

Materials for Writing and Defending Term and Diploma Projects on Pedagogy]. (Eds.). O. L. Shkvyr, H. I. Dudchak. Khmelnytskyi, 46 p. [in Ukrainian].

6. Shkvyr, O., Dudchak, H. & Kazakova, N. (2021). Stupeneva pidhotovka maibutnikh uchyteliv pochatkovykh klasiv u konteksti profesiinoho standartu "Vchytel pochatkovykh klasiv zakladu zahalnoi serednoi osvity" [Stage Training of the Future Primary School Teachers in the Context of the Professional Standard

"Primary School Teacher of the Institution of General Secondary Education"]. *Youth & market*. Drohobych, no. 1 (187). pp. 44 – 50. [in Ukrainian].

7. Shkvyr, O. L. (2018). Stupeneva pidhotovka maibutnikh uchyteliv pochatkovoї shkoly do provedennia pedahohichnykh doslidzhen [Stage Training of the Future Primary School Teachers for Conducting Pedagogical Researches]. Monohraf. Zhytomyr, 500 p. [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 21.12.2021

УДК 377.36:641/642

DOI:

*Лідія Сліпчишин, доктор педагогічних наук, старший дослідник, доцент кафедри теорії і методики технологічної освіти, креслення та комп'ютерної графіки Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова*

*Марина Мелько, кандидат педагогічних наук, заступник директора з навчально-виховної роботи Державного професійного (професійно-технічного) закладу освіти "Самбірський професійний ліцей"*

## МАЛА АКАДЕМІЯ ЯК ІННОВАЦІЙНА ФОРМА ПРОФЕСІЙНОГО РОЗВИТКУ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ

*Встановлено, що нові вимоги до компетентності фахівців кулінарного профілю актуалізують потребу застосування інноваційних підходів до професійної підготовки майбутніх робітників ресторанного господарства. Виявлено, що доцільно впроваджувати таку організаційну форму як мала академія, яка виконує роль майданчика для підвищення професійної компетентності, популяризує робітничі фахи та є засобом для формування позитивного бренд-іміджу закладу. Виявлені особливості функціонування цієї форми в системі професійної (професійно-технічної) освіти. Наведено позитивний досвід створення Малої кулінарної академії на базі закладу, діяльність якої побудована на засадах проектної технології.*

**Ключові слова:** професійна майстерність; ресторанне господарство; майбутній кухар; мала академія; професійна (професійно-технічна) освіта.

*Лит. 9.*

*Lidiia Slipchyshyn, Doctor of Sciences (Pedagogy), Senior Research Fellow, Associate Professor of the Theory and Methods of Technological Education, Drawing and Computer Graphics Department*

*Mykhaylo Drahomanov National Pedagogical University*  
*Marina Melko, Ph.D. (Pedagogy), Deputy Director for Educational Work of the State Professional (Vocational) Educational Institution "Sambir Vocational Lyceum"*

## THE SMALL ACADEMY AS AN INNOVATIVE FORM OF PROFESSIONAL DEVELOPMENT OF THE FUTURE CULINARY PROFESSIONALS

*It was found that the updated requirements of the labour market to the qualifications of future professionals encourage the introduction of innovative and groundbreaking approaches to the educational process of vocational education, aimed at both professional and personal development of applicants. The new standard of professional (vocational) education for the profession "Cook" is developed on a competency basis and provides for the formation of a set of the most popular competencies. It is established that the new requirements to the professional competence of restaurant specialists actualize the need to quickly adapt applicants to real production conditions, using various ways to improve their skills and taking into account innovations in the industry. There were identified the modern organizational forms of creative professional development of the future professionals who have the potential to improve professional skills. It was found that in vocational education institutions it is expedient to introduce such an organizational form as a small academy, which serves as a platform for improving professional competence, popularizes working professions and is a means to form a positive brand image of the institution. Peculiarities of functioning of this form of organization in the system of professional education are revealed: the scientific orientation of theoretical and practical components of activity; the focus on the opportunity to share the experience of the best*

*organization of vocational training in the conditions of extracurricular activities in order to follow it; the deepening of professional knowledge and skills, formation of value orientations; the close cooperation with social partners; the organization of professionally oriented activities on the basis of subject-subject relations. Positive experience of the Small Culinary Academy creation on the basis of the institution, the activity of which is built on the principles of project technology, is given.*

**Keywords:** professional skills; restaurant business; future cook; small academy; professional (vocational) education.

**Постановка проблеми.** Творчість ґрунтується на динамізмі становлення реальних здібностей людини, тому вимога виховання творчих фахівців пов'язана з пошуком різноманітних напрямів виявлення, формування і застосування їх здібностей. Інноваційні та новаторські підходи дають можливість по-новому підійти до розв'язання цієї проблеми з урахуванням особливостей професійної сфери. Для успішної та продуктивної майбутньої професійної діяльності вже в освітньому закладі мають створюватись відповідні умови для перетворення потенціалів особистості в нові реальні здібності, актуалізовані зовнішнім середовищем.

