

Сембай Н.М.

Національний університет "Львівська політехніка",
ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості
Національного університету харчових технологій»

СИСТЕМА ПІДГОТОВКИ КАДРІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Вияткове значення харчової промисловості, її розгорнута спеціалізація та інфраструктура потребують належної кваліфікації кадрів, традиції підготовки яких формувались в Україні ще до здобуття незалежності. Як результат, нині створена багаторівнева система освіти за профільною (харчові технології) і суміжними спеціальностями, а також практикуються різні форми й способи неформальної та інформальної освіти на шляху задоволення потреб галузі в кадрах, забезпечення їх неперервного розвитку.

Сучасна система підготовки кадрів для харчової промисловості в Україні здійснюється за рівнями освіти – професійної, фахової передвищої, вищої, однак також поєднує різні способи підвищення кваліфікації. Держава при цьому застосовує механізми: нормативно-правові (законодавство); адміністративні (освітні стандарти, переліки, ліцензійні й акредитаційні умови); бюджетні (фінансування підготовки кадрів); рекомендації (методичні розробки, типові положення) та ін.

У статті здійснено конкретизацію сфери знань і спеціальності підготовки кадрів для харчової промисловості України з врахуванням відповідностей міжнародним стандартам. Зроблено аналіз державних механізмів, досвіду та особливостей підготовки кадрів для харчової промисловості України закладами професійної, передвищої і вищої освіти. Виявлено можливості підвищення кваліфікації кадрів харчової промисловості, зокрема науково-дослідної діяльності. Визначено основні проблеми кадрового забезпечення харчової промисловості України та пріоритети їх вирішення з врахуванням можливостей воєнного часу. Проаналізовано сучасні нормативи підготовки кадрів для харчової галузі. Охарактеризовано систему якісного підвищення кваліфікації кадрів харчової промисловості України.

Ключові слова: *кадри, харчова промисловість, професійна освіта, фахова передвища освіта, стандарти.*

Постановка проблеми. Підготовка кадрів для харчової промисловості в Україні багато років базувалась на професійно-технічній освіті. Разом з тим, сьогодні харчова промисловість переходить на інноваційні рейки з впровадженням технологій, що передбачають роботизацію виробничих процесів та підвищення безпеки продукції з врахуванням епідеміологічних вимог. Сучасна харчова промисловість поєднує масштабне виробництво для задоволення базових потреб населення в харчуванні та водночас детермінує нішеву конкуренцію у виробництві крафтової, органічної та іншої унікальної продукції, що актуалізує підприємницькі й креативні навички кадрів. Поєднання інноваційного масового та нішевого виробництва є характерною ознакою сучасної харчової промисловості, що ставить нові вимоги до підготовки кадрів в Україні.

Тому актуальною темою наукових досліджень щодо кадрового забезпечення харчової промисловості України є аналіз всієї системи освітньої підготовки з визначенням особливостей кожного

рівня освіти та нових вимог до кадрів з врахуванням безпекових та інноваційних вимог.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання підготовки кадрів для харчової промисловості в сучасній літературі досліджено такими вітчизняними вченими, як: О.Ю. Фіненком [1], В.О. Москаленком [2], М.М. Біль [3], П.М. Купчаком [4], І.В. Іртищевой [5], Н.В. Валінкевич [6], Н.М. Попадинцем [7; 8] та ін. Однак варто зазначити, що в сучасних умовах стрімкого розвитку гастрономічної сфери це питання набуває актуальності та потреби в дослідженні.

Постановка завдання. Метою статті є аналіз системи підготовки кадрів для харчової промисловості України за всіма рівнями освіти та з врахуванням можливостей підвищення кваліфікації.

Виклад основного матеріалу дослідження. Підготовка кадрів для харчової промисловості на всіх рівнях освіти в Україні відбувається відповідно до затверджених державою *переліків:*

- галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти [9];

- професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах [10].

