

**О.В. Самохвалова**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**С.Г. Олійник**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Н.В. Гревцева**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

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

## **КОМПЕТЕНТІСНИЙ ПІДХІД ЯК ПІДГРУНТЯ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**

У теперішній час активно відбувається процес реформування української вищої школи, орієнтований на поліпшення якості і змісту освіти відповідно до запитів суспільства. Основною вимогою до підготовки фахівців, у тому числі для потреб харчової галузі, є формування у студентів низки компетенцій, що дозволяють швидко адаптуватися до мінливих умов сучасного ринку праці й бурхливого розвитку науки й техніки. Для успішної професійної діяльності фахівців сьогодні недостатньо здобути вищу освіту, потрібно постійно поповнювати свої знання, бути здатним вчитися самостійно і постійно, доповнюючи свої професійні компетенції інформацією з інших областей знань. Відомо, що вирішити поставлені завдання дозволяє компетентісний підхід до організації навчального процесу, загальною ідеєю якого є компетентісно-орієнтована освіта, спрямована на комплексне засвоєння знань та способів практичної діяльності, завдяки яким людина успішно реалізує себе в різних галузях своєї життєдіяльності. Затребуваність такого підходу під час підготовки фахівців харчової галузі обумовлена особливим культурно-освітнім контекстом, заданим такими тенденціями української освіти, як необхідність розвитку кадрового ресурсу суспільства, перспективність вільної інтеграції фахівців в соціокультурний і економічний простір «Україна – Європейський союз».

Компетентісний підхід акцентує увагу на результаті освіти, який оцінюється не сумою засвоєної інформації, а здатністю фахівця діяти в професійній ситуації, і полягає в прищепленні і розвитку у студентів набору ключових компетенцій, таких як ініціативність, здатність до роботи в групі, комунікативні здібності, вміння вчитися, оцінювати, логічно мислити, відбирати і використовувати інформацію, опановувати нові технології. Поряд з фаховими у студентів повинні бути сформовані і такі компетенції:

– ціннісно-смыслові – ціннісні орієнтири, здатність орієнтуватися в навколишньому світі, усвідомлювати свою роль і призначення у суспільстві, приймати рішення;

– загальнокультурні – пізнання і досвід діяльності в галузі національної та загальнонародської культури; духовно-моральні основи життя людини;

– навчально-пізнавальні – сукупність компетенцій фахівця у сфері самостійної пізнавальної діяльності, що включає способи організації цілепокладання, планування, аналізу, рефлексії, самооцінки;

– інформаційні – навички діяльності по відношенню до інформації в навчальних предметах і в навколишньому світі; володіння сучасними засобами інформації та інформаційними технологіями; пошук, аналіз і відбір необхідної інформації, її перетворення, збереження і передача;

– комунікативні – знання мов, способів взаємодії з людьми; навички роботи в колективі, володіння різними соціальними ролями;

– соціально-трудова – виконання ролі громадянина, виборця, представника, споживача, покупця, клієнта, виробника, члена сім'ї; права і обов'язки в питаннях економіки і права, в області професійного самовизначення;

– компетенції особистісного самовдосконалення – освоєння способів фізичного, духовного та інтелектуального саморозвитку, емоційної саморегуляції та самопідтримки.

У цьому зв'язку процес підготовки фахівців харчової галузі базується на наступних принципах:

– навчальний процес орієнтується на досягнення результатів, виражених у формі компетенцій;

– у навчально-виховній діяльності викладача акцент зміщується з інформаційної до організаційно-управлінської площини. Взамін практики ретрансляції знань застосовуються інтерактивні форми навчання (індивідуальна, інформаційно-технологічна, проектна тощо), що дозволяють сформувати у студентів навички самостійного пошуку, обробки та використання інформації;

– взамін пасивного засвоєння знань у студента культивується дослідницько-активна модель поведінки, що дозволяє свідомо взяти на себе відповідальність за власне навчання;

– студенти повинні мати можливість практикуватися в освоєних компетенціях у реальних виробничих умовах на підприємствах харчової галузі.

Таким чином, компетентнісний підхід до організації навчального процесу є основою для підготовки конкурентоспроможних на ринку праці фахівців харчової галузі.