

О.Г. Шидакова-Каменюка, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

З.І. Кучерук, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

О.І. Болховітіна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

СИНЕРГІЯ ПРОЦЕСІВ НАВЧАННЯ ТА ВИХОВАННЯ ПІД ЧАС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Сучасні умови диктують нові вимоги до організації освітнього процесу у вищій школі, зокрема, під час підготовки фахівців зі спеціальності «Харчові технології». Однією з таких вимог є забезпечення синергізму процесів навчання та виховання. Зазначена синергія повинна мати ціннісну спрямованість, оскільки ціннісно-сенсова складова освітнього процесу є важливим елементом фундаменту під час формування компетентності професіонала. Вона значною мірою визначає якість професійного самовизначення майбутніх фахівців.

Обов'язковою умовою ціннісно-компетентної синергії процесів навчання та виховання є спрямованість освітнянської діяльності на поєднання фахових компетенцій (професійних) та життєвих цінностей студентства (загальнокультурних компетенцій). Фахові компетенції уявляють собою сукупність інтегрованих знань, умінь і навичок, які необхідні для ефективної професійної діяльності у сфері харчових технологій. Також вони визначають спроможність фахівця самостійно підвищувати свій професійний рівень, вміння творчо працювати, знати проблеми своєї галузі та знаходити шляхи їх ефективного вирішення. Формування загальнокультурних компетенцій передбачає виховання особистісних якостей, розвиток у студентів суспільної відповідальності, здатності у короткочасні терміни пристосовуватися до вимог роботодавців та до ділової культури і морально-етичних цінностей, що сформувалися на виробництві; придбання навичок відтворення соціальних зв'язків і особистісних якостей, необхідних для життя. Деякі з цих компетенцій не є вперше формуємими в стінах навчального закладу. Тому вони передбачають переважно акцентувальну актуалізацію і розвиток під час навчально-виховного процесу.

Загальнокультурні компетенції не можуть бути предметом засвоєння виключно в аудиторно-лабораторних умовах. Тому професійно-виховна підготовка фахівців за спеціальністю «Харчові технології» на кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних

виробів і харчоконцентратів здійснюється як в рамках навчального процесу, так і під час позанавчальної діяльності. Навчальний процес передбачає створення умов, що спонукають студента до роздумів, зіставлення фактів, аналізу та самостійного прийняття рішень. Прикладом може бути підсумкове заняття лабораторного практикуму з дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій», яке проводиться у формі кейс-стаді. До кейсу входить рецептура виробу, збагачувальна добавка у промисловій упаковці, інформація щодо хімічного складу, фізико-хімічних показників якості добавки та її технологічних властивостей. Студентами проводиться прогнозування змін фізико-хімічних та органолептичних показників якості хлібобулочних або борошняних кондитерських виробів у разі внесення до їх складу збагачувальної добавки. Підставою для такого прогнозу є знання, отримані під час вивчення курсу, щодо змін основних компонентів харчової сировини, яких вони можуть зазнавати під час різних видів технологічної обробки. Заключним етапом роботи є практична перевірка отриманих результатів, яка полягає у виготовленні пропонуемого виробу з внесенням певної кількості збагачувальної добавки і порівнянні його якісних показників з контрольним зразком. У разі виникнення розбіжностей між теоретичним припущенням та практичним результатом здійснюється аналіз помилок та їх причин. Проведення заняття в такому форматі дозволяє студентам проявити ініціативу, відчути самостійність та впевненість в освоєнні теоретичних положень.

Позанавчальна діяльність передбачає простір для самореалізації студентів. Її основними напрямками є освітянські процеси (практична підготовка, курсове та дипломне проектування, самостійна робота тощо) та культурно-виховні заходи, що проводяться університетом (свята День технолога, «Дебют», «Містер ХДУХТ», «Міс ХДУХТ», Новий рік тощо). Під час позанавчальної діяльності формуються професійні навички (здатність до пошуку і застосування інформації, навички проектної та презентаційної діяльності), комунікативні навички (вміння працювати в команді, відповідальність, рішучість), здатність до організації процесу, самоорганізації, самоконтролю та до аналізу результатів своєї діяльності.

Таким чином, можна зазначити, що синергія процесів навчання та виховання під час підготовки фахівців спеціальності «Харчові технології» дозволяє ефективно реалізувати ціннісно-компетентнісний підхід до освітянської діяльності й є важливим інструментом формування у студентів як професійних (фахових), так і загальнокультурних компетенцій.