

**Глущенко А. А.**

## **МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ**

Харчова галузь – одна з найважливіших економічних та соціальних сфер. Вона забезпечує базові потреби людства у якісній та доступній продукції, а також формує вагомую частину державного бюджету країни. Останніми десятиліттями актуальною є тема підвищення харчової, біологічної та енергетичної цінностей страв та продуктів споживання. Вчені забезпечують населення їжею із зниженим вмістом жирів, тваринних білків, «швидких» вуглеводів та підвищеним вмістом вітамінів, мікроелементів, клітковини, що відіграє важливу роль у формуванні харчового раціону, який адаптується до вимог сучасної людини щодо дотримання специфічних дієт, як приклад, вегетаріанства, веганства, кето-дієт і т.п., що впливає на стан її здоров'я, фізичну та розумову працездатність, соціальну позицію та особистісний розвиток.

Для сучасного фахівця харчової галузі обов'язковим є оволодіння інноваційними технологічними процесами. Серед них такі, як молекулярна кухня, технологія су-від, ф'южен-технології та інші. Проаналізувавши закони України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», і «Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні» та «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції», можна зробити висновок про реальну можливість та доцільність використання даних методик в Україні.

Впровадження інноваційних технологій харчової промисловості в освітній процес має ряд проблем. Однією з них є недостатня методична підготовка педагогів до застосування інноваційних технологій навчання при їх використанні у професійній підготовці фахівців харчової галузі. Необхідно більш детально дослідити питання адаптації інноваційних технологій у рамках освітнього процесу підготовки майбутніх технологів харчової промисловості, оскільки ці питання потребують більш глибокого вивчення.

Метод проектів привернув нашу увагу тому, що він дозволяє ефективно забезпечити розвиток творчого та критичного мислення, а також створює умови для самореалізації, самонавчання та самоконтролю тих, хто навчається. Він сприяє утворенню реальних зв'язків між набуттям учнями знань і вмінь та застосуванням їх на практиці.

Побудова проекту передбачає такі види робіт: інформаційно-аналітичні; експертні і правові; організаційно-координаційні; мотиваційні і пропагандистські; навчальні; матеріально-технічні, фінансові. Освітній проект розумітиметься нами як спосіб досягнення дидактичної мети через детальне розроблення проблеми, яка має завершитись цілком реальним результатом. Мета такого проекту полягає у формуванні здатності ефективного впровадження практичної спрямованості навчальних занять за допомогою інноваційних педагогічних технологій.

В основі розроблення освітніх проектів лежать два основних принципи: обґрунтованість, тобто прорахування забезпечення досягнення його цілей необхідними ресурсами та реалістичність, тобто орієнтація проекту на практичне вирішення найбільш значущих існуючих проблем професійної підготовки фахівців.

Адаптувавши технологію освітнього проєкту до потреб підготовки сучасників фахівців харчової галузі, ми розробили новітню технологію – методичний інноваційний проєкт. Базисом, на якому ґрунтується методичний проєкт, є інноваційне навчання. Інноваційне навчання – зорієнтована на динамічні зміни в навколишньому світі навчальна діяльність, яка ґрунтується на оригінальних методиках розвитку різноманітних форм мислення, творчих здібностей, високих соціально-адаптаційних можливостей особистості.

Інноваційне навчання ґрунтується на таких засадах: Особистісно-орієнтований підхід. Встановлення гуманних та демократичних стосунків між викладачем та здобувачами освіти. Суб'єкт-суб'єктна модель діяльності. Переважно активне здобуття знань. Засвоєння знань та опанування навичок відбувається через власний досвід здобувачів освіти.

На прикладі нашого проєкту ми теоретично обґрунтували найбільш продуктивні технології інноваційного навчання, а саме методи навчального проєкту, тренінгу, рольової гри, відеокейсів, мозкового штурму, а також вправ, спрямованих на рефлексію. Розроблена технологія методичного інноваційного проєкту дозволяє припустити, що проєктна технологія вирішує одразу декілька проблем у професійній освіті підготовки технологів харчової промисловості:

По-перше, здобувачі освіти працюють самостійно у задалегідь створених групах, а викладач виступає у ролі наставника, що дозволяє йому зняти потребу постійної залученості в освітній процес.

По-друге, урізноманітнює діяльність здобувачів освіти і викладача та розвиває їхні творчі та особистісні якості, що підвищує загальний рівень психологічного комфорту у колективі.

По-третє, розвиває навички самоорганізації та саморозвитку тих, хто навчається, знижуючи кількість додаткових питань до викладача.

По-четверте, пов'язує навчальну діяльність із практичним її використанням у реальному житті, що підвищує рівень мотивації.

По-п'яте, контроль знань проводиться у вигляді саморефлексії та презентаційними методами, що дозволяє зняти напругу між викладачем і здобувачами освіти на цьому етапі навчання.

Проведена експертна оцінка розробки показали її достатній рівень. Подальші дослідження будуть спрямовані на удосконалення розробленої концепції.

---

Робота підготовлена під керівництвом проф. кафедри ХТЛПід Лазаревої Т.А.