

О.О. Гринченко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Федак, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ФОРМУВАННЯ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ СТУДЕНТІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

В умовах інтеграції України у світовий освітній простір значна увага приділяється формуванню фахових компетентностей студентів, не є виключенням і підготовка студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». Євроінтеграційні процеси, в тому числі й в освіті, вимагають прийняття оновленої освітньої термінології та її змістовного наповнення. Якщо для поняттєвої системи європейських освітніх закладів категорія компетентнісного підходу є природною, то для вітчизняної освітньої системи, що використовує категоріальну тріаду «знання, уміння, навички», використання компетентнісного підходу зумовило необхідність визначення місця нових категорій і їх взаємодії з тими категоріями, які вже стали традиційними.

Компетентнісний підхід в освіті полягає у підвищенні ролі інтелектуального, комунікативного, морального, когнітивного та інформаційного освітнього компонентів. Саме тому фахівцями НН ІХТБ ХДУХТ переорієнтовано навчальні плани та програми на компетентнісний підхід. Адже саме компетентнісний підхід забезпечує формування фахових компетентностей як інтегрованого багаторівневого утворення у цілісній професійній структурі особистості майбутнього фахівця харчової промисловості та ресторанного бізнесу, є показником сформованості професійно необхідних знань, умінь, навичок, якостей, цінностей, досвіду самостійної та науково-дослідної роботи.

В межах розробки оновлених стандартів вищої освіти України для студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» (ступінь вищої освіти бакалавр) визначено основні фахові компетентності, деякі з яких наведено нижче:

– здатність аналізувати стан галузі, проблеми і сучасні досягнення науки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі;

– розуміння основних закономірностей фізичних, фізико-хімічних, хімічних, біохімічних, мікробіологічних та інших процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, методів їх дослідження, здатність їх використовувати для розв'язання спеціалізованих завдань;

– навички роботи з сучасним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою, володіння основними методами контролю якості та безпечності продовольчої сировини та матеріалів, напівфабрикатів та харчових продуктів, здатність до організації та проведення лабораторних випробувань;

– здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання економіки, логістики для проведення технологічних, технічних та економічних розрахунків для забезпечення функціонування підприємств харчової промисловості;

– здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання та практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, організації та моніторингу технологічних процесів виробництва готової продукції;

– здатність оцінювати властивості сировини та напівфабрикатів, перебіг технологічних процесів як підґрунтя для управління якістю та безпечністю харчових продуктів, підвищення ефективності виробництва та ресурсозбереження, розроблення і впровадження сучасних систем менеджменту у підприємствах харчової промисловості;

– розуміння сутності технологічних процесів, принципів роботи обладнання, застосування базових знань для управління діючими технологічними лініями, проведення технологічного аудиту, виявлення об'єктів оптимізації технологій харчової промисловості;

– володіння принципами технологічних та технічних розрахунків при проектуванні нових та модернізації діючих виробництв (ділянок), підбору технологічного обладнання й розуміння правил його експлуатації при виробництві харчових продуктів;

– здатність аналізувати, обґрунтувати, розраховувати та здійснювати підбір обладнання, технологічні компонування при розробці проекту реконструкції, технічного переобладнання або будівництва підприємств харчової промисловості;

– здатність до ділових комунікацій з фахівцями галузі харчової промисловості та інших, уміння вести дискусію на професійні теми;

– інші.

Саме з урахуванням визначених фахових компетентностей оновлено освітні програми підготовки студентів, що навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології».