

УДК 378.1:664

DOI: <https://doi.org/10.33216/2220-6310-2020-97-4-119-132>

## **ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ФОРМУВАННЯ СВІТОГЛЯДНИХ ЯКОСТЕЙ ЗІ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕЖЕННЯ У МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**

**Т. А. Лазарєва**

ORCID 0000-0003-4435-3345

**І. В. Цихановська**

ORCID 0000-0002-9713-9257

**О. С. Благий**

ORCID 0000-0001-5349-9085

*У статті обґрунтовано необхідність формування професійно важливих якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їх професійної підготовки. Так, майбутні фахівці повинні здійснювати не лише технологічну діяльність з виробництва оздоровчої продукції, а й реалізовувати медико-фізіологічні знання з будови і функціонування організму споживачів та біологічні знання щодо оздоровчих властивостей біологічно активних речовин та харчових добавок. Це активізує необхідність розвитку у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі світоглядних якостей, які забезпечують їх професійну підготовку до розроблення та впровадження оздоровчої продукції харчування. Метою статті було експериментальне дослідження рівня формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки. Педагогічне експериментальне дослідження формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі проводилося протягом 2015-2018 років за трьома етапами: констатувальним, формувальним та порівняльним. Так, узагальнено структуру світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх фахівців, зокрема визначено: моральні (високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, чесність, громадська гідність) та духовні (гуманність, емпатія та повага до споживачів). Проведено педагогічний експеримент, за результатами якого підтверджено підвищення рівня сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у*

*майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за умови розроблення та впровадження авторської методики, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки цих фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту їхнього навчання.*

**Ключові слова:** професійне навчання, майбутні інженери-технологи харчової галузі, здоров'язбережувальна компетентність, світоглядні якості, педагогічний експеримент.

**Постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок з важливими науковими і практичними завданнями.** Модернізація професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі передбачає необхідність формування професійно важливих якостей зі здоров'язбереження (Measuring the health-related Sustainable Development Goals in 188 countries; UNESCO strategy on Education for health and well-being). Так, майбутні фахівці повинні здійснювати не лише технологічну діяльність з виробництва оздоровчої продукції, а й реалізовувати медико-фізіологічні знання з будови і функціонування організму споживачів та біологічні знання щодо оздоровчих властивостей біологічно активних речовин та харчових добавок. Це активізує необхідність розвитку у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі світоглядних якостей, які забезпечують їх професійну підготовку до розроблення та впровадження оздоровчої продукції харчування. На основі аналізу праць науковців (Безрученков, 2015; Гусечко, 2012; Шаура, 2017; Ягупов, 2015) виділено такі світоглядні якості зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, а саме:

- моральні: високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, чесність, громадська гідність;

- духовні: гуманність, емпатія та повага до споживачів.

Важливе місце серед професійно важливих якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів відведено моральним якостям. На думку Л. Божович (1997) основними критеріями сформованості моральних якостей особистості можуть бути переконання, моральні принципи, ціннісні орієнтації, а також вчинки по відношенню до близьких і незнайомих людей.

Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців передбачає розвиток трудової та соціальної активності молоді, її світогляду, моральних цінностей, забезпечує умови для різнобічного розвитку особистості студента, здатного впливати на сучасний прогрес в

сфері виробництва оздоровчої продукції. Професійна діяльність фахівців харчової галузі щодо розроблення оздоровчої продукції вимагає наявності певних моральних ознак, а саме: справедливість та об'єктивність у виборі продукту для розроблення (з огляду на його доступність більшості споживачів); широкий світогляд (в т.ч. знання національних та релігійних харчових обмежень); високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, чесність, вимогливість до себе та своєї роботи. Сформовані моральні якості є важливою складовою активної життєвої та професійної позиції фахівців.

Формування морально здорового та духовно багатого фахівця є обов'язковим завданням вищої школи. Сучасне соціальне замовлення спрямоване на виробництво продукції дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для споживачів, що мають відхилення у функціонуванні організму. Тому для здійснення гуманної місії фахівець має бути наділений такими характеристиками, як повага до людей похилого віку, вагітних та хворих, доброзичливе ставлення до всіх людей, порядність, милосердя до дітей, емпатія, альтруїзм. Сумлінність, співчуття до недуг хворих споживачів, до вразливості вагітних жінок, дітей та людей похилого віку спонукають майбутнього інженера-технолога розробляти оздоровчу продукцію, яка враховує особливості стану споживачів. Отже, наявність духовної складової у блоці світоглядних якостей майбутніх інженерів-технологів забезпечує вдосконалення навиків, необхідних для професійної адаптації в соціальному середовищі.

Лише інженер-технолог харчової галузі із сформованими світоглядними якостями може розробляти та впроваджувати оздоровчу харчову продукцію, яка позитивно буде впливати на фізичний стан організму людини. Отже, доцільно відокремити у структурі світоглядних якостей майбутніх інженерів-технологів харчової галузі моральні та духовні ознаки, а саме: чесність, громадянську гідність, високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, гуманність, емпатію та повагу до споживачів.

Традиційні методики підготовки студентів до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції (Матвеева та Корячкина, 2012; Науково-технічні розробки та інноваційні технології, 2014; Сирохман, Філь та Калимон, 2015; Юдина, 2008) не в повній мірі сприяють формуванню світоглядних якостей зі здоров'язбереження. Запропонована авторська методика підготовки студентів, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту їхнього

навчання та спрямована на формування теоретичних знань, практичних умінь та професійно важливих якостей, зокрема світоглядних. Для впровадження такої методики необхідним стає проведення експериментального дослідження рівня формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у студентів та доведення її результативності.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковане вирішення даної проблеми і на які спирається автор.** Проблеми визначення професійно важливих якостей досліджувались такими науковцями, як Е. Зеєр, О. Іванова, Є. Клімова, Б. Коссов, К. Платонова, В. Рибалка, Н. Тализіна, В. Шадріков, В. Яблонко та ін. Багато робіт розкривають питання удосконалення особистості в процесі професійної підготовки фахівців харчової галузі: Ю. Безрученков, Л. Козловська, Е. Романова та ін.

**Виділення раніше не вирішених частин загальної проблеми, котрим присвячується означена стаття.** В роботах авторів визначено зміст та структуру професійно важливих якостей фахівців, проте процес формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки залишився без уваги.

**Мета статті** є експериментальне дослідження рівня формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки.

**Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих результатів.** Педагогічне експериментальне дослідження формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі проводилося протягом 2015-2018 років за трьома етапами: констатувальним, формувальним та порівняльним. Учасниками експерименту стали студенти Української інженерно-педагогічної академії, Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету. Для проведення педагогічного дослідження було залучено 213 студентів (табл. 1).

Критерієм сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі визначено наступні показники:

- сформованість духовних якостей;
- сформованість моральних якостей.

Таблиця 1

Етапи, завдання та учасники експериментального педагогічного дослідження формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження

№	Етапи та завдання педагогічного експерименту	Характеристика учасників	Кількість учасників	
			Контрольна група	Експериментальна група
1	Констатувальний етап (аналіз методик формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі)	Студенти УПА	72	
		Студенти ХТЕІ КНТЕУ	14	
<b>Всього учасників констатувального етапу:</b>			<b>86</b>	
2	Формувальний етап (перевірка результативності розробленої методики формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі)	Студенти УПА	39	38
		Студенти ХТЕІ КНТЕУ	23	27
<b>Всього учасників формувального етапу за групами:</b>			<b>62</b>	<b>65</b>
<b>Всього учасників формувального етапу:</b>			<b>127</b>	
<b>Загальна кількість учасників експериментального педагогічного дослідження:</b>			<b>213</b>	

З аналізу наукових робіт вчених визначено методики дослідження показників за критерієм сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у студентів, які представлено в табл. 2.

Таблиця 2

Методики дослідження сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі

Показники експериментального дослідження	Методики проведення експериментального дослідження
Показник сформованості духовних якостей	Анкета «Дихотомія духовних якостей характеру особистості» Н. Волошко (Волошко, Побудова психодіагностичної анкети «Дихотомія духовних якостей характеру особистості»)
Показник сформованості моральних якостей	Опитувальник рівня морально-етичної відповідальності особистості І. Тимошук (Ильин, 2017)

На констатувальному етапі дослідження методики формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі вивчали рівень сформованості світоглядних якостей у студентів при впровадженні традиційної методики навчання дисциплін «Основи здоров'язбереження», «Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі», «Інноваційні технології в харчовій галузі». Результати досліджень представлено у табл. 3.

Таблиця 3

**Сформованість світоглядних якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за традиційною методикою навчання**

№	Показники сформованості світоглядних якостей	Кількість студентів, %			Середні значення
		низький рівень	середній рівень	високий рівень	
1	Показник сформованості духовних якостей	31 (36,05)	38 (44,19)	17 (19,76)	1,84
2	Показник сформованості моральних якостей	32 (37,21)	40 (46,51)	14 (16,28)	1,79

Встановлені середні значення показників за критерієм сформованості світоглядних якостей становлять 1,79...1,84. Такі результати традиційної методики навчання майбутніх інженерів-технологів харчової галузі свідчать про недостатньо високий рівень формування світоглядних якостей. Так, переважаюча більшість студентів проявляє жорстокість та нетерпимість по відношенню до деяких категорій споживачів, демонструють аморальність вчинків та ухиляються від відповідальності за результати своєї діяльності. Тому така методика не спроможна в повній мірі сформувати здоров'язбережувальну компетентність майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

На формувальному етапі дослідження методики формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі було виділено контрольну та експериментальну групи студентів з приблизно однаковим рівнем сформованості світоглядних якостей. Студенти контрольної групи навчалися за традиційною методикою. В експериментальній групі формування світоглядних якостей у студентів здійснювали за авторською методикою професійного навчання, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до

професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту навчання.

Протягом вивчення дисциплін «Основи здоров'язбереження», «Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі», «Інноваційні технології в харчовій галузі» аналізували рівень сформованості світоглядних якостей майбутніх фахівців та визначали розвиток їх духовних та моральних якостей.

Досліджуючи рівень сформованості світоглядних якостей у студентів контрольної групи, отримано результати, які представлено у табл. 4.

Таблиця 4

**Сформованість світоглядних якостей у студентів контрольної групи на формульованому етапі дослідження**

№	Показники сформованості світоглядних якостей	Кількість студентів, %			Середні значення
		низький рівень	середній рівень	високий рівень	
1	Показник сформованості духовних якостей	23 (37,1)	27 (43,55)	12 (19,35)	1,82
2	Показник сформованості моральних якостей	24 (38,71)	29 (46,77)	9 (14,52)	1,76

Аналіз даних табл. 4 показує, що в процесі професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за традиційною методикою навчання студенти контрольної групи мають низький та середній рівні сформованості духовних та моральних якостей. Середні значення формульованого етапу дослідження в контрольних групах за критерієм сформованості світоглядних якостей знаходяться в інтервалі 1,76...1,82, що суттєво не відрізняються від результатів контрольних груп констатувального етапу і свідчать про недостатній рівень формування світоглядних якостей в процесі розроблення оздоровчої продукції.

Результати сформованості світоглядних якостей у студентів експериментальної групи на формульованому етапі дослідження представлено у табл. 5.