Вимоги ринку праці до фахівців спрямовані на широкий спектр професійних дій, які можна якісно виконувати за умови наявності комплексу особистісних якостей, серед яких провідними є пізнавальна активність, спрямованість на професійний, особистісний, інтелектуальний і творчий розвиток, гнучкість професійного мислення. Новий погляд на професійну підготовку фахівців передбачає раннє занурення здобувачів освіти в реальні виробничі умови, використання різноманітних шляхів удосконалення власної майстерності, відслідковування і дослідження інновацій в галузі.

Система організації творчої професійної активності в освітньому закладі взаємодіє з внутрішнім і зовнішнім середовищами у двох напрямках: пізнавальному і діяльнісному. У цьому аспекті педагоги шукають нові форми творчого розвитку майбутніх фахівців та переосмислюють відомі з них. Для системи професійної (професійно-технічної) освіти (далі П(ПТ)О) новою формою є мала академія. Доцільність використання цієї форми зумовлена новими стандартами професій П(ПТ)О на компетентнісній основі.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Аналіз наукових праць і досліджень з теми статті свідчить про значну увагу до впровадження нових організаційних форм і технологій творчого професійного розвитку майбутніх фахівців. У науковому дискурсі досліджуються: проблеми формування різних компетентностей і подальше вдосконалення системи професійної освіти шляхом

реалізації компетентнісного підходу (В. Аніщенко, В. Болотов, Р. Гуревич, О. Дубасенюк, І. Зимня, Н. Ничкало, В. Радкевич, В. Серіков, В. Ягупов); психологічні аспекти творчої діяльності людини (Г. Балл, Д. Богоявленська, Л. Виготський, В. Моляко, О. Музика, В. Рибалка, В. Роменець); методичні основи формування творчої особистості (І. Андрощук, М. Курач, В. Манько, Т. Равлюк, В. Тименко) досвід організації та розвитку творчої професійно спрямованої діяльності майбутніх фахівців (О. Акімова, Б. Гершунський, П. Лузан, В. Свистун, В. Скакун, Л. Сліпчишин, В. Фалько); сучасні засади позашкільної освіти та її особливості в системі П(ПТ)О (О. Биковська, В. Вербицький, В. Мачуський, Г. Пустовіт, Т. Сущенко, Л. Яременко). Водночас недостатньо розробленою є проблема використання інноваційних підходів до підвищення професійної майстерності майбутніх фахівців ресторанного господарства в умовах урочно-позаурочної діяльності в закладах П(ПТ)О (далі ЗП(ПТ)О).

**Мета статті:** на основі аналізу освітніх документів, наукового доробку вчених і практичного досвіду обґрунтувати актуальність і доцільність залучення майбутніх фахівців ресторанного господарства до участі в роботі малої кулінарної академії як інноваційної форми розвитку їхнього творчого потенціалу. Для досягнення мети виокремлено завдання: проаналізувати сучасний ринок праці щодо вимог до фахівців кулінарного профілю і можливості стандарту професії у їх задоволенні; розглянути особливості функціонування малої академії в системі П(ПТ)О; висвітлити досвід роботи Малої кулінарної академії в ЗП(ПТ)О.

**Виклад основного матеріалу.** До 2021 р. існувала суперечність щодо підготовки фахівців для ресторанного господарства, яка полягала у невідповідності вимог ринку праці та чинних стандартів професії. В умовах великої конкуренції ринок праці для цієї галузі потребує фахівців, спрямованих одночасно на постійне професійне вдосконалення, професійний успіх і на творче виконання практичних комплексних завдань професійної діяльності. Ці вимоги тісно пов'язані з підприємницькою компетентністю, яка базується на навичках творчості, критичного мислення, розв'язанні проблем, ініціативності, наполегливості та вмінні співпрацювати [9].

