

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

М.В. Артамонова, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Шматченко, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

ВИКОРИСТАННЯ СТУДЕНТОЦЕНТРОВАНОГО ПІДХОДУ ПІД ЧАС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Одним з основних завдань сучасної вищої освіти, особливо у галузі харчових технологій, є формування творчої особистості фахівця, здатного до критичного мислення, креативної діяльності та постійного саморозвитку. Якісна підготовка студентів сьогодні спрямована на досягнення багатьох цілей, у тому числі формування їх готовності до активного громадянства, до особистого розвитку та успішного кар'єрного зростання. Завданням вищої освіти є створення у майбутніх фахівців ґрунтовної бази передових знань і стимулювання дослідницької та інноваційної діяльності. Вирішальною у цьому процесі, у створенні високоякісного досвіду студентів та уможливленні набуття знань, компетентностей і навичок, без сумніву, є роль викладача.

У сучасних умовах контингент студентів стає все більш різноманітним, зорієнтованим на результатах навчання, на отриманні після закінчення університету високооплачуваних посад. Це вимагає стимулювання мотивації студентів, їх самоаналізу та залучення до освітнього процесу, тобто студентоцентрованого підходу до навчання і викладання. Саме тому у стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в європейському просторі вищої освіти приділено певну увагу студентоцентрованому навчання, викладання та оцінюванню. Воно передбачає формування програм і технологій навчання так, як цього вимагає майбутня професія і можливості студента.

Важливо, що методологічною основою концепції студентоцентризму має бути симбіоз різних методологічних підходів в організації освітнього процесу – системного, особистісного, ціннісно-цільового, компетентнісного тощо. Вони є тими інструментами, що дозволяють поєднати в одне синергічне ціле складові успішної підготовки фахівця галузі харчових технологій. І ними повинні досконали володіти викладачі.

У зв'язку з цим у діяльності педагога, який готує студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології», має переважати особистісно-

розвивальна стратегія навчання та виховання, що передбачає використання технологій і методів, які спонукають до співпраці викладач–студент. Головною характеристикою такої стратегії є вміння визнати студента самодостатньою особистістю, яка прагне досягти кращого рівня життя шляхом успішної діяльності, заслуговує на повагу й очікує на допомогу та підтримку в процесі здобуття вищої освіти.

Роль викладача змінюється: трансляція знань з наступним контролем засвоєної інформації має бути перетворена на формування у студента попиту на поглиблення вмінь і навичок, на стимулювання процесу отримання та усвідомлення інформації. Професійні навички та компетенції фахівця харчової галузі повинні набуватися у процесі навчання, а не під час практичної діяльності на робочому місці. Це дозволить розв'язати поширену у сучасних умовах проблему замкнутого кола, коли випускника університету не приймають на посаду без досвіду роботи, і тому цей досвід неможливо набути. Викладач має бути не носієм знань, а тренером, коучем, який володіє ефективними освітніми методиками, має навички організації індивідуальної та групової роботи зі студентами, спрямованої на формування конкурентоспроможних фахівців. Зміна вимог потребує готовності до постійного навчання від професорсько-викладацького складу закладів вищої освіти.

Викладачі кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського державного університету харчування та торгівлі постійно підвищують свою кваліфікацію й удосконалюють знання та вміння з підготовки висококласних фахівців харчової галузі. Вони беруть участь у закордонних стажуваннях (у Чехії, Фінляндії), вивчають передовий досвід інших країн. Сьогодні три викладача проходять стажування, організоване Інститутом Міжнародної академічної та наукової співпраці, з метою удосконалення педагогічної діяльності кафедри та посилення ефективності її роботи.

Таким чином, сучасні умови вимагають переосмислення форм і методів педагогічної діяльності викладачів, що готують фахівців за спеціальністю «Харчові технології», її перебудови у напрямку студентоцентрованого підходу, зміни ролі з транслятора інформації на висококваліфікованого консультанта, тренера, що проводить ефективну індивідуальну та групову роботу зі студентами з урахуванням особистісних якостей кожного. Саме на це спрямовує свою діяльність професорсько-викладацький склад кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів ХДУХТ.