

УДК 004:001.895]:378.091.12.011.3-051

DOI: 10.15587/2519-4984.2026.358834

## ІНТЕГРОВАНА ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА ФАХІВЦІВ ЗА ОПП «ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (КРАФТОВІ ВИРОБНИЦТВА ТА ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»

В. Г. Бурак, А. М. Сорокіна, О. В. Волошин

*The article substantiates the features of vocational training of specialists through the integration of knowledge, skills, abilities, competencies in craft production and food technologies and pedagogy, psychology and methodology. Leading trends are associated with the introduction of innovative technologies to improve the quality, safety and competitiveness of products in the domestic and foreign markets; innovative processing of plant raw materials to create functional food products; the introduction of intelligent quality control systems, digital product labeling, online sales through electronic platforms; the implementation of bioengineering and functional food industry technologies. The analysis of psychological and pedagogical literature indicates the systematic use of digital technologies; modernization of educational programs for vocational training; differentiated and high-quality training of all levels of specialists; use of project learning technology and opportunities for advanced education.*

*The essence of integrated vocational training of specialists under the EPP "Vocational Education (Craft Production and Food Technologies)" is analyzed. Its uniqueness is proven, which is manifested in the training of specialists for the implementation of educational activities in the vocational training of technical specialists, qualified workers and employees of enterprises, institutions and organizations in the fields of education, agricultural production, product processing and food technologies, the formation of readiness for self-education and professional self-improvement throughout life.*

*Recommendations are proposed for the implementation of the specified EPP in a higher education institution, which include a number of reasoned provisions: ensuring the conceptual and methodological compliance of EPP with modern educational standards and labor market needs, implementing a practice-oriented mechanism for vocational training of education seekers, integrating digital technologies into the educational process of vocational training of specialists, developing the pedagogical component of training for teachers of vocational education, forming entrepreneurial and innovative competence of future specialists, implementing a system for ensuring the quality of education, developing international cooperation and academic mobility*

**Keywords:** education seekers, higher education institutions, future specialists, vocational training, vocational education, craft production, food technologies

### How to cite:

Burak, V., Sorokina, A., Voloshyn, A. (2026). Integrated vocational training of specialists under the EPP «Vocational Education (Crafts and Food Technologies)». ScienceRise: Pedagogical Education, 2 (67), 4–10. <http://doi.org/10.15587/2519-4984.2026.358834>

© The Author(s) 2026

This is an open access article under the Creative Commons CC BY license

### 1. Вступ

Проблеми розвитку сучасної педагогічної освіти і професійної підготовки майбутніх фахівців педагогічної сфери передбачають інтеграцію низки галузей наук із використанням практико-орієнтованого підходу до формування готовності до професійної діяльності.

Важливість професійної підготовки фахівців для промислового комплексу сучасної України полягає в якісній підготовці кваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців для вирішення складних практичних проблем і комплексних спеціалізованих завдань у мінливих невизначених умовах професійної діяльності. У контексті нашого дослідження це стосується безпосередньо сфери крафтових виробництв і харчових технологій, що передбачає неодмінне ура-

хування сучасних тенденцій розвитку галузі інноваційних технологій і вимог внутрішнього ринку, інтеграції у світову індустрію.

З огляду на наведене вище засвідчена актуальність упровадження унікальних і затребуваних освітньо-професійних програм (ОПП) в освітньо-наукову діяльність закладів вищої освіти (ЗВО).

### 2. Літературний огляд

Огляд наукової літератури доцільно здійснити за трьома напрямками. Перший міститиме наукові роботи, пов'язані із сутністю й особливостями процесів крафтового виробництва та харчових технологій. Так, В. Бурак дослідила концептуальні підходи й сучасні тенденції розвитку крафтового виробництва [1], а також особливості технології виробництва

крафтових овочевих і фруктових чипсів зі збереженням біологічної цінності [2]. Низка дослідників – А. Діхтярь, Т. Черемська та С. Андрєєва – проаналізувала технології крафтових виробництв [3]. Колектив науковців на чолі з Н. Ладикою детально розглянув сучасні досягнення харчової науки [4]. Зі свого боку О. Черевко та М. Пересічний вивчили й узагальнили інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення [5].

