, Професійно-технічне училище № 11 м. Нововолинськ<sup>39</sup>, Старовижівський професійний ліцей<sup>40</sup>.

---

<sup>28</sup> 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)

<sup>29</sup> Торчинський професійний ліцей. URL: [http://torchinlicej.at.ua/index/istorija\\_liceju/0-21](http://torchinlicej.at.ua/index/istorija_liceju/0-21)

<sup>30</sup> Нововолинське вище професійне училище. URL: [http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02\\_07.html](http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02_07.html)

<sup>31</sup> Волинський технікум Національного університету харчових технологій. URL: <https://vocnuft.volyn.ua/pro-koledzh/istoriya-koledzhu/>

<sup>32</sup> Луцький кооперативний коледж Львівської комерційної академії. URL: <http://www.lkkka.com.ua/history/>

<sup>33</sup> Камінь-Каширське вище професійне училище. URL: [http://kamvpu.ucoz.ua/index/istorija\\_vpu/0-12](http://kamvpu.ucoz.ua/index/istorija_vpu/0-12)

<sup>34</sup> Колківське вище професійне училище. URL: <http://kolkvypu.in.ua/history.php.htm>

<sup>35</sup> Луцьке вище професійне училище. URL: <http://lvpu.lutsk.ua/istoriya-uchylshcha>

<sup>36</sup> Любомильський професійний ліцей. URL: <http://www.luboml-litsey.volyn.ua/2009-09-22-19-14-32/histori>

<sup>37</sup> Оваднівський професійний ліцей. URL: [http://oplptnz.at.ua/index/istorija\\_liceju/0-5](http://oplptnz.at.ua/index/istorija_liceju/0-5)

<sup>38</sup> Професійно-технічне училище № 27 м. Берестечка. URL: <http://ptu27.ucoz.ua/index/istorija/0-6>

<sup>39</sup> Професійно-технічне училище № 11 м.Нововолинськ. URL:

Основною стратегічною ціллю розвитку харчової промисловості Волинської області є формування такої структури випуску конкурентоспроможної харчової продукції, яка відповідає потребам ринку, збалансованості та ефективному завантаженню виробничих потужностей, спиралася б на використання, головним чином, власних сировинних ресурсів для насичення внутрішнього ринку та формування експортного потенціалу галузі.

Харчова промисловість є провідною галуззю економіки **Закарпатської області**, яка об'єднує сукупність підприємств з виробництва і реалізації харчових продуктів, що забезпечують потреби внутрішнього регіонального і загальнонаціонального українського ринку<sup>41</sup>.

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 — у м. 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 підприємствах харчової промисловості 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 ін.

Створена у 1930 р. Ремісничя школа (нині Берегівський професійний ліцей сфери послуг<sup>42</sup>) з 1985 р. здійснює підготовку кухарів. У 1946 р. у м.

---

[http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02\\_07.html](http://vpu-nov.ho.ua/pages/p02_07.html)

<sup>40</sup> Старовижівський професійний ліцей. URL: [http://stpliance.at.ua/index/istorija\\_ta\\_rozvitok/0-40](http://stpliance.at.ua/index/istorija_ta_rozvitok/0-40)

<sup>41</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с. – С. 65.

<sup>42</sup> Берегівський професійний ліцей сфери послуг. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://www.bpisp.com.ua/index.php/ua/>

Ужгород було відкрито Ужгородську школу торгово-кулінарного учеництва (нині Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування<sup>43</sup>). У 1963 р. заснована Торгова школа (нині Ужгородський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету<sup>44</sup>), а з 1966 р. підготовку фахівців харчової і переробної промисловості здійснює Свалявський політехнічний технікум (нині Свалявський технічний коледж Національного університету харчових технологій<sup>45</sup>).

Вцілому підготовку кваліфікованих кадрів харчової індустрії для підприємств Закарпатської області здійснюють 9 закладів освіти. Крім названих: Мукачівський центр професійно-технічної освіти<sup>46</sup>, Тячівський професійний ліцей<sup>47</sup>, Міжгірський професійний ліцей<sup>48</sup>, Горінчівський міжшкільний навчально-виробничий комбінат, Тернівський міжшкільний навчально-виробничий комбінат.

Харчова промисловість **Львівської області**, яка становить 8,1% сукупного виробництва продукції регіону, має всі можливості для зайняття домінуючого положення серед усіх галузей економіки області, адже в області накопичено великий потенціал основних засобів харчової промисловості – 4,6% загальнореспубліканської їх кількості, що слугує базою для подальшого регіонального розвитку<sup>49</sup>.

Історично установлені традиції ведення сільського господарства в області 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

---

<sup>43</sup> Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://www.vputh.uzhgorod.ua/>

<sup>44</sup> Ужгородський торговельно-економічний коледж КНТЕУ. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://utek.uz.ua/>

<sup>45</sup> Свалявський технічний коледж НУХТ. – Офіційний сайт. – Режим доступу: – <http://www.stknuft.com.ua/>

<sup>46</sup> Мукачівський центр професійно-технічної освіти. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://dnzmcpto.com.ua/>

<sup>47</sup> Тячівський професійний ліцей. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://tpl.uzhgorod.ua/>

<sup>48</sup> Міжгірський професійний ліцей. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <https://mpl.com.ua/>

<sup>49</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с. – С.102.