Відповідно до нормативів підготовку кадрів для харчової промисловості віднесено до галузі знань «Виробництво та технології» (шифр галузі – 18) з кодом спеціальності 181 та найменуванням «Харчові технології», що згідно з міжнародними стандартами класифікації освіти ЮНЕСКО ISCED 2011 відповідає галузі 54 «Виробництво та переробка» (переробка харчових продуктів і напоїв, одягу, взуття, шкіри, матеріалів та ін.; видобуток корисних копалин), а згідно ISCED 2013 – галузі 072 «Виробництво та переробка», а саме 0721 «Food processing» [11; 12]. ISCED 2013 деталізує напрямки навчання за 072 – промислове хлібопекарне/виробництво борошна, випічку, кондитерські вироби, забій (тварин), переробку м'яса, виробництво сиру, молочні продукти (промислові), молокознавство, перегонку, пивоваріння, виробництво вина, винознавство, переробку тютюну, а також більш комплексні напрямки – обробку їжі та напоїв, приготування їжі, консервацію їжі, поводження з харчовими продуктами/гігієну, харчову промисловість, харчову науку і технології, техніку харчування. Також ISCED 2013 визначає взаємозв'язок галузі переробки харчових продуктів з іншими галузями: «Готелі, ресторани та громадське харчування» – спеціальності «Швидке приготування їжі», «Харчування та гостинність», «Подача їжі»; «Рибальство» – спеціальність «Вирощування морепродуктів».

В Україні підготовка кадрів для харчової промисловості та з орієнтиром на перелік галузей знань і спеціальностей здійснюється за визначеними *рівнями системи освіти* – професійної (професійно-технічної) з початковим, базовим і вищим рівнями, фахової передвищої, вищої з початковим, першим (бакалаврським), другим (магістерським) і третім (освітньо-науковим або освітньо-творчим) рівнями; також кадри можуть здобувати знання і навички в рамках спеціалізованої освіти та освіти дорослих, у тому числі післядипломної (стаття 10 Закону України «Про освіту») [13].

Спеціальність 181 «Харчові технології», як зазначалось вище, віднесено до галузі знань 18 «Виробництво та технології», яку, окрім того, формують «Технології легкої промисловості», «Технології захисту навколишнього середовища», «Гірництво», «Нафтогазова інженерія та технології», «Видавництво та поліграфія», «Деревообробні та меблеві технології». Наведений перелік

підтверджує відповідність міжнародним стандартам класифікації освіти ЮНЕСКО.

Підготовка кадрів для харчової промисловості України на рівні *професійної і фахової передвищої освіти* здійснюється за освітніми стандартами:

- для професійної освіти зі здобуттям конкретних професій і професійних кваліфікацій – наприклад, «Виробник м'ясних напівфабрикатів», «Оператор лінії у виробництві харчової продукції (перероблення фруктів, овочів, олієнасіння та горіхів)», «Пекар», «Тістороб», «Кондитер», «Налагоджувальник устаткування у виробництві харчової продукції» та ін. [14];

- для фахової передвищої освіти зі здобуттям освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» у галузі знань 181 [15].

Підготовка кадрів професійної освіти для харчової промисловості перебуває в кризовій площині, як і вся професійно-технічна освіта України. Підвищення привабливості професійної освіти за кваліфікаціями харчової промисловості забезпечують можливості швидкого працевлаштування випускників через прямі партнерські зв'язки закладів освіти та бізнесу, організацію виробничого навчання на базі підприємств харчової промисловості [16, с. 19].

Що стосується фахової передвищої освіти, то в Україні вона почала впроваджуватись з 2020 року. На відміну від інших рівнів освіти вона орієнтована на підготовку кадрів, які здатні виконувати спеціалізовані виробничі завдання – з підвищеною складністю, потребують певної самостійності й управлінських навичок. Метою фахової передвищої освіти є організація компетентнісно-орієнтованого навчання, коли випускник здатний виконувати свої професійні зобов'язання, а не просто отримав відповідні знання, вміння й навички [17, с. 43]. Для харчової промисловості це актуальний результат, необхідний для посилення його інноваційно-виробничих функцій.

Серед перших закладів освіти, які готують кадри за спеціальністю 181 даного освітнього рівня в Україні – Білгород-Дністровський морський рибопромисловий коледж, Вінницький фаховий коледж Національного університету харчових технологій, Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості Національного університету харчових технологій, Технологічно-промисловий фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету, Одеський технічний фаховий коледж Одеської національної академії харчових технологій, Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського націо-

нального університету імені Лесі Українки, Харківський фаховий коледж харчової промисловості Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка, Чернігівський кооперативний фаховий коледж Чернігівської облспоживспілки та ін.