Другий напрям стосується проблеми розвитку сучасної педагогічної освіти та професійно-педагогічної підготовки педагогів професійного навчання з крафтового виробництва та харчових технологій. Доцільно в контексті означеного послуговуватися такими працями українських науковців: В. Бурак щодо імплементації цифрових освітніх технологій у професійну підготовку педагогів крафтового виробництва: від моделювання до практики [6], Н. Волкової з підготовки майбутніх інженерів-педагогів галузі харчових технологій до використання педагогічного дизайну у професійній діяльності [7], А. Долуди з приводу виявлення суперечностей професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в навчанні проектуванню харчових підприємств [8]. Важливими для наукової розвідки є і праці Г. Дубової, В. Назаренко та В. Юхна щодо вивчення національного компонента в змісті професійної підготовки фахівців харчових виробництв [9], а також О. Кравченко та О. Боднарук з аналізом установлених особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців з технології харчування у закладах вищої освіти [10]. Авторським колективом на чолі з С. Онищенко зосереджено увагу на науково-методичних засадах підвищення якості підготовки фахівців-педагогів системи професійної та технологічної освіти в умовах сучасності [11]. Зі свого боку А. Шаура провела наукове дослідження методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної школи [12].

Блок чинної нормативної документації представлений Переліком галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти [13]. Наступні два нормативних акти стосуються професійної компетентності фахівців з крафтових виробництв та харчових технологій. Знання чинних документів у цьому контексті стосується Законів України «Про захист прав споживачів» [14] та «Про захист від недобросовісної конкуренції» [15].

Таким чином, літературний огляд засвідчує певну розробленість означеного питання, інтеграцію знань, умінь, навичок, компетентностей з крафтових виробництв і харчових технологій та педагогіки, психології й методики.

### 3. Мета та завдання дослідження

Мета дослідження – проаналізувати й обґрунтувати сутність і особливості інтегрованої професійної підготовки фахівців за ОПП «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)».

Для досягнення мети були поставлені такі завдання:

1) обґрунтувати особливості професійної підготовки фахівців через інтеграцію знань, умінь, навичок, компетентностей з крафтових виробництв і харчових технологій та педагогіки, психології й методики;

2) проаналізувати сутність інтегрованої професійної підготовки фахівців за ОПП «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)»;

3) запропонувати рекомендації для впровадження означеної ОПП в закладі вищої освіти.

### 4. Матеріали і методи

Для вирішення комплексу поставлених завдань було застосовано низку методів: аналізу психолого-педагогічної та спеціальної літератури з проблеми професійної підготовки фахівців професійної освіти з крафтових виробництв та харчових технологій; аналіз нормативно-правових документів; контент-аналіз для обґрунтування тезаурусу проблеми дослідження в теорії і методиці професійної освіти.

Для пошуку джерел інформації дослідження були використані різноманітні ресурси: наукові бази даних Google Scholar, Web of Science інші, що надають доступ до академічних статей і досліджень; електронні репозиторії закладів вищої освіти та наукових установ, де зберігаються автореферати дисертацій, наукові публікації та інші наукові роботи. Окрім того, скористалися офіційним сайтом Верховної Ради України для опрацювання законодавчих актів, актуальних у контексті здійсненого дослідження.

### 5. Результати дослідження та їхнє обговорення

Відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти (2024), ОПП «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)» реалізується згідно з галуззю знань: А Освіта спеціальності А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) [13].

Як відомо, постачання споживачів продуктами зі значною харчовою та біологічною цінністю, найкращим вмістом фізіологічно активних інгредієнтів у розрахунку на енергетичну цінність є одним із стратегічних напрямів формування концепції здорового харчування населення. У цьому контексті актуалізується значущість крафтових виробництв і харчових технологій. А відтак професійна підготовка педагогічних і науково-педагогічних працівників, навчально-пізнавальна діяльність яких пов'язана з проведенням освітнього процесу для майбутніх фахівців крафтових виробництв і харчових технологій, набуває особливої ваги для підвищення споживчої культури населення України та подальшого зміцнення його здоров'я.