За даними табл. 5 середні значення показників сформованості світоглядних якостей у студентів експериментальної групи є вищими у порівнянні з контрольними групами та знаходяться в інтервалі 2,24...2,25, що вказує на результативність розробленої методики. На порівняльному етапі дослідження визначали приріст середніх значень показників критерію

сформованості світоглядних якостей у експериментальній групі порівняно з контрольною, результати розрахунків представлено у табл. 6.

Таблиця 5

**Сформованість світоглядних якостей у студентів експериментальної групи на формульованому етапі дослідження**

№	Показники сформованості світоглядних якостей	Кількість студентів, %			Середні значення
		низький рівень	середній рівень	високий рівень	
1	Показник сформованості духовних якостей	15 (23,08)	19 (29,23)	31 (47,69)	2,24
2	Показник сформованості моральних якостей	13 (20,00)	23 (35,38)	29 (44,62)	2,25

Таблиця 6

**Приріст середніх значень показників критерію сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі**

№	Показники сформованості світоглядних якостей	Середні значення		Приріст, %
		КГ	ЕГ	
1	Показник сформованості духовних якостей	1,82	2,24	18,75
2	Показник сформованості моральних якостей	1,76	2,25	21,78

Для підтвердження статистичної значущості різниць середніх значень показників сформованості духовних та моральних якостей проводили дисперсійний аналіз, результати якого представлено у табл. 7.

Таблиця 7

**Результати дисперсійного аналізу за критерієм сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі**

Джерело варіації	SS	Df	MS	F	F критичне
Між групами	0,207025	1	0,207025	223,8108	18,51282
Всередині груп	0,00185	2	0,000925		



За результатами дисперсійного аналізу підтверджено статистичну значущість різниць середніх значень за показниками сформованості світоглядних якостей у контрольних та експериментальних групах (поточне значення критерію Фішера  $F=223,8$ , критичне значення критерію Фішера  $F_{кр}=18,5$ ,  $F > F_{кр}$ ). Встановлені дані підкреслюють результативність авторської методики формування світоглядних якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі у порівнянні з традиційною методикою навчання. Отже, за результатами педагогічного експерименту підтверджено підвищення рівня сформованості світоглядних якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за умови розроблення та впровадження авторської методики, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту їхнього навчання.

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Для перевірки результативності методики формування світоглядних якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі було проведено педагогічний експеримент. Встановлено етапи, мету, завдання, учасників, бази та термін проведення педагогічного експериментального дослідження.

Запропоновано систему показників за обраним критерієм та перевірено результативність методики формування світоглядних якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Встановлено методики дослідження визначених показників.

Педагогічний експеримент проводився за констатувальним, формувальним і порівняльним етапами. На констатувальному етапі експерименту визначено, що середні значення показників за критерієм сформованості світоглядних професійно важливих якостей знаходяться в межах 1,79..1,84. Такі результати свідчать про недостатню результативність традиційної методики формування світоглядних якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Середні значення за результатами формувального етапу експерименту знаходяться в діапазоні 1,76..1,82 для контрольних груп, що нижче середнього показника, та в межах 2,24...2,25 для експериментальних груп, тобто вище середнього. Так, за розробленою методикою у порівнянні з традиційною визначено приріст значень показників за критерієм сформованості світоглядних якостей 18,75...21,78%. Результати експериментальної перевірки свідчать про позитивну динаміку показників сформованості світоглядних професійно важливих якостей зі здоров'язбереження у студентів експериментальних груп. Такі результати дослідження обумовлені впровадженням в процес

їхньої підготовки розробленої методики, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного і задачного підходів та медико-фізіологічної, біологічної і технологічної інтеграції змісту навчання.

Достовірність статистичної неоднорідності значень показників педагогічного експерименту підтверджено результатами здійсненого в програмі Microsoft Excel дисперсійного аналізу даних, який ґрунтується на розрахунку критерію Стюдента та F-розподілу Фішера.

Перспективами подальшого дослідження є визначення методик розвитку організаційно-діяльнісних професійно важливих якостей майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі формування їх здоров'язбережувальної компетентності.