швидкого сполучення переробних підприємств з сировинними зонами та споживачами.

У 1940 р. засновано Львівський технікум харчової промисловості (нині Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій), який було створено на базі комерційного ліцею<sup>50</sup>. Це перший навчальний заклад Львівщини, що розпочав підготовку фахівців харчової та переробної промисловості.

У 1941 р. у м. Самбір розпочала роботу Торгівельна школа (нині Самбірський професійний ліцей<sup>51</sup>), у 1944 р. у м. Львові відкрито Торгово-кулінарну школу (нині Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг<sup>52</sup>). У 1945 р. створений Навчально-курсний комбінат із підготовки кадрів для м'ясної і молочної промисловості Західних областей України (нині Львівський коледж м'ясної і молочної промисловості Національного університету харчових технологій<sup>53</sup>).

Із 1952 р. розпочав підготовку технологів харчової промисловості технікум радянської торгівлі (нині Львівський кооперативний коледж економіки і права<sup>54</sup>), а у 1954 р. розпочало роботу Державне вище професійне училище № 27 (нині Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу<sup>55</sup>). У 1967 р. розпочало підготовку пекарів широкого профілю Львівське професійно-технічне училище хлібопекарської промисловості (нині Львівське вище професійне училище харчових технологій<sup>56</sup>).

Реагуючи на потреби ринку 27 закладів професійної освіти Львівської області здійснюють підготовку фахівців для харчової промисловості, зокрема: Бориславський професійний ліцей, Вище професійне училище № 19 м. Дрогобич, Боринський професійний ліцей народних промислів і ремесл,

---

<sup>50</sup> Львівський державний коледж харчової і переробної промисловості НУХТ. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://www.ldkhp.com.ua/>

<sup>51</sup> Самбірський професійний ліцей URL: <http://sambir-plsp.at.ua/>

<sup>52</sup> Львівське вище професійне училище торгівлі та сфери послуг. <http://http://lpltsplviv.ua/>

<sup>53</sup> Львівський коледж м'ясної і молочної промисловості URL: <http://lkmmp.lviv.ua/>

<sup>54</sup> Львівський кооперативний коледж економіки і права URL: <http://www.ccej.lviv.ua/>

<sup>55</sup> Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу. URL: <http://lviv-prestige-school.com.ua/>

<sup>56</sup> Львівське вище професійне училище харчових технологій. URL: <http://lvpucht.lviv.ua/>

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, Добротвірський 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 <sup>57</sup>.

Аналіз розвитку харчової промисловості **Рівненської області** свідчить, що її ефективне функціонування неможливо без збалансованого розвитку регіонального агропромислового комплексу і переважно залежить від обсягів виробництва основних видів сільськогосподарської продукції.

Освоюють виробництво нових видів конкурентоспроможної продукції ВАТ «Рівненська кондитерська фабрика», «Костопільський завод продтоварів», «Гоцанський завод продовольчих товарів», ТОВ «Агрпереробка»; ВАТ «Здолбунівський завод продовольчих товарів»; ТОВ «Острозький завод мінеральної води»; Дубровицький ТЗОВ «Полісся-продукт»; ТЗОВ «Укрмолпродукт» <sup>58</sup>.

Підготовку фахівців харчової промисловості у Рівненській області з 1939 р. здійснює Рівненська торговельна школа (нині Рівненський кооперативний

---

<sup>57</sup> Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Львівській області. URL: <http://ptonmc.lviv.ua/>

<sup>58</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с.

економіко-правовий коледж<sup>59</sup>) Школа торговельно-кулінарного учнівства (нині ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і туризму»<sup>60</sup>) 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»<sup>61</sup>). 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).

Харчова промисловість **Тернопільської області** є стратегічно важливою галуззю регіону, пріоритетне значення якої в останні роки постійно зростає.

Харчову і переробну промисловість області представляють 289 підприємств. Із них 9 цукрових заводів, спиртову галузь області представляють 15 підприємств, потужності яких дозволяють виробляти за рік понад 6 млн. дал. спирту. Молокопереробний комплекс області складається з 25 молокопереробних підприємств, які виробляють масло, сири, свіжомолочні продукти, сухе знежирене молоко. М'ясна промисловість представлена м'ясопереробними підприємствами, розташованими в Тернополі та Чорткові<sup>62</sup>.

Історія підготовки фахівців харчової промисловості в Тернопільській області розпочинається з відкриття у 1946 р. Борщівської сільськогосподарської школи (нині Борщівський професійний ліцей<sup>63</sup>). У

---

<sup>59</sup> Рівненський кооперативний економіко-правовий коледж. URL: <http://www.rkepк.rv.ua/holovna.html>

<sup>60</sup> Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Рівненській області. URL: <https://wp.nmc-pto.rv.ua/>

<sup>61</sup> 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)

<sup>62</sup> Там же. – С. 151.