У попередніх наших дослідженнях теоретично обґрунтовано та проаналізовано концептуальні засади і провідні тренди розвитку крафтового виробництва рослинної продукції в умовах сучасних соціально-економічних трансформацій [1]. «Крафтове виробництво трактується як поєднання традиційності й інноваційності, локальності та екологіч-

ності, а також як економічна модель розвитку малого бізнесу з високим потенціалом формування доданої вартості й підтримки регіональних ідентичностей» [1]. Провідні тренди пов'язані з упровадженням інноваційних технологій для підвищення якості, безпечності й конкурентоспроможності продукції на внутрішньому й зовнішньому ринках; інноваційною переробкою рослинної сировини з метою створення функціональних харчових продуктів; упровадженням інтелектуальних систем контролю за якістю, цифрового маркування продукції, онлайн-продажів через електронні платформи; імплементацією технологій біоінженерії й функціональної харчової індустрії [1].

Дослідження особливостей технології виробництва крафтових овочевих і фруктових чипсів зі збереженням біологічної цінності дозволяє розуміти цей процес як поєднання локальних сортів сировини, ручних і напівмеханізованих методів обробки із сучасними технологічними рішеннями для збереження високої харчової та функціональної цінності кінцевого продукту, що забезпечує виготовлення продукту відповідно до сучасних вимог споживачів щодо здорового, екологічного й функціонально цінного харчування [2].

А. Діхтярь, Т. Черемська та С. Андрєєва в здійсненому аналізі технологій крафтових виробництв підтверджують наявність в Україні декількох сотень локальних і всукраїнських марок, позиціонованих крафтовими. Серед них – виробник напоїв (пива, сидру, настоянок, квасу, чаю, кави, шоколаду), сирів, бакалії, хліба, хлібобулочних і кондитерських виробів, крафтових м'ясних виробів та ковбас. Автори уважають крафтове виробництво багатообіцяючим завдяки поєднанню органічного виробництва з крафтовим, а відтак прибутковим бізнесом як для агропідприємств, так і малих форм господарювання: товарних особистих селянських і сімейних фермерських мініпідприємств [3].

Колектив науковців на чолі з Н. Ладикою розглянув сучасні досягнення харчової науки. Автори, зокрема, зосередилися на деталізованому аналізі технології харчової продукції, отриманої за реалізації принципу іонотропного гелеутворення, технології харчових продуктів з використанням високого тиску, теоретичних і практичних аспектах забезпечення технологічної стабільності харчових систем на основі крохмалю, дослідженнях за напрямом «Жири: отримання, переробка, використання», технологіях гарячих емульсійних соусів на основі овочевої сировини, обґрунтуванні вибору компонентів модельної системи технології паст закусочних тощо [4]. Зі свого боку О. Черевко та М. Пересічний розкрили спектр питань, присвячених новітнім ресторанним технологіям харчової продукції функціонального призначення, проаналізували реальний стан харчування, розробили рекомендації щодо харчування різних верств населення України, дослідили методологічні аспекти конструювання харчових продуктів функціонального призначення [5].

Здійснений аналіз підтверджує значущість і масштабність проблеми підготовки майбутніх фахівців крафтового виробництва та харчових технологій.

Аналіз психолого-педагогічної літератури з теми наукової розвідки представлені працями вітчизняних науковців та містять розлогі дослідження означеного. Н. Волкова, зокрема, наголошує на потребі сучасних закладів освіти в підготовлених фахівцях за врахування вимог педагогічного дизайну та використання засобів інформаційних і комунікаційних технологій, чіткого уявлення про теорію та практику створення освітніх матеріалів нового покоління. Майбутній інженер-педагог харчових технологій в умовах диджиталізації освітнього процесу, на думку автора, повинен мати сформовану готовність використовувати та створювати цифрові освітні ресурси на основі цифрових технологій, знань педагогічного дизайну [7].

А. Долуда виокремлює суперечності професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в навчанні проектуванню харчових підприємств, до яких відноситься невідповідність: теоретичного змісту навчального матеріалу предметно-практичному характерові діяльності майбутнього фахівця; швидкого розвитку харчової індустрії повільному відображенню сучасних тенденцій розвитку галузі у вищій школі; абстрактності кожної окремої дисципліни конкретності завдань професійної діяльності фахівця; індивідуального характеру засвоєння навчального матеріалу колективному характеру діяльності фахівців різної направленості в процесі вирішення спільних завдань в умовах виробництва; необхідності творчого підходу для вирішення завдань професійної діяльності репродуктивним і частково-продуктивним рівнями навчання у ЗВО [8].

