

***Віта Насінник***

*здобувачка другого (магістерського)  
рівня вищої освіти,  
ННІ професійної освіти та технологій  
Національного університету  
«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка,  
м. Чернігів, Україна*

***Тетяна Газука***

*кандидат педагогічних наук,  
доцент кафедри професійної освіти та  
безпеки життєдіяльності  
Національного університету  
«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка,  
м. Чернігів, Україна*

## **ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ КУРСУ «ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» У ЗПТО В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ**

**Актуальність дослідження.** В Україні за останні роки помітно зросла потреба в кваліфікованих робітничих кадрах. Це зумовлено низкою чинників: економічний розвиток та відновлення виробництв вимагають якісної підготовки робітничих кадрів, еміграція робітничих кадрів, інновації та нові технології. Крім економічної ролі, робітничі професії стають важливим елементом соціальної стабільності, забезпечуючи зайнятість, стабільний дохід і підтримуючи місцеві громади. В умовах сучасного розвитку харчової промисловості викладання курсу «Товарознавство харчових продуктів» у ЗПТО набуває особливої актуальності, оскільки забезпечує учнів професійно-технічних навчальних закладів необхідними знаннями про якість, властивості та безпеку харчових продуктів.

**Виклад основного матеріалу.** Професійно-теоретична підготовка у ЗПТО включає в себе вивчення спеціальних предметів, які є основним джерелом навчальної інформації для опанування конкретної професії, до спеціальних предметів належить «Товарознавство харчових продуктів». Структура даного курсу мстить теоретичну частину, яка охоплює загальні поняття товарознавства, властивості продуктів, умови зберігання та транспортування і практичну частину, яка включає лабораторні або практичні роботи з визначення якості продуктів, проведення експертиз, використання стандартів і аналізу даних. Знання властивостей, характеристик і маркування харчових продуктів дозволяє учням ЗПТО (майбутнім кухарам) обирати оптимальні інгредієнти для приготування

страв, оцінка органолептичних властивостей (смак, запах, текстура) та відповідність стандартам якості є основою для створення кулінарних шедеврів. Вивчення асортименту товарів допомагає раціонально використовувати ресурси, обирати якісні продукти, що є важливим для рентабельності закладу. Знання про харчові добавки, умови зберігання, терміни придатності й стандарти безпеки допомагає уникнути використання неякісних або небезпечних інгредієнтів. Вивчення сучасних тенденцій і споживчих запитів (наприклад, на органічні, безглютенові чи веганські продукти) дозволяє розробляти меню, яке відповідає сучасним вимогам. Ознайомлення з новими продуктами та технологіями у виробництві харчових товарів (наприклад, замітники м'яса, технології ферментації, молекулярна кухня) забезпечує конкурентну перевагу. Усвідомлення важливості сталого використання ресурсів, мінімізації відходів і вибору екологічно чистих продуктів допомагає впроваджувати практики сталого розвитку. Товарознавство сприяє формуванню базових знань, необхідних для складання технологічних карт, розрахунку собівартості страв і дотримання стандартів якості [5].

Отже, предмет «Товарознавство харчових продуктів» формує професійні компетенції майбутніх кухарів щодо визначення товарних характеристик, технологій виробництва та контролю якості харчової продукції, що є особливо важливими для забезпечення майбутньої діяльності.

Зазначимо, що товарознавство харчових продуктів базуються на інтеграції даних з хімії, біології, технології виробництва та маркетингу. Це дозволяє майбутнім фахівцям розуміти як загальні, так і специфічні властивості продуктів, такі як свіжість, поживність, смакові якості та екологічна чистота. Курс також наголошує на новітніх тенденціях у харчовій індустрії, включаючи розвиток продуктів із генетично модифікованих сировинних матеріалів, органічного виробництва та безпечності харчових добавок [1].

Сучасні заклади професійно-технічної освіти зіштовхуються з необхідністю підготовки фахівців, які володіють практичними знаннями та навичками, що відповідають сучасним вимогам ринку праці. У зв'язку з динамічними змінами в харчовій промисловості, потреба у кваліфікованих спеціалістах, здатних швидко адаптуватися до нових технологій, постійно зростає. Заклади професійно-технічної освіти мають забезпечити учнів не лише теоретичними знаннями, а й практичними вміннями, необхідними для роботи з новітніми харчовими технологіями, що вимагає постійного оновлення навчальних програм та матеріалів [2].

Особливістю навчання в таких закладах є орієнтація на практичну підготовку, що потребує адаптації курсу «Товарознавство харчових продуктів» до рівня знань і навичок учнів. У зв'язку з цим виникає необхідність у використанні різноманітних підходів до викладання, які б дозволили учням з різним рівнем підготовки ефективно засвоювати

матеріал. Це включає застосування інтерактивних методів навчання, лабораторних робіт та моделювання реальних виробничих ситуацій, що сприяє кращому розумінню основних аспектів товарознавства харчових продуктів і готує студентів до викликів на практиці.