<sup>63</sup> Борщівський професійний ліцей URL: <https://dnzbpl.jimdo.com/>



1960 р. розпочинає підготовку фахівців Професійно-технічне училище будівельного профілю (нині Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі<sup>64</sup>, яке у 1989 р. розпочинає підготовку пекарів і кухарів). У 1963 р. засновано Підгаєцьке училище механізації сільського господарства № 22 (нині Підгаєцький професійний аграрний ліцей<sup>65</sup>), у 1964 року Тернопільської школи торгово-кулінарного учнівства (нині Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі<sup>66</sup>). у 1984 р. – Почаївське професійно-технічне училище №21 (нині Шумське професійно-технічне училище<sup>67</sup>), що з 1989 р. розпочато підготовку кухарів.

Фахівців харчової промисловості у Тернопільській області готують: Борщівський агротехнічний коледж, Буданівський професійний ліцей, Буцацьке професійно-технічне училище, Вишнівецький професійний ліцей, Гусятинський коледж Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя, Зборівський коледж Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя, Підволочиський професійний ліцей, Професійно-технічне училище №34 смт. Коропець Скалатський професійний ліцей, Тернопільський центр професійно-технічної освіти, Тернопільське вище професійне училище технологій та дизайну, Тернопільський професійний коледж з посиленою військовою та фізичною підготовкою, Товстенський професійний сільськогосподарський ліцей, Хоростківський професійний сільськогосподарський ліцей, Чортківське вище професійне училище,<sup>68</sup>.

У господарському комплексі **Хмельницької області** харчова і переробна промисловість відіграє визначальну роль, виконуючи структуро формуючу функцію, забезпечуючи потреби населення в основних продовольчих товарах та будучи важливим джерелом поповнення бюджету області. Хмельниччина характеризується відсутністю потужної важкої індустрії, але наявність

---

<sup>64</sup> Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі URL: <http://tvpursit.te.ua/>

<sup>65</sup> Підгаєцький професійний аграрний ліцей URL: [http://licej.ucoz.org/index/pro\\_licej/0-16](http://licej.ucoz.org/index/pro_licej/0-16)

<sup>66</sup> Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі URL: <http://tkhtt.meximas.com/>

<sup>67</sup> Шумське професійно-технічне училище URL: <http://dnz-shumsk-ptu.com.ua/pro-zaklad>

<sup>68</sup> Навчально-методичний цент ПТО у Тернопільській області. – Офіційний сайт. – Режим доступу: [Thttp://www.tnmcpto.gov.ua/](http://www.tnmcpto.gov.ua/)

значних земельних та лісових ресурсів, сприятливих природно-кліматичних умов позитивно відбивається на розвитку агропромислової сфери<sup>69</sup>.

Область відома як регіон з розвинутою 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, Славуті, 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.

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)<sup>70</sup>.

У 1961 році відкрито Київський технікум харчової промисловості (нині Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості Національного

---

<sup>69</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с.

<sup>70</sup> Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області. URL: <http://hnmnc.km.ua/>

університету харчових технологій<sup>71</sup>) 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, Красилівський 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, Чорноострівський професійний аграрний ліцей, Лісоводський професійний аграрний ліцей, Деражнянський професійний аграрний ліцей»<sup>72</sup>.

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.

Стратегічною ціллю функціонування харчової промисловості в регіоні є збереження і подальше збільшення регіонального значення харчової промисловості Чернівецької області як галузі спеціалізації, що перш за все забезпечує повноцінне раціональне харчування жителів області, використовуючи прикордонне положення, нарощує експорт продукції,

---

<sup>71</sup> Кам'янець-Подільський коледж харчової промисловості НУХТ. URL: <http://www.cfi.kp.km.ua/>

<sup>72</sup> Науково-методичний центр професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області. URL: <http://hnmnc.km.ua/>

отримуючи високі прибутки на основі прискореного розвитку м'ясної, цукрової, хлібопекарської та кондитерської промисловості<sup>73</sup>.

Чернівецький кооперативний технікум (нині Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж<sup>74</sup>) розпочав свою роботу у 1940 року готує 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).

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<sup>75</sup>.

#### **ТЕМА 4. Періодизація розвитку професійної підготовки фахівців для харчової і переробної промисловості у західних областях України**

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

---

<sup>73</sup> Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с.

<sup>74</sup> Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж. URL: <http://www.college.cv.ua/>

<sup>75</sup> Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Чернівецькій області. URL: <http://www.college.cv.ua/>

домагалася освіти незаможних верств народу, створення фахового шкільництва<sup>76</sup>.

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<sup>77</sup>.

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.

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 (див. табл. 4.1).