Г. Дубова, В. Назаренко та В. Юхно, аналізуючи національний компонент у змісті професійної підготовки фахівців харчових виробництв, акцентують увагу на потребі модернізувати освітні програми професійної підготовки означених фахівців для формування їхньої здатності поєднання традиційних технологій з інноваційними підходами, збереження національної гастрономічної спадщини, підтримання розвитку крафтових виробництв і створення умов для сертифікації автентичних українських продуктів на міжнародному рівні [9].

О. Кравченко та О. Боднарук серед особливостей професійної підготовки майбутніх фахівців з технології харчування у закладах вищої освіти виокремлюють її спрямованість на підготовку трьох ланок фахівців: керівної, провідних фахівців та професійно підготовлених фахівців з безпосереднього надання харчових послуг споживачам. Головні завдання фахівців ототожнено з розробленням нових і вдосконаленням наявних видів сировини, напівфабрикатів, харчової продукції; упровадженням інноваційних технологій; забезпеченням високої якості та урізноманітнення асортименту харчової продукції; удосконаленням форм обслуговування населення [10].

Колективна монографія «Науково-методичні засади підвищення якості підготовки фахівців-педагогів системи професійної та технологічної освіти в умовах сучасності» за загальною редакцією С. Онищенко містить матеріали щодо встановлення особливостей професійної діяльності та підготовки

майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі, використання технології проектного навчання в підготовці майбутніх фахівців технологічної освіти, психолого-педагогічних особливостей упровадження засобів мультимедіа в освітній процес підготовки фахівців енергетичної та технологічної галузей, оптимізації процесу навчання фахівців-педагогів в умовах сьогодення та цифрових трансформацій в освіті [11].

А. Шаура в дисертаційному дослідженні розробила методiku навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної школи, в основі якої – випереджаюча освіта з переорієнтацією наявних освітніх програм на реалізацію соціальних, економічних, екологічних знань і перспектив; пов'язана з формуванням досвіду і цінностей для подальшого власного розвитку й самоосвіти, міждисциплінарністю, інноваційністю, випереджальним навчанням; компетентнісним підходом до навчання; інформаційно-діяльнісним підходом, орієнтацією на ініціативну діяльність викладача та студентів; вихованням відповідальності; використанням проєктивних технологій в освіті [12].

Здійснений аналіз психолого-педагогічної літератури акцентує увагу на особливостях здійснення професійної підготовки фахівців з професійної освіти, зокрема, ідеться про неодмінне послуговування засобами інформаційних і комунікаційних технологій та практику створення освітніх матеріалів нового покоління; модернізацію освітніх програми професійної підготовки з метою збереження національної гастрономічної спадщини; диференційовану і якісну підготовку всіх ланок фахівців; використання технології проектного навчання в підготовці майбутніх фахівців технологічної освіти; використання можливостей випереджаючої освіти з переорієнтуванням наявних освітніх програм на реалізацію соціальних, економічних, екологічних знань і перспектив.

Репрезентуємо Освітньо-професійну програму «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології галузі знань А Освіта (освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) Херсонського державного університету.

Мета ОПП спрямована на підготовку кваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців зі здійснення освітньої діяльності щодо професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників сфери торгівлі й послуг (відповідно до ДК 003:2010) підприємств, установ та організацій галузі/сфери. У їхній майбутній компетенції – вирішення складних практичних проблем і комплексних спеціалізованих завдань у динамічних невідомих умовах фахової діяльності у сфері крафтових виробництв і харчових технологій за врахування нинішніх тенденцій розвитку галузі, інноваційних технологій і вимог ринку згідно зі спеціалізаці-

єю «Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології».

Теоретичний зміст предметної області ототожнений з основними поняттями й принципами проєктування та функціонування крафтових харчових підприємств і закладів ресторанного господарства, системою управління якістю й безпечністю харчових продуктів, сутністю й параметрами технологічних процесів виробництва крафтових харчових продуктів, принципами розроблення нових та вдосконалення наявних крафтових харчових технологій, правилами користування чинною законодавчою і нормативною базою та системою аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах; дослідженням закономірностей формування асортименту крафтової харчової продукції, визначенням перспектив його розвитку.

