

А.Б. Горальчук, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

С.Б. Омельченко, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

**ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ
У СТУДЕНТІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ. МОДУЛЬ 3. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ
ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**

На сучасному етапі становлення України, потреби її розвитку, вимагають від навчальних закладів всіх рівнів освіти підготовки висококваліфікованих фахівців, які відповідають сучасним вимогам соціально-економічної ситуації на ринку праці, де безумовно попит мають спеціалісти здатні до управління на різних рівнях і в різних сферах, яким притаманні такі якості як компетентність, ініціативність, комунікабельність, толерантність, працездатність, адаптованість та інші. За таких обставин педагогічним колективом необхідно здійснити перехід до нового покоління галузевих стандартів вищої освіти, на основі компетентнісного підходу, що є необхідним етапом на шляху реформування освіти в Україні.

Професійні компетенції у студентів формуються на основі вміння вчитися, яке є однією з ключових компетенцій в оцінці якості освіти у вищій школі. Але в сучасному суспільстві вміння вчитися вже не розглядається як освітня парадигма, що сформована відповідно до дидактичної тріади «знання – вміння – навички», в якій знання домінували, вміння запам'ятовувати великі об'єми різномірної інформації високо оцінювалися, а навички стали необхідною складовою в оцінці якості освіти. Сьогодні важливо формувати у студентів вміння розвиватися в процесі здобування освіти, допомагати їм формуватися професійно.

Професійна компетенція формує здатність ухвалювати професійно правильні рішення в конкретних виробничих ситуаціях. Тому студент повинен бути націлений на придбання знань, умінь, навичок і досвіду діяльності з метою досягнення професійної компетенції. Неможливо змусити сучасного студента ефективно засвоювати складні знання, не відкриваючи перед ним можливостей їх використання в його професійній діяльності. У зв'язку з цим всі професійні дисципліни повинні бути адаптовані до майбутньої професії студента, наближені до розгляду прикладних проблем. У свою чергу викладач повинен демонструвати свій погляд на проблеми, способи і методи їх рішення, а системним стилем мислення показувати студентам діючий динамізм розвитку дисципліни, що вивчається.

З метою формування системного мислення студентів, формування їх професійних компетенцій нами було змінено підходи до викладання розділу дисципліни «Харчові технології. Модуль 3. Методи контролю якості харчових продуктів». Об'єктом вивчення цього розділу є контроль, який здійснюється на підприємствах харчової промисловості. Слід відзначити, що традиційна методика проведення занять по цьому розділу направлена на придбання студентами знань за видами і методами контролю. Ці знання є традиційною інженерною компетенцією, яка відповідає дидактичній триаді «знання – уміння – навички».

Нові підходи до викладання дисципліни «Харчові технології. Модуль 3. Методи контролю якості харчових продуктів» дозволяє трансформувати знання, що набувають студенти, в модель професійної діяльності. Студенти вивчають усі складові контролю шляхом його впровадження в технологічну систему підприємства, що забезпечує стабільність роботи цієї системи.

У системі технології контроль розглядається як підсистема. Процесний характер контролю визначається взаємозв'язком його підсистем, який перетворює входи у виходи. Кожна підсистема контролю розглядається як процес. Елементами кожної з підсистем є нормативна, технологічна документація та методи проведення контролю. Системно-процесна основа контролю вимагає його здійснення на усіх етапах виробничого контролю, починаючи з вимог, що ставляться до якості сировини, яка поступає на виробництво, постійного контролю за безперебійною роботою виробничого устаткування відповідно до технології виробництва, постійного контролю критичних точок технологічних процесів, контролю за якістю готової продукції тощо.

У дисципліні розглядається перелік професійних завдань, які стоять перед фахівцем харчової промисловості, що дозволяє формувати у студентів інженерні компетенції.

Формування і розвиток вказаних компетенцій здійснюється шляхом вирішення студентами завдань, адаптованих до специфіки виробництва підприємств харчової промисловості. Зокрема, у студентів формуються навички класифікації завдань, які вирішуються в умовах виробництва, формується уміння здійснювати пошук необхідної інформації для вирішення цих завдань, формується системне бачення здійснення контролю в умовах конкретного виробництва.