Таблиця 4.1

**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 війною народного господарства зі 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 складним професій 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><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>

<sup>76</sup> Гіптерс З. В. Економічна освіта молоді в Галичині XIX — першої половини XX століть: теорія, досвід, персоналій: монографія / З. В. Гіптерс. — Львів : ЛБІ НБУ, 2006. — 220 с.

<sup>77</sup> Нестеренко О. О. Розвиток капіталістичної промисловості і формування пролетаріату на Україні в кінці XIX і на початку XX ст. / О. О. Нестеренко. — К.: Держполітвидав УРСР, 1952. — 180 с.

<p>24.08.1991 р. на позачерговій сесії Верховної ради України прийнято Постанову та Акт проголошення незалежності України</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>23.05.1991 р. – 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. Ради 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>
<p>IV-й (2007–2017 рр.)</p> <p>11.09.2007 р. – прийнято Постанову КМ України № 117 «Про затвердження Державного переліку професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах».</p> <p>31.05.2017 р. – прийнято Постанову КМ України № 373 «Про затвердження порядку розроблення та затвердження професійних стандартів».</p> <p>05.09.2017 р. – прийняття Закону України «Про освіту».</p>	<p><i>Сьомий етап (2007–2010 рр.)</i> Масштаби занепаду вітчизняних галузей харчової промисловості підсилюють глобальну залежність та неспроможність конкурувати на міжнародному ринку продовольства.</p> <p><i>Восьмий етап (2010–2017 рр.)</i> Створення та впровадження інноваційних технологій професійного навчання фахівців з метою освоєння новітніх професій для харчової та переробної промисловості.</p> <p>Цілеспрямоване управління підготовкою фахових кадрів для харчової промисловості стимулює прогресивний поштовх розвитку ринку праці як на національному, так і на світовому рівнях.</p>

Джерело: розроблено автором на основі <sup>78</sup>.

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.

<sup>78</sup> Профтехосвіта України: XX століття: Енциклопедичне видання / За ред. Ничкало Н.Г. – К.: Видавництво «АртЕк», 2004. – 876с.: іл.

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.

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.

У цей час була створена і функціонувала державна система трудових резервів (1950-1960 рр.). Створюються перші професійні навчальні заклади по підготовці фахівців для харчової промисловості.

У 1951-1955 рр. розвивається нафтова промисловість та Львівсько-Волинський вугільний басейн. Харчова промисловість продовжує свій розвиток, хоча в кінці п'ятирічки загострилася зернова криза.

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.

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.

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

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.

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

Закон «Про народну освіту» (1973 р.) назвав ПТО основною школою професійного навчання молоді.

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.

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.

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 ХХ 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 ХХ 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. № 220 «Про державну підтримку розвитку садівництва, виноградарства, розсадництва та виноробної промисловості на період до 2005 року» проте особливо впливу на розвиток виробництва 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» (1998р.).

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.

У 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.

## **ТЕМА 5. Вимоги сучасного ринку праці до випускників закладів професійної освіти**

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 [79].

Професійна освіта у XXI ст. 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 цими процесами і, неминуче, 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

---

<sup>79</sup> Національна стратегія розвитку освіти на 2012-2021 рр. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/4455.pf>

професійних знань - тобто, використання у навчальному процесі технології безперервного навчання [80].

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 [81].

Сучасний розвиток харчової промисловості 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 [82].

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

---

<sup>80</sup> Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти [Текст] : дис.канд. пед. наук : 13.00.02 / Шаура Аліна Юріївна ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. - Київ, 2017. - 223 с.

<sup>81</sup> Стогній А. Ю. Сучасний стан проблеми підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій / А. Ю. Стогній // Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія № 5 Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 38: збірник наукових праць / за ред. Д. Е. Кільдерова. – К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2013. – 287 с., С. 209 – 215. – Режим доступу: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9435>

<sup>82</sup> Пермінова А. Особливості методики професійного навчання майбутніх інженерів-педагогів швейного профілю / А. Пермінова // Гуманізація навчально-виховного процесу: зб. наук. праць. – Вип. XLVIII. – Слов'янськ: СДПУ, 2009. – С. 67–71

галузі. Природно, все це позитивним чином позначиться на якості їх підготовки 83.

## **ТЕМА 6. Сучасні освітні технології проти «старіння» знань**

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.

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) <sup>84</sup>.

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 <sup>85</sup>.

---

<sup>83</sup> Стогній А. Ю. Сучасний стан проблеми підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій / А. Ю. Стогній // Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія № 5 Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 38: збірник наукових праць / за ред. Д. Е. Кільдерова. – К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2013. – 287 с., С. 209 – 215. – Режим доступу: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9435>

<sup>84</sup> Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: бібліотека зовнішньої політики [текст] / [Н.М. Бібік, Л.С. Ващенко, О.І. Локшина, О.В. Овчарук та ін.]; під заг. ред. О.В. Овчарук. – К.: К.І.С., 2004. – 112 с.

<sup>85</sup> Лазарева Т. А. Моделирование змісту креативного навчання з харчових продуктів у підготовці інженерів-технологів [Текст] / Т. А. Лазарева // Пробл. інж.-пед. освіти: зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Х., 2012. – Вип. 34-35. – С. 97–105.