Інтегрована професійна підготовка фахівців за ОПП «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)» відповідно до переліку компонент включає в циклі професійної підготовки навчальні дисципліни психолого-педагогічної спрямованості («Педагогіка», «Психологія», «Вікова фізіологія і валеологія», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Теорія та методика професійної освіти», «Сучасні інформаційні технології у професійній діяльності», «Інженерна та комп'ютерна графіка»).

Потужним є також блок, що стосується крафтових виробництв та харчових технологій. Ідеться, зокрема, про такі навчальні дисципліни «Технологія виробництва продукції рослинництва та тваринництва», «Харчова мікробіологія», «Методи контролю харчових продуктів», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Крафтові технології рослинної продукції», «Проєктування крафтових харчових підприємств», «Крафтові технології тваринної продукції», «Крафтові технології напоїв та продуктів бродіння», «Машини, технологічне обладнання та їх використання в переробних та харчових виробництвах», «Економіка та менеджмент крафтових харчових виробництв», «Маркетинг та брендинг», «Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР», «Гастрономічні інновації».

Безперечними перевагами аналізованої ОПП вважаємо використання в освітньому процесі спеціалізованого програмного забезпечення; сучасного промислового, дослідницького, технологічного обладнання предметної галузі відповідно до спеціалізації.

Значущими є і методи, методики й технології, що інтегрують професійно орієнтовані педагогічні (класичні: організації, здійснення, стимулювання, мотивації та контролю за ефективністю й корекції навчально-пізнавальної діяльності; бінарні, інтегровані (універсальні); інноваційні: ситуаційні задачі, кейс-методи, VR/AR-сценарії і вебквести, метод проєктів, проблемно-розвивального навчання, тренінги й валідного тестового контролю) з комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування крафтових підприємств і ресторанних закладів, методики і методи контролю якості та безпеності крафтових харчових

продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

Унікальністю репрезентованої ОПП є підготовка фахівців для здійснення освітньої діяльності із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників підприємств, установ та організацій у галузях освіти, аграрного виробництва, переробки продукції й харчових технологій, формування готовності до самоосвіти та професійного самовдосконалення впродовж життя.

Професійно-прикладна орієнтація ОПП – в особливості здійснення освітньої діяльності з професійної підготовки фахівців саме у сфері крафтових виробництв і харчових технологій, у завданнях яких – розроблення, запровадження та вдосконалення технологічних процесів виготовлення високоякісних харчових продуктів з використанням сучасних інноваційних підходів для використання у сфері малого й середнього бізнесу, крафтового виробництва, гастрономічного туризму, закладах ресторанного господарства, мініпідприємствах харчової промисловості. Ці фахівці, окрім означеного вище, повинні забезпечувати контроль якості й безпечності харчової продукції, планування і розрахунку потреби в матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, опанувати м'які навички, прикладне програмне забезпечення.

Результативна імплементація Освітньо-професійної програми «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю А5 Професійна освіта (за спеціалізаціями) спеціалізацією А5.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології галузі знань А Освіта (освітня кваліфікація: бакалавр з професійної освіти за спеціалізацією аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології) можлива за реалізації системного підходу до інтеграції нормативно-методичного забезпечення з інноваційними педагогічними технологіями й тісною співпрацею з реальним сектором економіки.

З огляду на вищеозначене сформулюємо низку аргументованих рекомендацій.

1. Забезпечення концептуально-методологічної відповідності ОПП сучасним освітнім стандартам і потребам ринку праці з розробленням програмних результатів навчання з урахуванням компетентнісного підходу, вимог роботодавців, інтеграції міждисциплінарного змісту навчальних дисциплін циклу професійної підготовки.

2. Реалізація практико-орієнтованого механізму професійної підготовки здобувачів освіти завдяки збільшенню практичної підготовки (використання дуальної освіти, виробничих практик, стажувань на підприємствах крафтового виробництва, фермерських господарствах, переробних підприємствах).

3. Інтеграція диджитальних технологій в освітній процес професійної підготовки фахівців завдяки запровадженню цифрових платформ навчання, послуговування симуляційними програмами, віртуальними лабораторіями, системами контролю якості харчової продукції, цифровими інструментами управління виробництвом.