Використання інтерактивних методів навчання у викладанні курсу «Товарознавство харчових продуктів» значно підвищує ефективність освітнього процесу, оскільки дозволяє учням активно залучатися до вивчення матеріалу. Інтерактивні методи, такі як обговорення кейсів, рольові ігри, аналіз реальних прикладів з харчової промисловості, сприяють кращому розумінню специфіки товарознавства та його застосуванню в професійній діяльності. Ці підходи дозволяють учням не лише опанувати теоретичні знання, але й застосовувати їх у практичних ситуаціях, що є важливим для професійно-технічної освіти [4].

Використання сучасних технологій і навчальних платформ відіграє важливу роль у підвищенні якості засвоєння матеріалу. Наприклад, мультимедійні ресурси дозволяють викладачам урізноманітнити навчальний процес, роблячи його доступнішим і більш наочним.

Для підготовки сучасних фахівців важливим є поєднання знань із різних сфер, таких як хімія, біологія, економіка, маркетинг і екологія. Це забезпечує учням комплексний погляд на харчову продукцію та процеси, що відбуваються на всіх етапах її створення – від вирощування сировини до кінцевого продажу споживачеві. Наприклад, розуміння основ хімії та біології допомагає учням краще розібратися у біохімічних процесах, які відбуваються в продуктах під час обробки та зберігання, а знання економіки та маркетингу – орієнтуватися на потреби ринку, розуміти споживчі тренди та адаптувати свою діяльність відповідно до вимог ринку. Завдяки такому підходу учні розвивають комплексне мислення та навички аналізу, що є важливим у сучасному світі, де харчова індустрія є не лише виробничим, а й економічним сектором [3].

Інтеграція нових технологій у навчальний процес передбачає не лише використання сучасного обладнання та програмного забезпечення, але й доступ до електронних бібліотек, баз даних, наукових статей та інших інформаційних ресурсів. Завдяки цьому учні можуть отримувати актуальну інформацію про нові дослідження, інноваційні підходи до обробки харчових продуктів та стандарти контролю якості. Доступ до таких матеріалів є важливим для розвитку аналітичного мислення учнів, оскільки дозволяє їм порівнювати різні підходи, оцінювати доцільність використання нових технологій та вивчати приклади з різних країн. Ці ресурси надають студентам можливість бути в курсі найновіших тенденцій, що сприяє їхній готовності до швидко змінюваного середовища харчової галузі.

Перспективи розвитку викладання товарознавства харчових продуктів у професійно-технічній освіті полягають у подальшій

інтеграції цифрових технологій та зміцненні зв'язків з харчовою промисловістю. Використання онлайн-платформ та віртуальних лабораторій дозволить розширити доступ учнів до навчальних ресурсів і забезпечити їх актуальною інформацією. Зазначимо, що для забезпечення високого рівня підготовки фахівців у галузі товарознавства харчових продуктів необхідно активно впроваджувати інноваційні підходи до навчання та постійно оновлювати навчальні програми. Стратегічна співпраця між закладами професійно-технічної освіти та підприємствами харчової промисловості створює можливості для практичного навчання і забезпечує учнів необхідними компетенціями для успішної професійної діяльності. Тільки за умов постійного вдосконалення освітнього процесу можна забезпечити відповідність підготовки фахівців сучасним вимогам ринку праці.

**Висновки.** Особливості викладання курсу «Товарознавство харчових продуктів» у закладах професійно-технічної освіти полягають у комплексному підході, що враховує сучасні тенденції та виклики харчової промисловості. Інтеграція актуальних знань, новітніх технологій та інтерактивних методів навчання сприяє підвищенню якості освіти й формує в учнів необхідні навички для майбутньої професійної діяльності. Розвиток співпраці з підприємствами галузі та вдосконалення матеріально-технічної бази дозволить підготувати кваліфікованих спеціалістів, здатних відповідати високим вимогам сучасного ринку праці та забезпечувати належну якість і безпеку харчової продукції.

### Література

1. Бровко О.Г. Товарознавство. Продовольчі товари: навч. посіб. / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, О. В. Кудінова. К. : Кондор, 2015. 730 с.
2. Газука Т.А., Плуток О.В. Навчання товарознавству харчових продуктів в умовах дистанційної освіти. *Вісник Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка*. Серія: Педагогічні науки: Збірник. Чернігів: НУЧК, 2024. Вип. 24 (180). С. 83-88.
3. Лапицька Н.В., Городиська О.В. Товарознавство і захист прав споживачів: навч.-метод. Посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка. 2023. 386 с.
4. Нагаєв В.М., Портян М.О. Методика викладання у вищій школі: навч. посіб. Вид. 2-ге, перероб. і доп. Харків: Стильна типографія, 2018. 289 с.
5. Стандарт професійної (професійно-технічної) з професії «Кухар» наказ №1123 Міністерства освіти та науки України від 26.10.2021 URL: <https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf> (дата звернення: 22.10.2024).