Підготовка кадрів для харчової промисловості України на рівні *вищої освіти* здійснюється за освітніми стандартами для трьох рівнів бакалавра, магістра і науково-освітнього [18; 19]

Підготовку фахівців за спеціальністю 181 в Україні здійснює низка закладів вищої освіти. Їх доцільно розділити на спеціалізовані в галузі харчової промисловості, в суміжних галузях і широкого профілю:

1) спеціалізовані заклади вищої освіти в галузі харчової промисловості: Національний університет харчових технологій (м. Київ); Одеська національна академія харчових технологій; Харківський державний університет харчування та торгівлі;

2) спеціалізовані заклади вищої освіти в суміжних галузях економіки: Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені Степана Гжицького (факультет харчових технологій та біотехнологій – кафедра технології молока і молочних продуктів, кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів); Національний університет біоресурсів і природокористування України (м. Київ, факультет харчових технологій та управління якістю продукції агропромислового комплексу); Одеський національний технологічний університет (факультет інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу, факультет технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу, Факультет технології вина та туристичного бізнесу); Полтавський державний аграрний університет (факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва); Сумський національний аграрний університет (факультет харчових технологій); Таврійський державний агротехнологічний університет (м. Мелітополь-Запоріжжя, кафедра обладнання переробних і харчових виробництв ім. професора Ф.Ю. Ялпачика, кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кафедра плодоовочівництва, виноградарства та біохімії); Херсонський державний аграрно-економічний університет (біолого-технологічний факультет – кафедра технології виробництва продукції тваринництва, кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, кафедра інженерії харчового виробництва);

3) заклади вищої освіти широкого профілю: Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара (кафедра харчових технологій); Національний університет «Львівська політехніка» (Інститут хімії та хімічних технологій, кафедра технології органічних продуктів); Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» (кафедра технології жирів та продуктів бродіння); Херсонський національний технічний університет (кафедра харчових технологій) та ін.

Зазначені заклади формують наукові школи та освітні осередки підготовки кадрів для харчової промисловості. Вони мають бути ядром міжгалузевих комплексів регіонального розвитку харчової промисловості з ефективним використанням ресурсного потенціалу територій та задоволенням потреб населення в якійсій продукції.

Особливістю вищої освіти у підготовці фахівців для харчової промисловості є орієнтація на нішеву економічну діяльність. Найбільш поширеними з них в Україні стають крафтове та органічне виробництво. Його організація вимагає спеціальних знань і навиків – технологічних, підприємницьких, маркетингових. Інший тренд – здорове харчування. У зв'язку з цим окремі заклади вищої освіти України пропонують спеціальні освітні програми і навчальні дисципліни в рамках підготовки фахівців спеціальності 181. Їх назви дотичні до напрямків: виробництва крафтових харчових продуктів; основ нутриціології та технологій здорового харчування; аюрведичного харчування та ін.

Ініціативи закладів вищої освіти впроваджувати нові освітні програми й дисципліни є підтвердженням їх прагнень бути привабливими та конкурентоспроможними на ринку освітніх послуг, однак мають супроводжуватись якісних інформаційно-методичним і матеріально-технічним забезпеченням.

Комплексний розгляд системи підготовки кадрів для харчової промисловості слід доповнити особливостями підвищення їх кваліфікації.

Підвищення кваліфікації є об'ємним поняттям. Як правило, воно розглядається у прив'язці до професійної підготовки і перепідготовки кадрів. Якщо мова йде про визначення обсягів бюджетного фінансування на підвищення кваліфікації і перепідготовку кадрів за щорічно затвердженим переліком, то підвищення кваліфікації розглядається у рамках післядипломної освіти.

Підвищення кваліфікації може набувати ознак формальної, неформальної та інформальної

освіти, бути організованим на рівні підприємства чи організації, або особою за потребами особистого розвитку.

Підвищення кваліфікації кадрів може бути обов'язковим для окремих професійних груп – науково-педагогічних кадрів, державних службовців, керівників державних підприємств та ін. Підвищення кваліфікації часто є вимогою для окремих груп професій у силу вимог часу – впровадження нових технологій, виникнення нових галузей і сфер людської життєдіяльності та нових викликів нестабільності. Важливість підвищення кваліфікації притаманна особам, які займають певні посади. Зокрема мова йде про управлінські кадри. В Україні особливу увагу звернено на керівників державних підприємств, для яких підвищення кваліфікації є обов'язковим. В умовах сьогодення в Україні популяризується низка курсів професійного навчання за рахунок міжнародного фінансування. Потужний напрямок формують курси професійного навчання для державних службовців та фахівців органів місцевого самоврядування.