4. Розвиток педагогічної складової підготовки викладачів професійної освіти завдяки запровадженню інноваційних методів навчання (ділових ігор, кейс-методів, проєктного навчання, гейміфікації), формуванню спілкувальної культури, оволодіння педагогічною майстерністю та здатністю організувати й здійснювати освітній процес у закладах освіти.

5. Формування підприємницької й інноваційної компетентності майбутніх фахівців завдяки включенню навчальних дисциплін у вибіркові блоки. Це пов'язане з основами бізнес-планування, маркетингом крафтової продукції, управлінням малими виробництвами. Окрім того, доцільним є заохочення здобувачів освіти до участі в стартап-проєктах і конкурсах інноваційних ідей у галузі харчових технологій.

6. Упровадження системи забезпечення якості освіти, тобто моніторингу результатів навчання, зворотного зв'язку від стейкхолдерів, оцінювання рівня сформованості компетентностей, регулярного оновлення ОПП із залученням роботодавців, експертів галузі, випускників.

7. Розвиток міжнародної співпраці й академічної мобільності для імплементації закордонного досвіду в освітній процес підготовки фахівців у сфері крафтових виробництв і харчових технологій.

Упровадження означеної ОПП передбачає інтеграцію освіти, науки і виробництва, цифровізацію, практико-орієнтованість та інноваційність для забезпечення підготовки конкурентоспроможних фахівців для аграрного й харчового секторів вітчизняної економіки.

У дослідження обмежилися здійсненням аналізу й обґрунтуванням сутності й особливостей інтегрованої професійної підготовки фахівців за ОПП «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)».

Перспективи подальших досліджень пов'язуємо з розробленням методики запровадження освітнього процесу з підготовки бакалавра з професійної освіти за спеціалізацією аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології.

## 6. Висновки

1. Обґрунтовано особливості професійної підготовки фахівців через інтеграцію знань, умінь, навичок, компетентностей з крафтових виробництв і харчових технологій та педагогіки, психології й методики. Провідні тренди пов'язані з запровадженням інноваційних технологій для підвищення якості, безпечності й конкурентоспроможності продукції на внутрішньому й зовнішньому ринках; інноваційною переробкою рослинної сировини з метою створення функціональних харчових продуктів; запровадженням інтелектуальних систем контролю за якістю, цифрового маркування продукції, онлайн-продажів через електронні платформи; імплементацією технологій біоінженерії й функціональної харчової індустрії. Аналіз психолого-педагогічної літератури засвідчує систематичне використання цифрових технологій; модернізацію освітніх програми професійної підго-

товки; диференційовану і якісну підготовку всіх ланок фахівців; використання технології проектного навчання та можливостей випереджаючої освіти.

2. Проаналізовано сутність інтегрованої професійної підготовки фахівців за ОПП «Професійна освіта (Крафтові виробництва та харчові технології)». Засвідчено її унікальність, котра виявляється в підготовці фахівців для здійснення освітньої діяльності із професійної підготовки технічних фахівців, кваліфікованих робітників і працівників підприємств, установ та організацій у галузях освіти, аграрного виробництва, переробки продукції й харчових технологій, формування готовності до самоосвіти та професійного самовдосконалення впродовж життя.

3. Запропоновано рекомендації для впровадження означеної ОПП в закладі вищої освіти, які включають низку аргументованих положень: забезпечення концептуально-методологічної відповідності ОПП сучасним освітнім стандартам і потребам ринку праці, реалізація практико-орієнтованого механізму професійної підготовки здобувачів освіти, інтеграція цифрових технологій в освітній процес професійної підготовки фахівців, розвиток педагогічної складової підготовки викладачів професійної освіти, формування підприємницької й інноваційної компетентності майбутніх фахівців, упровадження системи забезпечення

якості освіти, розвиток міжнародної співпраці й академічної мобільності.

#### Конфлікт інтересів

Автори декларують, що не мають конфлікту інтересів стосовно цього дослідження, зокрема фінансового, особистісного характеру, авторства чи іншого характеру, що міг би вплинути на дослідження та його результати, представлені в цій статті.

#### Фінансування

Дослідження проводилося без фінансової підтримки.

#### Доступність даних

Рукопис не має пов'язаних даних.

#### Використання засобів штучного інтелекту

Автор підтверджує, що не використовував технології штучного інтелекту в процесі створення представленої роботи.