### Література

1. Безрученков Ю. В. Складові професійної культури майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. *Науковий вісник Донбасу*. Луганськ, 2015. № 1(29). С. 12.
2. Божович Л. И. Проблемы формирования личности. Москва : Ин-т практ. психологии; Воронеж : НПО «МОПЭЖ», 1997. 352 с.
3. Волошко Н. І. Побудова психодіагностичної анкети «Дихотомія духовних якостей характеру особистості». URL: [http://lib.iitta.gov.ua/6209\\_1.pdf](http://lib.iitta.gov.ua/6209_1.pdf) (дата звернення: 28.08.2020).
4. Гусечко Л. Вимоги роботодавців до професійної підготовки кваліфікованих робітників ресторанної справи. *Молодь і ринок*. Дрогобич, 2012. С. 134-138.
5. Ильин Е. П. Психология совести: вина, стыд, раскаяние. Санкт-Петербург, 2017. 288 с.
6. Матвеева Т. В., Корячкина С. Я. Физиологически функциональные пищевые ингредиенты для хлебобулочных и кондитерских изделий: монография. Орел : ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2012. 947 с.
7. Науково-технічні розробки та інноваційні технології. Київ, 2014. 435 с.
8. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посіб. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2015. 424 с.
9. Шаура А. Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 Київ, 2017. 223 с.
10. Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания. Москва : ДеЛи принт, 2008. 280 с.
11. Ягупов В. В. Ключові компетентності: поняття, сутність, зміст, класифікація та вимоги до випускників професійно-технічної освіти. *Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля*. Серія: Педагогіка і психологія. Педагогічні науки. 2015. № 1(9). С. 193–199.

12. Measuring the health-related Sustainable Development Goals in 188 countries: a baseline analysis from the Global Burden of Disease Study 2015. *The Lancet*, London, Oct 08 2016. Vol. 388, Number 10053. P. 1447-1850.
13. UNESCO strategy on Education for health and well-being: Contributing to sustainable development goals.

### References

1. Bezruchenkov, Yu. V. (2015). Skladovi profesiynoi kulturi maybutnikh fahivtsiv hotelno-restorannoho hospodarstva [Components of the professional culture of future professionals in the hotel and restaurant industry]. *Naukoviy visnik Donbasu*, vol.1 (29), 12. Lugansk (ukr).
2. Bozhovich, L. I. (1997). *Problemy formirovaniya lichnosti [Problems of personality formation]*, 352. Moscow: Institute of Practical Psychology; Voronezh: NPO "MOREK" (rus).
3. Voloshko, N. I. *Pobudova psikhodiahnostychnoi anketi "Dikhotomiya duhovnyh yakostey kharakteru osobystosti" [Construction of a psychodiagnostic questionnaire "Dichotomy of spiritual qualities of personality"]*. Retrieved from [http://lib.iitta.gov.ua/6209\\_1.pdf](http://lib.iitta.gov.ua/6209_1.pdf) (date of appeal: 28.08.2020) (ukr).
4. Husechko, L. (2012). Vymohy robotodavtsiv do profesiynoi pidhotovky kvalifikovanykh robitnykiv restorannoi spravy [Requirements of employers for professional training of skilled restaurant workers]. *Molod i rinok*, 134-138. Drohobych (ukr).
5. Ilyin, E. P. (2017). *Psikhologiya sovesti: vina, styd, raskayanie [Psychology of conscience: guilt, shame, remorse]*, 288. Saint-Petersburg (rus).
6. Matveeva, T. V., & Koryachkina, S. Ya. (2012). *Fiziologicheskie funktsionalnye pischevye ingredienty dlya khlebobulochnykh i konditerskikh izdeliy [Physiologically functional food ingredients for bakery and confectionery]*, 947. Orel: FGBOU VPO "Gosuniversitet-UNPK" (rus).
7. *Naukovo-tehnichni rozrobki ta innovatsiyni tehnologii [Scientific and technical developments and innovative technologies]*, 435 (2014). Kyiv (ukr).
8. Sirokhman, I. V., FII, M. I., Kalimon, M. V (2015). *Tekhnologiya pryhotuvannya strav i kharchovykh produktiv iz ryby i moreproduktiv: navchalnyi posibnyk [Technology of cooking and food products from fish and seafood: textbook]*, 424. Lviv: Vyd-vo Lviv.komerts.akad. (ukr).
9. Shaura, A. Yu. (2017). *Metodyka navchannya kharchovykh tehnologii maybutnikh pedahohiv profesiynoi osvity [Methods of teaching future technology educators of food education]*. (Candidate's Thesis in Pedagogy), 223. Kyiv (ukr).
10. Yudina, S. B. (2008). *Tekhnologiya produktov funktsionalnogo pitaniya [Technology of functional food products]*, 280. Moscow: Deli print (rus).
11. Yahupov, V. V. (2015). Klyuchovi kompetentnosti: ponyattya, sutnist, zmist, klasifikatsiya ta vymohi do vypusknnykh profesiyno-tehnichnoi osvity [Key competencies: concept, essence, content, classification and requirements for graduates of vocational education]. *Visnyk Dnipropetrovskoho universitetu Imeni*