У державному стандарті ПТО для професії “Кухар” (2007) освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника була визначена на основі Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників і містила вимоги лише до рівня знань, умінь і навичок кухаря [3]. Уже новий стандарт П(ПТ)О 5122 для професії “Кухар” 3–6 розрядів (2021) базується на компетентнісному підході, який передбачає формування у здобувачів освіти ключових та професійних компетентностей як засобів підготовки успішних, мобільних, самодостатніх випускників [6]. Його розроблено згідно з чинними нормативно-законодавчими документами, а також відповідно до Рамкової програми ЄС щодо оновлених ключових компетентностей для навчання протягом життя, схваленої Європейським парламентом і Радою Європейського Союзу 17 січня 2018 року.

Поняття “компетентність” розглядається науковцями як здатність фахівця до досягнення визначеної мети, ефективного здійснення професійної діяльності у певній сфері, є його особистісною характеристикою, яка відображає реальну здатність до виконання професійних дій [8]. Розгорнуте визначення професійної компетентності надає В. Ягупов, який вважає її “складним інтегральним психологічним, професійним і суб’єктивним утворенням, яке формується в процесі набуття професійної підготовки, виявляється, розвивається і вдосконалюється в процесі практичної професійної діяльності, а ефективність її здійснення суттєво залежить від теоретичного, практичного та психологічного видів його підготовленості до неї, особистісних, професійно важливих та індивідуально-психічних якостей, сприйняття цілей, цінностей, змісту та особливостей цієї діяльності” [8, 27]. Фахи у межах професії можуть впливати на актуальність змісту компетентності. Орієнтація професійної підготовки на самозайнятість підвищує актуальність підприємницької компетентності.

У Державному стандарті П(ПТ)О для професії “Кухар” визначено, що професійні компетентності передбачають здатність особи застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов’язків, навчання, професійного й особистісного розвитку. Водночас він передбачає розвиток таких компетентностей, як особистісна, соціальна, навчальної; громадянсько-правова; цифрова; підприємницька; математична, екологічна і енергоефективна [6]. Компетентнісний підхід є наскрізним і прослідковується на всіх етапах

навчання під час теоретичних, виробничих, позаурочних занять і практики. Тобто очевидною вбачається необхідність забезпечення професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства відповідним змістом і методичними засобами (формами, методами та технологіями навчання) під час загальнопрофесійної, професійно-теоретичної, професійно-практичної, позаурочної діяльності здобувачів освіти.

Як зазначено у дослідженнях сучасних науковців, для поліпшення впровадження інноваційних форм організації та технологій у професійну підготовку майбутніх кваліфікованих робітників доцільно створювати інфраструктуру інноваційної діяльності, удосконалювати механізми фінансової підтримки інновацій, реалізовувати програми в сфері професійної освіти, спрямовані на розробку інноваційних освітніх продуктів з науковим супроводом, здійснювати різнобічну підтримку творчої молоді [1, 318–319]. Для творчого розвитку майбутніх фахівців перспективними є форми, які вже довели ефективність, зокрема це: творчі об’єднання, клуби за інтересами, студії, тематичні школи, різноманітні рухи та експедиції, проекти, учнівські виробничі бригади, навчально-професійні та STEM (STEAM) центри, мала академія та інші.

Нині швидкими темпами модернізується система П(ПТ)О, що передбачає переосмислення цілей професійної підготовки на засадах компетентнісного, особистісно орієнтованого та синергетичного підходів. Закладами П(ПТ)О розробляються стратегії розвитку, які ґрунтуються на усвідомленні способів досягнення її цілей. В умовах конкуренції ЗП(ПТ)О за абітурієнтів на однакові професії зростає актуальність створення бренду освітнього закладу. У цьому аспекті ми поділяємо думку науковців [7] стосовно основних характеристик освітнього бренду інноваційного закладу, до яких вони віднесли: “здатність до самовідтворення і самооновлення, відповідно до потенційних можливостей усіх її механізмів та складових елементів; інноваційний характер розвитку відповідно до нововведень та вимог суспільства до сучасного закладу освіти, який забезпечує надання якісних освітніх послуг населенню; соціально-педагогічне партнерство та взаємодія учасників освітнього процесу і суб’єктів соціокультурного простору (характер взаємодії між учнями та вчителями); специфічні особливості освітньої траєкторії індивідуального розвитку школяра” [7, 318–319]. Конкурентною перевагою ЗП(ПТ)О і успішним профорієнтаційним елементом у сучасному освітньому середовищі є популяризований бренд-імідж, що презентує

історію, якість, інноваційні практики, перспективи освітньої діяльності закладу, а також його соціальні, фінансові характеристики тощо.