#### Внесок авторів

**Валентина Геннадіївна Бурак:** Формальний аналіз, Методологія; **Альона Миколаївна Сорокіна:** Концептуалізація; Формулювання загальних цілей та завдань дослідження, Методологія; **Олександр Володимирович Волошин:** Формальний аналіз, Ресурси.

#### Література

1. Бурак, В. Г. (2025). Крафтове виробництво рослинної продукції: концептуальні підходи й сучасні тенденції розвитку. *Наука і техніка сьогодні*, 9 (50), 321–334. [https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-9\(50\)-321-334](https://doi.org/10.52058/2786-6025-2025-9(50)-321-334)
2. Бурак, В. Г. (2025). Особливості технології виробництва крафтових овочевих і фруктових чипсів зі збереженням біологічної цінності. *Наукові перспективи*, 9 (63), 709–720. [https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-9\(63\)-709-720](https://doi.org/10.52058/2708-7530-2025-9(63)-709-720)
3. Діхтярь, А. М., Черемська, Т. В., Андрєєва, С. С. (2022). Технології крафтових виробництв. Харків: ДБТУ, 44.
4. Ладика, В. І., Шильман, Л. З., Перцевой, Ф. В. та ін. (2022). Сучасні досягнення харчової науки. Ч. 2. Суми: Олді Плюс, 352.
5. Черевко, О. І., Пересічний, М. І., Пересічна, С. М. та ін. (2017). Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 962.
6. Бурак, В. Г. (2025). Імплементування цифрових освітніх технологій у професійну підготовку педагогів крафтового виробництва: від моделювання до практики. *Педагогічний альманах*, 60, 58–66. <https://doi.org/10.37915/pa.vi60.678>
7. Волкова, Н. (2022). Підготовка майбутніх інженерів-педагогів галузі харчових технологій до використання педагогічного дизайну у професійній діяльності. *Професійна освіта: методологія, теорія та технології*, 15, 52–69. <https://doi.org/10.31470/2415-3729-2022-15-52-69>
8. Долуда, А. В. (2013). Суперечності професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в навчанні проєктуванню харчових підприємств. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*, 38-39, 219–224.
9. Дубова, Г., Назаренко, В., Юхно, В. (2025). Національний компонент у змісті професійної підготовки фахівців харчових виробництв. Інноваційні підходи в освіті: інтеграція технологій, науки та практики у підготовці фахівців. Полтава: ПДАУ, 209–211.
10. Кравченко, О., Боднарук, О. (2022). Особливості професійної підготовки майбутніх фахівців з технології харчування у закладах вищої освіти. *Scientific research, findings, and developments in technology in modern science*. Riga, 31–36. <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-204-3-9>
11. Онищенко, С. В. (2024). Науково-методичні засади підвищення якості підготовки фахівців-педагогів системи професійної та технологічної освіти в умовах сучасності. Одеса: Олді+, 222.
12. Шаура, А. Ю. (2017). Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної школи. [Дис. ... канд. пед. наук].
13. Перелік галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти (2024). Постановою Кабінету Міністрів України № 266. 29.04.2015. (в редакції постанови Кабінету Міністрів України № 1021. 30.08.2024). Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1021-2024-%D0%BF#Text>
14. Про захист прав споживачів (2022). Закон України № 1023-ХІІ. 12.05.1991. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
15. Про захист від недобросовісної конкуренції (1996). Закон України від № 236/96-ВР 07.06.1996. Available at: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/236/96-вр#Text>

*Received 19.03.2026*

*Received in revised form 14.04.2026*

*Accepted 23.04.2026*

*Published 29.05.2026*

**Валентина Геннадіївна Бурак\***, докторка педагогічних наук, професорка, завідувачка кафедри, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Херсонський державний університет, вул. Університетська, 27, м. Херсон, Україна, 73003

**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0001-5097-6536>

**Альона Миколаївна Сорокіна**, асистентка, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Херсонський державний університет, вул. Університетська, 27, м. Херсон, Україна, 73003

**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0003-1811-5116>

**Олександр Володимирович Волошин**, Кандидат соціологічних наук, доцент, кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Херсонський державний університет, вул. Університетська, 27, м. Херсон, Україна, 73003

**ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-5470-3516>

*\*Corresponding author: Valentyna Burak, e-mail: burak\_valia@ukr.net*