- Alfreda Nobelya*. Seriya: Pedagogika i psihologiya. Pedahohichni nauky, 1(9), 193–199 (ukr).
12. *Mesuring the health-related Sustainable Development Goals in 188 countries: a baseline analysis from the Global Burden of Disease Study 2015*. The Lancet, London, Oct 08 2016. Vol. 388, #10053, 1447—1850 (eng).
  13. *UNESCO strategy on Education for health and well-being: Contributing to sustainable development goals* (eng).

## **ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ ФОРМИРОВАНИЯ МИРОВОЗЗРЕНЧЕСКИХ КАЧЕСТВ ПО ЗДОРОВЬЕСБЕРЕЖЕНИЮ У БУДУЩИХ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ**

**Т. А. Лазарева, И. В. Цихановская, О. С. Благий**

*В статье обоснована необходимость формирования профессионально важных качеств по здоровьесбережению у будущих инженеров-технологов пищевой отрасли в процессе их профессиональной подготовки. Так, будущие специалисты должны осуществлять не только технологическую деятельность по производству оздоровительной продукции, но и реализовывать медико-физиологические знания строения и функционирования организма потребителей и биологические знания по оздоровительным свойствам биологически активных веществ и пищевых добавок. Это активизирует необходимость развития у будущих инженеров-технологов пищевой отрасли мировоззренческих качеств, которые обеспечивают их профессиональную подготовку к разработке и внедрению оздоровительной продукции питания. Целью статьи было экспериментальное исследование уровня формирования мировоззренческих качеств по здоровьесбережению у будущих инженеров-технологов пищевой отрасли в процессе их профессиональной подготовки. Педагогическое экспериментальное исследование формирования мировоззренческих качеств по здоровьесбережению у будущих инженеров-технологов пищевой отрасли проводилось в течение 2015-2018 годов в три этапа: констатирующий, формирующий и сравнительный. Так, обобщена структура мировоззренческих качеств по здоровьесбережению у будущих специалистов, в частности определены: моральные (высокий уровень моральных отношений с людьми, ответственность за жизнь каждого потребителя, честность, общественное достоинство) и духовные (гуманность, эмпатия и уважение к потребителям). Проведен педагогический эксперимент, по результатам которого подтверждено повышение уровня сформированности мировоззренческих качеств по здоровьесбережению у будущих инженеров-технологов пищевой отрасли при условии разработки и внедрения авторской методики, основанной на обеспечении единства компетентностного, системного, деятельностного и задачного подходов к профессиональной подготовке этих специалистов; интеграции медико-физиологической, биологической и технологической составляющих содержания их обучения.*