Проведений нами аналіз змісту роботи, особливостей функціонування та можливостей інноваційних форм для зростання професіоналізму дав підставу для висновку, що надзвичайно великі можливості в умовах П(ПТ)О надає мала академія. У переносному значенні поняття “академія” стосується найкращої організації виробництва, господарювання, яка “може бути зразком для вивчення і наслідування” [4, 31]. На нашу думку, організаційна форма академії в системі П(ПТ)О є чудовим майданчиком для підвищення професійної компетентності майбутніх фахівців робітничих фахів на науковій основі та принципах позашкільної освіти, зберігаючи практичну спрямованість. Прикметник “мала” означає нижчий рівень теоретизації процесу навчання, що у випадку П(ПТ)О передбачає посилення наукової спрямованості як теоретичної, так і практичної складової.

Мала кулінарна академія на базі ЗП(ПТ)О, створена за зразком Малої академії наук, є майданчиком для поглиблення й удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців. Діяльність Малої кулінарної академії (далі МКА) регламентуються законами України “Про освіту” (2017), “Про професійно-технічну освіту” (2004), Національною стратегією розвитку освіти в Україні на 2012–2021 рр. (2013), Концепцією розвитку освіти України на період 2015–2025 рр., Концепцією реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти “Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта” на період до 2027 р. (2019).

У роботі [5] розглянуто моделювання процесу організації творчої діяльності учнів у рамках комплексу “ЗП(ПТ)О – Будинок техніки – мала робітнича академія”, що дало можливість спроектувати та узгодити діяльність педагогів ЗП(ПТ)О та позашкільного закладу стосовно творчого розвитку майбутніх фахівців у рамках роботи комплексу. Як показали подальші дослідження в цьому напрямі, робота комплексу сприяла підвищенню професійної майстерності здобувачів тих закладів, які входили до цього комплексу. Це дало підставу для створення нової форми організації на базі ЗП(ПТ)О і використати її більш прицільно на підвищення майстерності здобувачів, професійної орієнтації, популяризації робітничих фахів.

Концепція МКА на базі ЗП(ПТ)О полягає у тому, щоб створити умови для динамічного

підвищення рівня професійної компетентності і переходу в майбутньому до широко- і багатопрофільної діяльності, спираючись на зацікавлення, обдарованість, професійну мотивацію і творчий потенціал майбутніх фахівців ресторанного господарства, а також підвищення загальної культури і формування світогляду. Високий рівень професійно орієнтованої пізнавальної активності у здобувачів освіти дає можливість освоювати складніші професійні завдання і виходити за межі програмного поля. Вона є профільним об’єднанням, яке впливає на особистісний розвиток здобувачів освіти, створює умови для поглиблення фахових знань і вмінь, надає можливості професійного творчого розвитку, удосконалення майстерності, обміну досвідом, дослідження інновацій тощо. Здобувачі освіти беруть активну участь у різноманітних формах позаурочної діяльності (професійні конкурси, фестивалі, тематичні вечори, ярмарки, майстер-класи тощо), метою яких є популяризація професії, а також втілення та демонстрація креативних ідей майбутніх фахівців ресторанного господарства.

Нами виокремлено такі особливості функціонування малої академії в системі П(ПТ)О: наукова спрямованість теоретичної та практичної складової діяльності здобувачів; орієнтація на можливість поділитися досвідом найкращої організації професійного навчання в умовах урочно-позаурочної діяльності з метою його наслідування; поглиблення фахових знань і вмінь, формування ціннісних орієнтацій у здобувачів, що впливає на удосконалення професійної майстерності; підсилення формальної освіти майбутніх фахівців засобами неформальної освіти; тісна співпраця з соціальними партнерами (роботодавцями, закладами середньої, вищої, позашкільної освіти, музеями, бібліотеками тощо); організація професійно спрямованої діяльності на засадах суб’єкт-суб’єктних відносин.

Провідною освітньою технологією організації діяльності МКА є проєктна, яка надає найбільше можливостей інтеграції усіх ланок професійної підготовки здобувачів освіти на засадах компетентнісного, особистісно орієнтованого та синергетичного підходів. У методичному арсеналі реалізації проєктів є багато методів, вибір яких залежить від етапу роботи над проєктом (передпроєкт, планування роботи, аналітичний, узагальнення, презентація одержаних результатів [2, 123]) і кінцевої мети проєкту – розвитку ключових і професійних компетентностей.