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 <sup>86</sup>.

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 сформуванати компетентного фахівця у своїй сфері, що володіє знаннями, практичними навичками у виробничих

---

<sup>86</sup> Беляєва О.Л. Впровадження новітніх технологій навчання у підготовку компетентних фахівців /Беляєва О.Л.// Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання. Електронний документ. — Режим доступу: [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)

умовах. Такі фахівці будуть затребувані в умовах жорсткої конкуренції м'ясопереробними підприємствами<sup>87</sup>.

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)<sup>88</sup>.

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.

Нині 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 закладів професійної освіти, підприємств, сфери обслуговування та роботодавця вища професійна освіта потребує значної модернізації та удосконалення навчально-виховного процесу, в якому має реалізовуватися компетентнісний підхід<sup>89</sup>.

---

<sup>87</sup> Бондаренко Н.В. Шляхи формування професійної компетенції студента при вивченні технологічних дисциплін /Бондаренко Н.В.// Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання. Електронний документ. — Режим доступу: [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)

<sup>88</sup> Курлянд З.Н. Теорія і методика професійної освіти: навч. посіб. / [Курлянд З.Н., Осипова Т.Ю., Гурін Р.С. ,ін.]; за ред. З.Н. Курлянд. – К.: Знання, 2012. – 390 с.

<sup>89</sup> Ткачук С. І. Особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій в умовах професійної підготовки / С. І. Ткачук // Вісник Чернігівського національного

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<sup>90</sup>.

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 .

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

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

---

педагогічного університету. Серія : Педагогічні науки. - 2016. - Вип. 137. - С. 58-62. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP\\_2016\\_137\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP_2016_137_16)

<sup>90</sup> Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: бібліотека зосвітньої політики [текст] / [Н.М. Бібік, Л.С. Ващенко, О.І. Локшина, О.В. Овчарук та ін.]; під заг. ред. О.В. Овчарук. – К.: К.І.С., 2004. – 112 с.

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 <sup>91</sup>.

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;

---

<sup>91</sup> Ткачук С. І. Особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій в умовах професійної підготовки / С. І. Ткачук // Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія : Педагогічні науки. - 2016. - Вип. 137. - С. 58-62. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP\\_2016\\_137\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP_2016_137_16)

- 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<sup>92</sup>.

Безперечно, що використання новітніх інформаційних технологій в сучасному освітньому процесі має певні переваги перед традиційними засобами навчання. Серед них: широкі можливості комп'ютера з обробки інформації; розширення можливості пред'явлення навчальної інформації (використання кольору, графіки, мультиплікації, звуку), створення реального оточення; посилення мотивації навчання (не тільки новизна роботи з комп'ютером, що часто сприяє підвищенню інтересу до навчання, але й можливість регулювати рівень складності завдань, які пропонуються); комп'ютер дозволяє повністю ліквідувати одну з найважливіших причин негативного ставлення до навчання - відсутність позитивних результатів (працюючи з комп'ютером, студент отримує можливість довести рішення будь-якої задачі до кінця, оскільки йому надається необхідна допомога); забезпечення активного включення в навчальний процес усіх студентів; гнучкість видів контролю за діяльністю студентів; комп'ютер дозволяє наочно представити результати своєї діяльності<sup>93</sup>.

Набуває великого значення формування в майбутніх фахівців у сфері харчових технологій технологічної грамотності, що передбачає не тільки

---

<sup>92</sup> Козлакова Г. Інформаційні технології: інтелектуалізація навчання у вищій школі / Козлакова Г. // Вища освіта України. – 2002. – № 1. – С. 48–52.

<sup>93</sup> Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти [Текст] : дис.канд. пед. наук : 13.00.02 / Шаура Аліна Юріївна ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. - Київ, 2017. - 223 с.

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<sup>94</sup>.

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

---

<sup>94</sup> Варковський К. М. Проблема професійного самовизначення молоді на сучасному етапі ринкових перетворень / К. М. Варковський // Педагогіка і психологія. – 2002. – № 4. – С. 40–43.

дозволяє вважати цю підготовку важливою складовою конкурентоспроможного фахівця у своїй сфері професійної діяльності<sup>95</sup>.

Тож, до основних принципів професійного навчання, виділених Шамрай Н.<sup>96</sup>, 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

---

<sup>95</sup> Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти [Текст] : дис.канд. пед. наук : 13.00.02 / Шаура Аліна Юріївна ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. - Київ, 2017. - 223 с.

<sup>96</sup> Шамрай Н.Н. Педагогические основы адаптации учащихся к условиям рынка труда в процессе технологического образования: автореф. ... дис. на соиск. ученой степени док. пед. наук : 13.00.01 – общая педагогика // Н.Н. Шамрай. – М., 2000. – 43 с.

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.