*Ключевые слова: профессиональное обучение, будущие инженеры-технологи пищевой отрасли, здоровьесберегающая компетентность, мировоззренческие качества, педагогический эксперимент.*

## EXPERIMENTAL STUDY OF THE FORMATION OF WORLDVIEW QUALITIES OF HEALTH-SAVING FOR FUTURE FOOD PROCESSING ENGINEERS

**T. A. Lazareva, I. V. Tsykhanovska, O. S. Blahyi**

*The article substantiates the need to form professionally important health-saving qualities for future food processing engineers in the process of their vocational education. Thus, future specialists should carry out not only technological activities for the production of health-saving products, but also implement medical and physiological knowledge of the structure and functioning of the consumer's body and biological knowledge on the health-improving properties of biologically active substances and food additives. This activates the need for future food processing engineers to develop worldview qualities that ensure their professional training for the development and implementation of health-saving food products. The purpose of the article was an experimental study of the level of formation of worldview qualities for health-saving for future food processing engineers in the process of their professional training. Pedagogical experimental study of the formation of ideological qualities for health-saving for future food processing engineers was conducted during 2015-2018 in three stages: ascertaining, forming and comparative. Thus, the structure of worldview qualities for health-saving for future food processing engineers is generalized, in particular, it is defined: moral (high level of moral relations with people; responsibility for the life of each consumer, honesty, public dignity) and spiritual (humanity, empathy and respect for consumers). A pedagogical experiment was conducted, according to the results of which an increase in the level of formation of ideological qualities for health preservation in future engineers-technologists of the food industry was confirmed, provided that the author's methodology is developed and implemented, which is based on ensuring the unity of competence, system, activity and task approaches to the vocational education of these specialists; integration of medical-physiological, biological and technological components of the content of their training.*

**Key words:** *Vocational education, future food processing engineers, health-saving competence, worldview qualities, pedagogical experiment.*

**Лазарева Тетяна Анатоліївна** – доктор педагогічних наук, професор, професор кафедри Харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії (м. Харків, Україна). E-mail: lazareva\_t.a@ukr.net

**Лазарева Татьяна Анатольевна** – доктор педагогических наук, профессор, профессор кафедры пищевых и химических технологий Украинской инженерно-педагогической академии (г. Харьков, Украина). E-mail: lazareva\_t.a@ukr.net

**Lazarieva Tetiana Anatoliivna** – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Professor of Department of Food and Chemical Technology Ukrainian Engineering Pedagogics Academy (Kharkiv, Ukraine). E-mail: lazareva\_t.a@ukr.net

**Цихановська Ірина Василіївна** – доктор технічних наук, доцент, професор кафедри Харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії (м. Харків, Україна). E-mail: cikhanovskaja@gmail.com

**Цихановская Ирина Васильевна** – доктор технических наук, доцент, профессор кафедры пищевых и химических технологий Украинской инженерно-педагогической академии (г. Харьков, Украина). E-mail: cikhanovskaja@gmail.com

**Tsykhanovska Iryna Vasyliivna** – Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, Professor of Department of Food and Chemical Technology Ukrainian Engineering Pedagogics Academy (Kharkiv, Ukraine). E-mail: cikhanovskaja@gmail.com

**Благий Ольга Сергіївна** – кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри Харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії (м. Харків, Україна). E-mail: olga.blahyi@gmail.com

**Благий Ольга Сергеевна** – кандидат педагогической наук, старший преподаватель кафедры пищевых и химических технологий Украинской инженерно-педагогической академии (г. Харьков, Украина). E-mail: olga.blahyi@gmail.com

**Blahyi Olha Serhiivna** – Candidate of Pedagogical Sciences, Senior Lecturer of Department of Food and Chemical Technology Ukrainian Engineering Pedagogics Academy (Kharkiv, Ukraine). E-mail: olga.blahyi@gmail.com