

оптимізує HR-процеси, сприяє стратегічному плануванню та розвитку людського капіталу, забезпечує прозорість і доступність управлінських рішень. Інтеграція цифрових інструментів дозволяє організаціям реагувати на виклики сучасного ринку праці, формувати гнучкі моделі взаємодії з персоналом і підвищувати свою конкурентоспроможність.

Бібліографічний список:

1. Дія: Цифрова освіта. Цифрограм. URL: <https://osvita.diia.gov.ua/digigram> (дата звернення: 03.11.2022).

Газука Т.А., кандидат педагогічних наук, доцент
Національний університет «Чернігівський
колегіум» імені Т.Г. Шевченка
tanya.gazuka0510@gmail.com

ПРОЄКТНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЯК ЗАСІБ РОЗВИТКУ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ СТУДЕНТІВ У ДИСЦИПЛІНІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Сучасна харчова промисловість швидко розвивається, з'являються нові технології, інноваційні продукти та стандарти якості. У цих умовах від майбутніх фахівців харчової галузі очікується не лише ґрунтовне володіння технологіями, а й здатність до творчого мислення, генерації нових ідей, адаптації технологій під сучасні потреби ринку. Підготовка студентів до таких завдань є одним із ключових викликів сучасної професійної освіти.

Проектна діяльність у вивченні дисципліни «Харчові технології» є одним із найефективніших засобів формування творчого потенціалу студентів. Вона дозволяє поєднати теоретичні знання з практичними навичками, стимулює активне дослідження, пошук нестандартних рішень, експериментування та створення інноваційних продуктів. Студенти не лише виконують завдання за інструкцією, а й набувають навичок самостійного планування, аналізу технологічних процесів, командної взаємодії та презентації результатів.

На основі наукових досліджень у сфері педагогіки, професійної та вищої освіти можна стверджувати, що проектна діяльність посідає особливе місце в сучасній професійній освіті,

оскільки створює умови для активного, самостійного й творчого опанування навчального матеріалу. На відміну від традиційних форм навчання, проекти орієнтовані на практичний результат, що стимулює студентів до пошуку нових ідей, експериментів і нестандартних рішень. Це дозволяє сформувати в майбутніх фахівців харчової галузі не лише технологічні знання, але й креативність, ініціативність, навички дослідження й інноваційного мислення [2].

Проектна діяльність сприяє розвитку таких компетентностей: уміння планувати технологічний процес; здатність працювати з технологічною документацією; навички дослідження та експериментального аналізу; уміння презентувати та аргументувати власні технологічні рішення; здатність до командної взаємодії та управління проектом; розвиток творчого підходу до вирішення виробничих проблем.

Розглянемо деякі види проектів які доцільно використовувати при вивченні дисципліни «Харчові технології».

Технологічні проекти є найбільш поширеним видом діяльності у підготовці фахівців із харчових технологій. Їх сутність полягає у створенні нової страви, напівфабрикату або готового продукту з обов'язковим науковим та технологічним обґрунтуванням.

- орієнтовні етапи роботи над технологічним проектом можуть бути такі:
- вибір продукту або страви та формулювання ідеї;
- опрацювання інформації щодо сировини, її хімічного складу, харчової цінності, сумісності інгредієнтів;
- розробка рецептури (основної та варіативних модифікацій);
- визначення режимів теплової чи механічної обробки;
- розробка технологічної карти або технологічної інструкції;
- експериментальне виготовлення продукту;
- сенсорний аналіз, органолептична оцінка, визначення виходу та собівартості;
- презентація результатів [3; 4].

З точки зору розвитку творчих здібностей це створення нестандартних комбінацій інгредієнтів; використання локальних продуктів; пошук сучасних способів подачі; адаптація традиційної страви під нову цільову аудиторію (спортсмени, діти, вегетаріанці). Такий вид проекту дозволяє студентам відчути себе

технологами-практиками, стимулює до експериментів і розширює професійний кругозір.