Професійна підготовка у значній мірі забезпечується наступністю змісту загальної освіти. Це дійсно так, адже між змістом загальної освіти і початком фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти де використовуються знання, отримані раніше. Наприклад, знання, отримані при вивченні предметів неорганічної хімії, фізики, вищої математики, екології, інженерної та комп'ютерної графіки використовуються при вивченні харчових технологій [97].

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.

## **ТЕМА 7. Науково-виробниче середовище освітнього кластеру**

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

---

<sup>97</sup> Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти [Текст] : дис.канд. пед. наук : 13.00.02 / Шаура Аліна Юріївна ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. - Київ, 2017. - 223 с.



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 сьогоденних умовах жорсткої конкуренції на ринку виробництва харчових продуктів, добавок, супутніх товарів, необхідно враховувати основні критерії виживання та присутність 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<sup>98</sup>.

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

---

<sup>98</sup> Білоус Л. Й. Підготовка кадрів для підприємств харчової галузі: розвиток та перспективи. / Л. Й. Білоус. // Інноваційна економіка. – 2013. – № 5. – С. 166-172.

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 на рівні 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.

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<sup>99</sup>.

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

---

<sup>99</sup> Білоус Л. Й. Підготовка кадрів для підприємств харчової галузі: розвиток та перспективи. / Л. Й. Білоус. // Інноваційна економіка. – 2013. – № 5. – С. 166-172.

кластера, пріоритетною метою якого буде підготовка висококваліфікованих робітників відповідно до потреб галузей<sup>100</sup>.

З економічної точки зору освітній кластер - це сукупність взаємопов'язаних установ освіти, об'єднаних за галузевою ознакою і партнерським відносинам з підприємствами галузі, а з педагогічної - це система навчання, взаємонавчання інструментів самонавчання в інноваційному ланцюжку «навчання - технології - бізнес», заснована переважно на горизонтальних зв'язках всередині ланцюжка<sup>101</sup>.

Освітній кластер можна розглядати в двох аспектах: організаційно-економічному і організаційно-педагогічному, які тісно взаємодіють і доповнюють один одного<sup>102</sup>.

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<sup>103</sup>. Якщо основною проблемою є якісна підготовка робітничих кадрів, то ядром кластеру може бути центр професійно-технічної 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<sup>104</sup>.

Зокрема, він вивчав питання обліку ефектів синергізму для обґрунтування стратегічного розвитку підприємств. Дослідження

---

<sup>100</sup> Мелько М.В. Професійно-технічні навчальні заклади в системі регіональних кластерів [Електронний ресурс] / Мелько М.В. // Режим доступу: <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>

<sup>101</sup> Смирнов О. В. Освітні кластери та інноваційна освіта в ВНЗ: монографія / О. В. Смирнов. - К.: [б. в.], 2010. - 102 с.

<sup>102</sup> Мелько М.В. Професійно-технічні навчальні заклади в системі регіональних кластерів [Електронний ресурс] / Мелько М.В. // Режим доступу: <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>

<sup>103</sup> Афанасьєва З. До історії Київського політехнічного інституту імператора Олександра II / З. Афанасьєва // Пам'ять століть. - 2007. - № 4-5. - С. 123-131

<sup>104</sup> Кемпбелл Е. Стратегічний синергізм / Е. Кемпбелл. - 2-е изд. - СПб.: Пітер, 2004. - 416 с

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<sup>105</sup>.

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 і 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.

---

<sup>105</sup> Портер М. Конкурентна перевага. Як досягти високого результату і забезпечити його стійкість / Майкл Портер; [Пер. з англ.]. -М.: Альпіна Бізнес Букс, 2005. - 715 с.

Однак, не беручи до уваги ряд перешкод, в Україні все ж 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 України на 2010-2020 роки в умовах глобалізації»<sup>106</sup>.

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<sup>107</sup>.

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 роботодавця, мала би взяти на себе

---

<sup>106</sup> Стратегія інноваційного розвитку України на 2010-2020 роки в умовах глобалізаційних викликів: Парламентські слухання 17 червня 2009 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.nas.gov.ua](http://www.nas.gov.ua).

<sup>107</sup> Мелько М.В. Професійно-технічне заведення в системі регіональних кластерів [Електронний ресурс] /Мелько М.В.// Режим доступу: <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>

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 імпорتنі аналоги вітчизняної продукції<sup>108</sup>.

Причиною цього є відсутність тісної співпраці, зменшення державного замовлення на навчання спеціалістів у вищих професійних технічних освітніх закладах, слабка і зовсім відсутнє державне стимулювання, різке обмеження направлень на навчання у профільні національні та зарубіжні заклади з підготовки фахівців для підприємств харчової промисловості. Інколи

---

<sup>108</sup> Дейнеко Л.В. Стан і просторовий розвиток харчової промисловості України / Л. Дейнеко. – 2006. – С. 28-37.

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<sup>109</sup>.

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.

