

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

**Плуток Олена Вікторівна,**  
*кандидат педагогічних наук, доцент, доцент кафедри  
економіки і управління Національного університету  
«Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка  
м. Чернігів, Україна*

## **ФОРМУВАННЯ ФАХОВОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ПЕДАГОГА ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Актуальність дослідження.** Формування компетентного фахівця є пріоритетною проблемою професійної підготовки на всіх рівнях професійної освіти. Разом з тим у структуруванні освітньої програми виникає проблема визначення актуальних напрямків підготовки, що задовольняли б потреби суспільства. Підготовка педагога професійної освіти у галузі харчових технологій має бути спрямована на формування його здатності підготувати спеціаліста у галузі виробництва харчової продукції що відповідає високим показникам якості і безпечності [2].

Проблема якості і безпечності харчової продукції постає критичною ознакою на всіх циклах і етапах технологічного процесу виробництва харчової продукції. Важливість методів контролю на харчовому виробництві важко переоцінити, оскільки саме вони є основою забезпечення якості, безпечності та конкурентоспроможності харчових продуктів. Методи контролю дозволяють: виявляти наявність шкідливих мікроорганізмів, токсинів, сторонніх домішок; запобігати харчовим отруєнням і поширенню хвороб, пов'язаних із продуктами.

Контроль допомагає дотримуватися національних і міжнародних стандартів: ДСТУ, ISO 22000, НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point). Контроль якості сировини та готової продукції дає змогу контролювати відповідність продукції рецептурі, стабільність смаку, вигляду, консистенції; виявляє порушення на будь-якому етапі технологічного процесу (від приймання сировини до пакування). Своєчасний контроль знижує втрати від браку, рекламацій, повернень; підвищує ефективність використання ресурсів, мінімізує ризики зупинки виробництва.

Для викладача закладу професійної освіти або фахівця харчової галузі знання методів контролю — це інструмент навчання майбутніх кваліфікованих працівників, елемент педагогічної компетентності, який формує в учнів культуру якості та відповідальність.

Зміст підготовки майбутнього педагога професійного навчання повинен бути орієнтований на опанування сучасних методів оцінювання якості та безпеки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, повинен охоплювати основи органолептичних, фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних методів контролю, а також основи впровадження системи НАССР - системи аналізу

ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок, що, в результаті, дозволить здобувачам освіти оволодіти інструментами контролю, які відповідають сучасним вимогам харчової промисловості.

Окрім фахової складової важливо сприяти розвитку педагогічних умінь через виконання навчально-дослідницьких проєктів, підготовку методичних матеріалів та моделювання навчальних занять. Такий інтегрований підхід формуватиме здатність майбутнього викладача закладів професійної освіти ефективно поєднувати технологічні знання з освітньою діяльністю.

Зазначені завдання може виконати освітній компонент фахової підготовки майбутнього педагога професійного навчання «Методи контролю харчових виробництв».

Особливістю викладання предмета навчального курсу «Методи контролю харчових виробництв» є його прикладний характер і спрямованість на інтеграцію теоретичних знань із практичними навичками контролю якості продукції на всіх етапах виробничого процесу. Навчальний процес поєднує лекційні заняття з лабораторними та практичними роботами, що проводяться з використанням сучасного контрольно-вимірювального обладнання та ІКТ.

Теоретико-методичною базою навчального курсу «Методи контролю харчових виробництв» є розробки науковців у галузі харчових технологій, стандартизації, безпеки харчових продуктів і професійної освіти. Серед них: Мельниченко І.М. (сфера технологій харчової продукції та контролю її якості), Клименко І.А. (автор методичних рекомендації з контролю якості), Гаврилюк Т.І. (санітарія та контроль на харчових виробництвах), Ковальчук Л.В. (впровадження НАССР та контроль безпеки продукції у системі профтехосвіти), Сичевський В.В. (професійна освіта та впровадження інтегрованих навчальних курсів у ЗПТО, зокрема в харчовій галузі), Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О., Усатюк С.І., Костінова Т.А., Філіпченко І.М., Головка Т.М., Воробець М.М., Кобаса І.М., Кондрачук І.В. – автори основних навчальних посібників з методів контролю якості харчової продукції [1; 3].

Тематичним наповненням навчального курсу пропонуються наступні модулі.

Модуль 1. Теоретичні основи контролю якості харчової продукції (Сутність, мета та завдання контролю якості. Законодавча і нормативна база в Україні та ЄС (ISO, НАССР, ДСТУ, Технічні регламенти. Класифікація методів контролю: органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні).

Модуль 2. Органолептичні методи контролю (Принципи і методика проведення дегустації. Визначення смаку, запаху, консистенції, кольору. Складання протоколу органолептичної оцінки.)

Модуль 3. Фізико-хімічні методи аналізу. (Визначення вологості, золи, рН, вмісту солей, кислотності. Методи титриметрії, спектрофотометрії, рефрактометрії. Визначення стабільності та терміну зберігання.)

Модуль 4. Мікробіологічний контроль (Основні мікроорганізми, що впливають на якість продукції. Методи визначення загального мікробного числа (ЗМЧ), наявності патогенів. Санітарно-гігієнічний контроль обладнання та сировини.)

Модуль 5. Сучасні системи управління якістю (НАССР, ISO) (Принципи НАССР. Ідентифікація критичних контрольних точок. Впровадження системи контролю якості на підприємстві.)

Практичні роботи з даного предмета мають чітко виражене прикладне та професійно-орієнтоване спрямування. Вони націлені на формування у здобувачів ключових цілей практичної підготовки:

- засвоєння методик контролю якості харчової продукції (навчити студентів користуватися стандартними методами визначення фізико-хімічних, мікробіологічних та органолептичних показників);
- розвиток навичок роботи з контрольованими вимірювальними обладнаннями (освоєння приладів, таких як рН-метр, спектрофотометр, вологомір, рефрактометр тощо);
- формування вмінь проводити санітарно-гігієнічний моніторинг (оцінка чистоти поверхонь, води, повітря, зразків сировини та готової продукції згідно з нормативами);
- вивчення елементів систем НАССР і внутрішнього контролю (ідентифікація ризиків та визначення критичних контрольних точок у конкретному технологічному процесі);
- підготовка до майбутньої педагогічної діяльності (навчання проведенню лабораторних занять зі здобувачами ЗПТО (формування чітких інструкцій, критеріїв оцінювання, правил техніки безпеки);
- розвиток професійних компетентностей (критичне мислення, увага до деталей, аналітичність, самостійність у прийнятті рішень).

### **Висновки.**

Таким чином, у сучасних умовах забезпечення якості професійної освіти особливого значення набуває формування у майбутніх викладачів закладів професійної освіти практичних навичок контролю харчових виробництв. Це є необхідною складовою їхньої професійної компетентності, адже саме вони готують кваліфікованих фахівців для харчової галузі.

### **Література**

1. Методи контролю якості харчової продукції : метод. рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.
2. Наказ МОН № 1244 від 17 листопада 2021 року Про затвердження стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» <https://osvita.ua/legislation/faxova-peredyshha-osvita/85344/> (дата звернення: 11.04.2025)
3. Черевко О.І., Крайнюк Л.М., Касілова Л.О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2021. 512 с.