Науково-дослідні проекти спрямовані на поглиблене вивчення процесів, які відбуваються під час обробки харчових продуктів. Вони формують у студентів здатність аналізувати, порівнювати, експериментувати й робити висновки на основі отриманих даних.

Наведемо приклади тем: вплив різних способів теплової обробки (варіння, тушкування, запікання, sous-vide) на харчову цінність продуктів; зміна кольору і текстури овочів під дією температури; технологічні втрати сировини залежно від способу нарізання; дослідження окиснення жирів за різних умов зберігання [1; 4].

Орієнтовні етапи науково-дослідного проекту:

- формування дослідницької проблеми;
- аналіз наукових джерел;
- розробка плану експерименту;
- проведення вимірювань, лабораторних тестів;
- обробка даних (графіки, таблиці, статистичний аналіз);
- формулювання висновків [3; 4].

Творчі результати після виконання такого виду проектів: уміння бачити приховані закономірності; розвиток наукового мислення; здатність обґрунтовувати технологічні рішення не інтуїтивно, а на основі експериментів.

Інноваційні проекти орієнтовані на створення нового або покращеного продукту з використанням сучасних підходів у технологіях харчових виробів.

Напрями таких інноваційних проектів: збагачення продуктів білком, клітковиною, вітамінами; використання альтернативних видів сировини (нутове борошно, рослинне молоко, псевдозлаки); створення функціональних продуктів для певних груп населення; впровадження інноваційних кулінарних технік (су-від, молекулярна кухня, дегідратація продуктів) [1; 4].

Результати після виконання інноваційних проектів: унікальні рецептури; нові технологічні прийоми; концепції продуктів для ринку; підвищення рівня креативності та підприємницького мислення. Цей вид проектів є особливо актуальним у контексті сучасних трендів харчової промисловості.

Екологічні проекти спрямовані на формування екологічної свідомості, раціонального використання ресурсів та

впровадження екологічно сталих технологій.

Приклади напрямів екологічних проєктів: розробка страв з використанням харчових відходів (цедри, обрізків овочів, аквафаби); оптимізація технологічного процесу з метою зменшення енергоспоживання; створення Zero Waste меню; вивчення впливу упаковки на збереження якості продуктів; заміна одноразових матеріалів екологічними аналогами [1; 4].

Виховний та розвивальний ефект в результаті виконання екологічних проєктів: формування відповідального ставлення до ресурсів; розвиток умінь бачити нові можливості в обмежених умовах; стимулювання творчості через потребу знайти нестандартні рішення.

Отже, можна зазначити, що загальний вплив проєктної діяльності на розвиток творчого потенціалу здобувачів освіти полягає у:

- активізації ініціативності студентів;
- розвитку системного, критичного й креативного мислення;
- формуванні навичок експериментування;
- сприянні розвитку комунікативних і презентаційних умінь;
- забезпеченні інтеграції міждисциплінарних знань;
- навчанні студентів працювати автономно й у команді [2].

У процесі реалізації проєктів здобувачі вищої освіти переходять від ролі пасивних споживачів знань до активних творців нових технологічних ідей, що є ключовою умовою сучасної професійної підготовки у харчовій галузі. Систематичне використання проєктних методів у навчальному процесі, зокрема при вивченні харчових технологій забезпечує розвиток креативності, критичного мислення, здатності до експериментування та самостійного прийняття рішень — ключових компетентностей майбутніх фахівців харчової галузі.

Бібліографічний список:

1. Інноваційні технології харчових виробництв. Підручник / Піддубний В.А., Кравченко М.Ф., Чагайда А.О., Красножон С.В. Київ: Кондор. 2025. 374 с.

2. Михайленко, О. В. Метод проєктів у вітчизняній і зарубіжній педагогічній теорії та практиці / О. В. Михайленко, Т. О. Бутко *Науковий часопис Національного педагогічного університету*