Таким чином, в Україні діє правове середовище щодо різних аспектів підвищення кваліфікації

кадрів. На жаль, поширилась практика його формальності. Більше того, в окремих сферах сформувались неформальні мережі надання послуг на платній основі для підтвердження підвищення кваліфікації, хоча насправді це не відбувалось. Тому, з одного боку, правове забезпечення даних процесів існує, однак якість його виконання залишається сумнівним.

Підвищення кваліфікації кадрів для харчової промисловості детермінується впливом технологічних змін, а також викликів нестабільності. Для України можна означити ці дві детермінанти як основні у необхідності організації системи якісного підвищення кваліфікації кадрів. Складові цієї системи відображено на рис. 1.

Післядипломна освіта, як правило, поєднує здобуття другої вищої освіти за спеціальністю 181 або наукового ступеня. В Україні *підготовка наукових кадрів* для харчової промисловості допускає захист дисертаційних робіт за темами, дотичними до проблем галузі, за різними спеціальностями. У 2021 році було затверджено новий стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для третього (освітньо-



Рис. 1. Система якісного підвищення кваліфікації кадрів харчової промисловості України

Джерело: авторська розробка

наукового) рівня вищої освіти [20]. Власне даний стандарт акцентує на спроможності фахівця не лише здійснювати науково-дослідну діяльність, актуальну для харчової промисловості, але й бути здатним продукувати нові ідеї. Особливістю підготовки наукових кадрів є наявність відповідного обладнання, без якого неможливо отримати прикладні (експериментальні) результати.

Осередком науково-дослідної діяльності в Україні за профілем є Національна академія аграрних наук (НААН), зокрема Інститут продовольчих ресурсів НААН. У 2021 році розпочався процес реорганізації НААН з метою підвищення ефективності діяльності інститутів. Важливо зберігати наукові осередки для харчової промисловості з цілісною їх інтеграцію в систему підготовки кадрів.

Підготовка наукових кадрів з захистом дисертацій для здобуття ступеня доктора філософії здійснюється за спеціальністю 181, а також має дотичність до спеціальностей 051 «Економіка», «076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». За переліком наукових спеціальностей від 2011 року, який поки діє для здобуття докторського ступеню, спеціальностями захисту дисертацій з проблематикою харчової промисловості можуть бути [21]: 05.18.00 «Технологія харчової та легкої промисловості»; 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів»; 05.18.02 «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур»; 05.18.04 «Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів»; 05.18.05 «Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння»; 05.18.06 «Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів»; 05.18.08 «Товарознавство непродовольчих товарів»; 05.18.12 «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв»; 05.18.13 «Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів»; 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів»; 05.18.16 «Технологія харчової продукції»; 05.18.18 «Технологія взуття, шкіряних виробів і хутра»; 05.18.19 «Технологія текстильних матеріалів, швейних і трикотажних виробів».

З переліку видно, що підготовка наукових кадрів розділяє дослідження за тематикою технологій загалом та окремих видів харчової продукції зокрема, а також товарознавства. Вирізняється суміжність тематики досліджень щодо харчової продукції з продукцією легкої промисловості, фармацевтики і косметології, що обумовлено

спільними ресурсними і технологічними аспектами.

Дисертаційні дослідження можуть також виконуватись за суміжними галузями знань та мати науково-практичне значення для харчової промисловості:

- 03.00.20 «Біотехнологія» – теми досліджень на предмет нових біотехнологій для використання в харчовій промисловості, зокрема біотестування якості й безпеки продукції;

- 05.13.06 «Інформаційні технології», 05.13.07 «Автоматизація процесів керування» – теми досліджень на предмет використання інформаційних та автоматизованих технологій у харчовій промисловості;

- 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством» – теми досліджень на предмет ролі харчової галузі для економіки та інших процесів розвитку;

- 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» – теми досліджень на предмет особливостей господарювання в харчовій промисловості;

Профільні спеціальності підготовки наукових кадрів передбачають надання ступеня доктора філософії/доктора технічних наук, суміжні – залежно від галузі знань (економічних наук, з державного управління та ін.).