Досвід впровадження професійно орієнтованих науково-дослідницьких проєктів в освітній процес

ЗП(ПТ)О є не новим, проте спостерігається між ними певна неузгодженість. МКА виконує системотворчу функцію і виступає майданчиком для інтеграції усіх видів навчальної діяльності, чим забезпечує синергетичний ефект професійної підготовки майбутніх фахівців ресторанного господарства.

**Висновки.** Таким чином, у ході нашого дослідження з'ясовано, що соціально-економічні зміни в країні та світі підвищили вимоги до рівня кваліфікації випускників П(ПТ)О. На сучасному ринку праці окрім професійних компетенцій майбутніх робітників сфери ресторанного господарства, високо цінуються уміння аналізувати, нестандартно мислити, творчо розв'язувати виробничі завдання. Відповідно до запиту економіки та суспільства, було розроблено стандарт П(ПТ)О для професії “Кухар” (2021), що базується на компетентнісному підході та передбачає формування комплексу затребуваних компетентностей. Нові вимоги галузі ресторанного господарства щодо майбутніх робітників та оновлені стандарти П(ПТ)О орієнтують на пошук інноваційних форм організації освітньої діяльності. Однією з таких форм є мала академія – профільне об'єднання, функціонування якого спрямоване на розвиток ключових і професійних компетентностей майбутніх фахівців. Впровадження цієї форми організації у підготовку кваліфікованих робітників має особливості, пов'язані з характером праці. Досвід діяльності МКА на базі ЗП(ПТ)О підтверджено результатами пілотного проекту, зокрема, встановлено підвищення творчої активності, професійної мотивації, обсягу фахових знань і конструктивних умінь здобувачів. Практичне значення реалізованого проекту полягає у тому, що за зразком малої академії можна розширити мережу таких об'єднань у ЗП(ПТ)О з орієнтацією на профіль підготовки. У закладів з'явиться можливість реального зближення інтересів окремого здобувача з вимогами ринку праці та створення бази для часткового подолання проблем з професійною орієнтацією учнівської молоді на пропонувані професії. **Перспективи** подальших досліджень убачаємо у висвітленні й обґрунтуванні теоретичних засад і науково-методичного супроводу діяльності Малої кулінарної академії.

#### ЛІТЕРАТУРА

1. Артюшина М.В., Романова Г.М., Пуховська Л.П. Сучасні педагогічні технології професійної підготовки кваліфікованих робітників. Наукове забезпечення розвитку освіти в Україні: актуальні проблеми теорії та практики (до 25-річчя НАПН

України): зб. наук. пр. Київ: Видавничий дім “Сам”, 2017. С. 313–320.

2. Гуревич Р.С., Кадемія М.Ю., Козяр М.М., Інформаційно-комунікаційні технології в професійній освіті майбутніх фахівців; за ред. членкор. НАПН України Гуревича Р. С. Львів : Видво “СПОЛОМ”, 2012. 502 с.

3. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії “Кухар” 5122-НО.55.3-5-2007. URL: <http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/kuhar.pdf>. (дата звернення 22.01.2022).

4. Скопненко О.І., Цимбалюк Т.В. Сучасний словник іншомовних слів (Близько 20 тис. слів і словосполучень /Укл.: Київ: Довіра, 2006. 789 с.

5. Сліпчишин Л.В. Моделювання організації творчої діяльності учнів у рамках комплексу “ПТНЗ – Будинок техніки – мала робітничка академія”. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. редкол.: І.А.Зязюн (голова) та ін. Київ ; Вінниця : ТОВ “Планер”, 2012. Вип. 32. С. 193–197.

6. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021. URL: <https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-profesijnoyi-profesijno-tehnicnoyi-osviti-z-profesiyi-kuhar> (дата звернення 24.01.2022).

7. Червінська І.Б., Карпенко О. Є. Бренд закладу загальної середньої освіти як показник його конкурентоздатності в освітньому просторі регіону. *Молодь і ринок*. Щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2021. №10 (196). С. 24–28

8. Ягупов В. В. Методологічні основи розуміння та обґрунтування понять “компетентність” і “компетенція” щодо професійної підготовки майбутніх фахівців. *Нові технології навчання : науково-методичний збірник*. Інститут інноваційних технологій змісту освіти, Академія міжнародного співробітництва з креативної педагогіки. Київ ; Вінниця, 2011. Вип. 69. Ч.1. С.23–29.