За останні 20 років, з розвитком малого і середнього бізнесу, зросла 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

---

<sup>109</sup> Білоус Л. Й. Підготовка кадрів для підприємств харчової галузі: розвиток та перспективи. / Л. Й. Білоус. // Інноваційна економіка. – 2013. – № 5. – С. 166-172.

обґрунтуванням науковців, виробників та фахівців вищої освітньої професійно-технічної школи з наданням цим освітнім закладам преференцій на державному рівні.

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<sup>110</sup>.

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.

Отже, 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.

---

<sup>110</sup> Білоус Л. Й. Підготовка кадрів для підприємств харчової галузі: розвиток та перспективи. / Л. Й. Білоус. // Інноваційна економіка. – 2013. – № 5. – С. 166-172.

## Література

1. Афанасьєва З. До історії Київського політехнічного інституту імператора Олександра II / З. Афанасьєва // Пам'ять століть. – 2007. – № 4–5. – С. 123–131
2. Беляєва О. Л. Впровадження новітніх технологій навчання у підготовку компетентних фахівців / Беляєва О. Л. // Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання. Електронний документ. — Режим доступу: [http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44\\_Method\\_konf\\_vyklad\\_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44_Method_konf_vyklad_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
3. Білоус Л. Й. Підготовка кадрів для підприємств харчової галузі: розвиток та перспективи. / Л. Й. Білоус. // Інноваційна економіка. – 2013. – № 5. – С. 166–172.
4. Бондаренко Н.В. Шляхи формування професійної компетенції студента при вивченні технологічних дисциплін / Бондаренко Н.В. // Сучасні тенденції викладання у вищій школі: інформаційні та інноваційні технології навчання. Електронний документ. — Режим доступу: [http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44\\_Method\\_konf\\_vyklad\\_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/217/44_Method_konf_vyklad_2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
5. Бровер І. М. Україна на переломі до промислового капіталізму / І. М. Бровер. – М. : Госполітгиздат, 1931. – 546 с. – С. 203–204.
6. Варковський К. М. Проблема професійного самовизначення молоді на сучасному етапі ринкових перетворень / К. М. Варковський // Педагогіка і психологія. – 2002. – № 4. – С. 40–43.
7. Дейнеко Л. В. Стан і просторовий розвиток харчової промисловості України / Л. Дейнеко. – 2006. – С. 28-37.
8. Довідник з історії України [Електронний ресурс] : в 3 т. / Інститут історичних досліджень Львівського держ. ун-ту ім. Івана Франка.– К. : Генеза, 1993. – Режим доступу: <http://history.franko.lviv.ua/dovidnyk.htm>
9. Енциклопедія українознавства. Словникова частина (ЕУ-II). — Париж, Нью-Йорк, 1980. — Т. 9. — С. 3566–3577.
10. Івано-Франківський коледж ресторанного сервісу і туризму Національного університету харчових технологій. – Офіційний сайт. – Режим доступу: <http://iftrsit.if.ua/istoriya>
11. Кемпбелл Е. Стратегічний синергізм / Е. Кемпбелл. – 2-е изд. – СПб. : Пітер, 2004. – 416 с.
12. Козлакова Г. Інформаційні технології: інтелектуалізація навчання у вищій школі / Козлакова Г. // Вища освіта України. – 2002. – № 1. – С. 48–52.
13. Компетентнісний підхід у сучасній освіті: світовий досвід та українські перспективи: бібліотека зосвітньої політики [текст] / [Н.М. Бібік, Л.С. Ващенко, О.І. Локшина, О.В. Овчарук та ін.]; під заг. ред. О.В. Овчарук. – К.: К.І.С., 2004. – 112 с.
14. Курлянд З.Н. Теорія і методика професійної освіти: навч. посіб. / [Курлянд З.Н., Осипова Т.Ю., Гурін Р.С. ,ін.]; за ред. З.Н. Курлянд. – К.: Знання, 2012. – 390 с.