Висновки. Отже, підготовка кадрів для харчової промисловості України вимагає задіяння всіх рівнів освіти та різних типів освітніх закладів. Аналіз практики підготовки кадрів в Україні дозволив виявити певні проблемні аспекти, які слід вирішувати вже сьогодні на шляху створення сприятливих передумов повоєнного відновлення України:

- важливим є перегляд матеріально-технічних можливостей науково-дослідної складової підготовки кадрів;

- слід завершити реформу Національної академії аграрних наук;

- у навчальному процесі, особливо закладів вищої освіти, важливо впроваджувати нові дисципліни, орієнтовані на: а) нішеві види господарювання в харчовій промисловості (органічне, крафтове виробництво, нутриціологія); нові можливості реалізації бізнес-ідей (менеджмент стартап-проектів для реалізації харчових стартапів);

- при визначенні спеціальностей підготовки кадрів у закладах освіти різних регіонів важливо враховувати регіональну специфіку та спеціалізацію сільськогосподарського виробництва, а відтак – виробництва харчових продуктів;

- актуально популяризувати традиції підготовки кадрів для харчової промисловості в різних регіонах за спеціалізацією, що, в тому числі, формують імідж регіону – виноробство, пивоваріння, хлібопекарство і т. д.;

- слід удосконалити процес організації системних взаємодій суб'єктів бізнесу харчової промисловості з закладами освіти, зокрема в частині створення спеціальних лабораторій, конструкторських і проектних установ для практичної підготовки кадрів та створення можливостей науково-дослідної діяльності у виробничих умовах.

Остання рекомендація в умовах воєнної економіки є складною до реалізації, адже більшість суб'єктів господарювання потерпають від безпеко-

вих загроз та економічної рецесії України. Разом з тим, попит на харчові продукти залишається стабільно високим, а у більш безпечних регіонах уже сьогодні можна починати реалізовувати інвестиційні та науково-дослідні проекти в харчовій промисловості з міжнародною грантовою підтримкою. Основою реалізації таких ідей є кадри. Бізнес у взаємодії з закладами освіти як фаховим середовищем зацікавлений до компенсації збитків і стратегічного планування з подальшою можливістю виходу на міжнародний (європейський) ринок. Тому системні взаємодії бізнесу харчової промисловості з закладами освіти в умовах війни є ще більш актуальними для синергії зусиль та максимізації ефектів.

Список літератури:

1. Фіненко О. Ю. Інновації в системі підготовки кадрів для харчової промисловості в Україні. *Соціально-трудова відносина: теорія та практика*. 2014. №2. С. 392-395.
2. Москаленко В.О. Інтегральний показник оцінки формування кадрового потенціалу на підприємствах харчової промисловості України. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10401/1/The%20overall%20indicator.pdf> (дата звернення: 25.10.2022).
3. Біль М.М., Попадинець Н.М. Людський розвиток і мобільність населення крізь призму національних особливостей: соціоекономічний вимір та управлінський концепт. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2020. Випуск №2(142). С. 55-61.
4. Купчак П.М. Харчова промисловість України в умовах активізації інтеграційних та глобалізаційних процесів: монографія; за ред. доктора економічних наук, професора Л.В. Дейнеко. К.: Рада по вивч. прод. сил України НАН України, 2009. 152 с.
5. Irtyshcheva I., Stehnei M., Popadynets N., Danylo S., Rogatina L., Bogatyrev K., Boiko Y., Hryshyna N., Ishchenko O., Voit O. Business Process Management in the Food Industry Under the Conditions of Economic Transformations. *Management Science Letters*. 2020. №10(14). Pp. 3243-3252. doi: 10.5267/j.msl.2020.6.014
6. Валінкевич Н.В. Сучасні чинники адаптації підприємств харчової промисловості до умов зовнішнього середовища в контексті глобальної продовольчої проблеми. *Вісник Житомирського державного технологічного університету*. 2013. №2. С. 12-18.
7. Попадинець Н.М. Використання стратегічного планування для забезпечення ефективної діяльності підприємств харчової промисловості. *Соціально-економічні проблеми сучасного періоду України*. 2018. Вип. 2(130). С. 82-85.
8. Попадинець Н. М. Стратегічне планування економічного розвитку підприємства харчової промисловості: зарубіжний досвід. Сумський національний аграрний університет. 2018. Випуск 4. С. 132-136. Серія «Економіка і менеджмент».
9. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 року № 266 / *Верховна Рада України. Законодавство України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/266-2015-%D0%BF#Text> (дата звернення: 29.10.2022).
10. Державний перелік професій з підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних навчальних закладах : Постанова Кабінету Міністрів України від 11.09.2007 року № 1117 / *Верховна Рада України. Законодавство України*. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/91889415> (дата звернення: 02.11.2022).
11. International Standard Classification of Education ISCED 2011 / UNESCO Institute for Statistics. 2012. 88 p. URL: <https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-isced-2011-en.pdf> (дата звернення: 10.11.2022).
12. International standard classification of education. Fields of education and training 2013 (ISCED-F 2013) – Detailed field descriptions / UNESCO Institute for Statistics. 2015. 96p. URL: <https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-fields-of-education-and-training-2013-detailed-field-descriptions-2015-en.pdf> (дата звернення: 10.11.2022).
13. Про освіту : Закон України № 2145-VIII від 5.09.2017 року / *Верховна Рада України. Законодавство України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення: 27.10.2022).