9. Proposal for a Council Recommendation on Key Competences for Lifelong Learning [Electronic resource]. Available at: <https://ec.europa.eu/education/sites/education/files/annex-recommendation-key-competences-lifelong-learning.pdf> (дата звернення 24.01.2022).

#### REFERENCES

1. Artyushina, M.V., Romanova, G.M. & Puhovska, L.P. (2017). Suchasni pedagogichni tehnologiyi profesijnoyi pidgotovci kvalifikovanih robitnikov [Modern pedagogical technologies of professional training of skilled workers]. Scientific

security development of education in Ukraine: actual problems of theory and practice (up to 25 March NAPS of Ukraine): collection Sciences. etc. Kyiv, pp. 313–320. [in Ukrainian].

2. Gurevich, R.S., Kademiya, M.Yu. & Kozyar, M.M., (2012). Informacijno-komunikacijni tehnologiyi v profesijnij osviti majbutnih fahivciv [Information and communication technologies in the professional education of future professionals]; (Ed.). Gurevich R. S. Lviv, 502 p. [in Ukrainian].

3. Derzhavnij standart profesijno-tehnichnoyi osviti z profesiyi “Kuhar” 5122-NO.55.3-5-2007 [State standard of vocational education in the profession “Cook” 5122-NO.55.3-5-2007]. Available at: <http://www.vtec.vn.ua/sites/default/files/page/files/kuhar.pdf>. (Accessed 22 Jan. 2022). [in Ukrainian].

4. Skopnenko, O.I. & Cimbalyuk, T.V. (2006). Suchasnij slovník inshomovnih sliv [Modern dictionary of foreign words]. Kyiv, 789 p. [in Ukrainian].

5. Slipchishin, L.V. (2012). Modelyuvannya organizaciyi tvorchoyi diyalnosti uchniv u ramkah kompleksu “PTNZ – Budinok tehniki – mala robitnicha akademiya” [Modeling the organization of creative activity of students within the complex “Vocational School – House of Technology – Small Workers’ Academy”]. *Modern information technologies and innovative methods of training in the preparation of specialists: methodology, theory, experience, problems : collection Sciences. etc.* (Ed.). I.A.Zyazyun. Kyiv; Vinnicya, Vol. 32. pp. 193–197. [in Ukrainian].

6. Standart profesijnoyi (profesijno-tehnichnoyi)

osviti SP(PT)O 5122.I.56.10-2021 [Standard of professional (vocational) education 5122.I.56.10-2021]. Available at: <https://mon.gov.ua/ua/npa/prozatverdzhennya-standartu-profesijnoyi-profesijno-tehnichnoyi-osviti-z-profesiyi-kuhar>. (Accessed 24 Jan. 2022). [in Ukrainian].

7. Chervinska, I.B. & Karpenko, O.Ye. (2021). Brend zakladu zahalnoi serednoi osvity yak pokaznyk yoho konkurentozdatnosti v osvitnomu prostori rehionu [The brand of a general secondary education institution as an indicator of its competitiveness in the educational space of the region]. *“Youth and market”*. Monthly scientific-pedagogical journal. Droboych, Vol.10 (196), pp. 24–28. [in Ukrainian].

8. Iahupov, V. V. (2011). Metodolohichni osnovy rozuminnia ta obgruntuvannia poniat “kompetentnist” i “kompetentsiia” shchodo profesiinoi pidhotovky maibutnikh fakhivtsiv [Methodological bases of understanding and substantiation of the concepts “competence” and “competence” in relation to professional training of future specialists]. *New technologies for training: scientific and methodological collection. Institute of Innovative Technologies for the Study of Education, Academy of International Science and Creative Pedagogy*. Kyiv ; Vinnytsia, Vol. 69, part.1. pp.23–29. [in Ukrainian].

9. Proposal for a Council Recommendation on Key Competences for Lifelong Learning (2018). 103 p. Available at: <https://ec.europa.eu/education/sites/education/files/annex-recommendation-key-competences-lifelong-learning.pdf>. (Accessed 24 Jan. 2022). [in English].

Стаття надійшла до редакції 20.01.2022



*“Чітка мета – перший крок до будь-якого досягнення”.*

*Вільям Клімент Стоун  
американський бізнесмен, меценат*

*“Багато чого не зробиш, поки не вивчишся. Але багато треба зробити, щоб навчитись”.*

*Конфуцій  
давньокитайський філософ*

*“Здатність закладена заздалегідь, але вона повинна стати умінням”.*

*Йоганн Вольфганг Гете  
німецький поет, прозаїк*