15. Лазарева Т. А. Моделювання змісту креативного навчання з харчових продуктів у підготовці інженерів-технологів [Текст] / Т. А. Лазарева // Пробл. інж.-пед. освіти: зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Х., 2012. – Вип. 34-35. – С. 97–105.
16. Левицька Н.М. До питання підготовки науковців та кваліфікованих кадрів для харчової промисловості у другій половині XIX – на початку XX ст./ Н. М. Левицька// Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості : міжнародна наукова конференція, присвячена 130-річчю Національного університету харчових технологій, 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014. – С. 11.
17. Лень А. Забезпечення харчової промисловості України інженерно-технічними кадрами в другій половині XIX – на початку XX ст. [Текст] / Андрій Лень // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Сер. Історія. – 2012. – Вип.2. – С. 38-43. – Бібліогр. в кінці ст.
18. Лень А.В. Розвиток науково-технічного прогресу в харчовій промисловості українських губерній Російської імперії у другій половині XIX – на початку XX ст. [Текст] : автореф. дис. канд. іст. наук : 07.00.07 / Лень Андрій Володимирович ; Терноп. нац. пед. ун-т ім. Володимира Гнатюка. – Т., 2013. – 16 с.
19. 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. Том 1: Етносоціальний розвиток міст. Монографія/ Ужгород: Карпатська вежа, 2012. – 687 с. – С. 251.
20. Мелько М.В. Професійно-технічні заведення в системі регіональних кластерів [Електронний ресурс] / Мелько М.В. // Режим доступу:  
<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>
21. Національна стратегія розвитку освіти на 2012-2021 рр. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/4455.pf>
22. Ніколаєва Т. М. Роль підприємців України в розвитку професійної освіти (остання третина XIX – початок XX ст.) / Т. М. Ніколаєва. // Український історичний журнал. – 2005. – № 1. – С. 82–96. – С. 82.
23. Ничкало Н. Г. Медіальна педагогіка в системі педагогічних наук / Н. Г. Ничкало // Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи : третя міжнар. наук.-практ. конф. [в 2 ч.]. – Ч. I. – Львів : ЛДУ БЖД, 2012. – С. 92–99.
24. Москалюк М. М. Розвиток переробної промисловості у Наддніпрянській Україні в другій половині XIX – на початку XX століття / М. М. Москалюк. – Рада, 2009. – 334 с. – С. 243.
25. Пермінова А. Особливості методики професійного навчання майбутніх інженерів-педагогів швейного профілю / А. Пермінова // Гуманізація навчально-виховного процесу: зб. наук. праць. – Вип. XLVIII. – Слов'янськ: СДПУ, 2009. – С. 67–71

26. Портер М. Конкурентна перевага. Як досягти високого результату і забезпечити його стійкість / Майкл Портер; [Пер. з англ.]. – М.: Альпіна Бізнес Букс, 2005. – 715 с.
27. Профтехосвіта України: ХХ століття: Енциклопедичне видання / За ред. Ничкало Н.Г. – К.: Видавництво «АртЕк», 2004. – 876с.: іл.
28. Смирнов О. В. Освітні кластери та інноваційна освіта в ВНЗ: монографія / О. В. Смирнов. – К.: [б. в.], 2010. – 102 с.
29. Стратегія розвитку харчової промисловості України та її регіонів (областей) на період до 2015 року / Л.В. Дейнеко, А.О. Коваленко, Л.В. Страшинська, Е.І. Шелудько / За ред. проф. Л.В. Дейнеко. – К.: РВПС України НАН України, 2004. – 212 с.
30. Стогній А. Ю. Сучасний стан проблеми підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій / А. Ю. Стогній // Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія № 5 Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 38: збірник наукових праць / за ред. Д. Е. Кільдерова. – К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2013. – 287 с., С. 209 – 215. – Режим доступу: <http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9435>
31. Ткачук С. І. Особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів у галузі харчових технологій в умовах професійної підготовки / С. І. Ткачук // Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Серія : Педагогічні науки – 2016. – 2016. Вип. 137. – С. 58-62 – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP\\_2016\\_137\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VchdpuP_2016_137_16)
32. Шамрай Н.Н. Педагогические основы адаптации учащихся к условиям рынка труда в процессе технологического образования: автореф. ... дис. на соиск. ученой степени док. пед. наук : 13.00.01 – общая педагогика // Н.Н. Шамрай. – М., 2000. – 43 с.
33. Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти [Текст] : дис.канд. пед. наук : 13.00.02 / Шаура Аліна Юріївна ; Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова. – Київ, 2017. – 223 с.

#### Електронні джерела

<http://dktb.if.ua/pro-koledzh/istoriia.html>  
<http://ifagrarncol.at.ua/index/story/0-4>  
[http://litsey-broshniv.at.ua/index/istorija\\_liceju/0-38](http://litsey-broshniv.at.ua/index/istorija_liceju/0-38)  
<http://dnzhpl.if.ua/about.php>  
<http://dnzhpl.if.ua/about.php>  
<http://oplet.if.ua/index.php?type=8>  
<http://www.rodak.if.ua/index.php/istoriia-koledzhu>  
<http://tvpursit.te.ua/>  
[http://licej.ucoz.org/index/pro\\_licej/0-16](http://licej.ucoz.org/index/pro_licej/0-16)  
<http://tkhtt.meximas.com/>  
<http://dnz-shumsk-ptu.com.ua/pro-zaklad>  
<http://www.tnmcpto.gov.ua/>

Навчально-методичне видання

**ТАРАСЮК Ірина Володимирівна**

**ТРАДИЦІЇ ТА ІННОВАЦІЇ ПРОФЕСІЙНОЇ  
ПІДГОТОВКИ КОНКУРЕНТОЗДАТНИХ  
ФАХІВЦІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ТА ПЕРЕРОБНОЇ  
ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ**

*Спецкурс для слухачів курсів підвищення кваліфікації  
керівних та педагогічних кадрів професійної освіти*

*За редакцією автора*

Державний вищий навчальний заклад  
«Університет менеджменту освіти»  
вул. Січових Стрільців, 52-А, м. Київ, 04053. т. (044) 484-10-96.