14. Освітні стандарти, навчальні плани та програми : Професійно-технічна освіта / Міністерство освіти і науки України. URL: <https://mon.gov.ua/ua/osvita/profesijno-tehnichna-osvita/reforma-profesijnoyi-osviti/zmist-profesijnoyi-osviti-osvitni-standarti-programi-informaciya-dlya-uchniv-ta-pedagogiv/derzhavni-standarti-navchalni-plani-ta-programi> (дата звернення: 02.11.2022).

15. Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» : Наказ Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 року. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/Fakhova%20peredvyshcha%20osvita/Zatverdzeni.standarty/2021/11/18/181-Kharchovi.tekhn.18.11.pdf> (дата звернення: 02.11.2022).

16. Тарасюк І. В. Напрями модернізації професійної підготовки фахівців харчової промисловості в закладах професійної освіти. *Науковий вісник Інституту професійно-технічної освіти НАПН України. Професійна педагогіка*. 2018. № 15. С. 16-21.

17. Курок Р. Тенденції розвитку фахової передвищої освіти в сучасних умовах. *Професійна педагогіка*. 2021. № 1(22). С. 41-48. <https://doi.org/10.32835/2707-3092.2021.22.41-48>

18. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для (бакалаврського) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України № 1125 від 18.10.2018 року. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>

19. Про затвердження стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України № 1195 від 22.10.2018 року. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/10/23/181-Kharchov.tekhn.mahistr.1.pdf> (дата звернення: 02.11.2022).

20. Про затвердження стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології для третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти : Наказ Міністерства освіти і науки України № 1429 від 23.12.2021 року. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/12/24/181-Kharch.tekhnolohiyi-dokt.filos.pdf> (дата звернення: 02.11.2022).

21. Про затвердження Переліку наукових спеціальностей : Закон України № 1057 від 14.09.2015 року / Верховна Рада України. Законодавство України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1133-11#Text> (дата звернення: 03.11.2022).

Sembay N.M. THE SYSTEM OF PERSONNEL TRAINING FOR FOOD INDUSTRY OF UKRAINE

The exceptional importance of the food industry and its expanded specialization and infrastructure require the proper staff qualification, the training traditions of which had been formed in Ukraine before it gained independence. As a result, currently, there is a multilevel education system by the profile (food technology) and related specialties, and various forms and methods of informal education are being applied on the way to meeting the industry's needs in personnel and securing its continuous development. The modern food industry personnel training in Ukraine is carried out by educational levels – professional, professional pre-higher, and higher. However, it also combines various ways of inservice training. Meanwhile, the state applies the following mechanisms: regulatory (legislation); administrative (educational standards, lists, licenses, and terms of accreditation); budgetary (personnel training funding); recommendatory (methodologies, standard provisions), etc. The article aims to analyze the system of food industry personnel training in Ukraine across all educational levels considering the opportunities for inservice training. For that purpose, the following tasks were accomplished in the article: the specification of the field of knowledge and specialty of food industry personnel training in Ukraine considering the compliance with international standards, the analysis of public mechanisms, experience, and peculiarities of food industry personnel training in Ukraine by the establishments of professional, pre-higher, and higher education; the detection of opportunities for food industry personnel inservice training, including the research activity; identification of the main problems of food industry staffing in Ukraine and the priorities of their solution based on the wartime capacities. The article analyzes the current standards of food industry personnel training. The key features of their application and classification are determined. The system of qualitative food industry personnel inservice training is characterized.

Key words: personnel, food industry, professional education, professional pre-higher education, standards.