

### Література:

1. Кайдалова Л. Г. Педагогічний сторітеллінг у підготовці майбутніх фахівців охорони здоров'я. *Інноваційна педагогіка*. Випуск 29. Т. 1. 2020. С. 136-139.

2. Inna Marynchenko, Oksana Braslavska, Oleh Levin, Yuliia Bielikova, Tetyana Chumak. [Modern tools for increasing the efficiency of distance education in the conditions of digitalization](#). *AD ALTA-Journal of Interdisciplinary Research*. 2023. Vol. 13. Issue 1, Special Issue XXXII. Pp. 87-92. URL: <http://www.magnanimitas.cz/13-01-xxxii>

3. Inna Marynchenko, Mariana Malchyk, Yurii Iliash, Valentyna Papushyna, Mykola Yakymchko. Use of digital technology tools for forming the readiness of future specialists in accordance with the requirements of the current labor market of ukraine. *AD ALTA-Journal of Interdisciplinary Research*. 2023. Vol. 13. Issue 1, Special Issue XXXIV. pp. 222-229. URL:

[https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/130134/papers/I\\_32.pdf](https://www.magnanimitas.cz/ADALTA/130134/papers/I_32.pdf)

4. Marynchenko Inna Pedagogical conditions for improving the pedagogical skills of future teachers of vocational training in university conditions. Topical aspects of social science disciplines and innovative methods and technologies of their learning and teaching: scientific monograph. Riga, Latvia : «Baltija Publishing». 2023, С. 136-161.

**Газука Тетяна Анатоліївна,**

*Національний університет*

*«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка*

*к. п. н., доцент кафедри професійної освіти*

*та безпеки життєдіяльності*

### **ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» У ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ З ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ В СУЧАСНИХ УМОВАХ**

**Постановка проблеми.** Сучасний етап розвитку вищої освіти в Україні характеризується переходом до компетентнісної моделі підготовки фахівців, орієнтованої на практичну реалізацію знань у професійній діяльності. Для магістрів, що навчаються за освітньою програмою «Професійна освіта (Харчові технології)» це означає необхідність формування у них не лише глибоких фахових знань із

технології виробництва та контролю якості харчових продуктів, а й педагогічних умінь щодо організації навчального процесу у закладах професійно-технічної освіти.

**Викладення основного матеріалу.** Підготовка магістрів з професійної освіти у галузі харчових технологій вимагає поєднання педагогічних і технологічних компетентностей. Дисципліна «Методи контролю харчових виробництв» має подвійне призначення: формування фахових знань про методи аналізу, оцінювання якості та безпеки продукції, а також розвиток умінь організовувати навчальний процес із використанням цих методів у майбутній педагогічній діяльності.

Викладання дисципліни повинно ґрунтуватися на компетентнісному, діяльнісному та інтегративному підходах. Доцільним є впровадження інтерактивних форм навчання – ділових ігор, проєктних завдань, ситуаційного моделювання, а також використання цифрових освітніх платформ і віртуальних лабораторій, що дозволяють моделювати процеси контролю якості продукції в реальному часі.

Важливим аспектом підготовки магістрів з професійної освіти (харчові технології) є орієнтація змісту навчання на сучасні вимоги харчової галузі, яка функціонує в умовах жорсткої конкуренції та посилення контролю за якістю і безпечністю харчових продуктів. Ключовими орієнтирами у формуванні навчальних програм і методичних підходів виступають міжнародні стандарти HACCP, ISO 9001, ISO 22000, GMP, GHP, що визначають систему управління безпечністю харчових продуктів, регламентують вимоги до якості виробничих процесів, санітарно-гігієнічних норм і управління ризиками [1, 2].

Система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) є базовою моделлю забезпечення безпечності харчових продуктів на всіх етапах виробництва – від надходження сировини до реалізації готової продукції. Ознайомлення магістрів із принципами HACCP дає змогу сформуванню у них розуміння причинно-наслідкових зв'язків між технологічними процесами та ризиками, що впливають на якість і безпечність продукту [3].

Стандарти ISO 9001 та ISO 22000 забезпечують інтеграцію системи управління якістю з системою безпечності харчових продуктів. У процесі навчання майбутні магістри повинні не лише засвоїти вимоги цих стандартів, але й навчитися розробляти,

впроваджувати та оцінювати ефективність систем менеджменту якості у виробничих умовах [1].

Принципи GMP (Good Manufacturing Practice) та GHP (Good Hygiene Practice) формують основу для розроблення технологічних інструкцій, контролю санітарних вимог, ведення документації та підготовки персоналу. Знання цих стандартів дозволяє майбутнім педагогам-технологам навчати студентів культури виробництва, дисципліни праці та дотримання норм харчової безпеки.

Оскільки магістри спеціальності «Професійна освіта (Харчові технології)» готуються не лише до роботи у виробництві, але й до педагогічної діяльності, важливо, щоб вони оволоділи методами передачі цих знань у навчальному процесі. Це включає:

- розроблення навчальних кейсів і тренінгів із моделювання ситуацій впровадження стандартів;
- використання практичних завдань, що імітують аудит систем управління якістю на підприємствах;
- створення навчально-методичних матеріалів (інструкцій, чек-листів, контрольних карт НАССР) для студентів;
- застосування міждисциплінарних зв'язків між предметами технологічного та педагогічного циклів.

Таким чином, орієнтація змісту дисципліни на вимоги сучасних міжнародних стандартів сприяє формуванню у магістрів комплексного професійного мислення – поєднання технологічної компетентності, аналітичних навичок і педагогічної майстерності, що є необхідним для підготовки конкурентоспроможних фахівців у галузі харчових технологій.

Сучасні умови воєнного стану, цифровізації та переходу на дистанційні формати навчання зумовлюють необхідність гнучких методик викладання. Використання мультимедійних матеріалів, інтерактивних презентацій, відеолабораторій та онлайн-практикумів сприяє активізації пізнавальної діяльності здобувачів освіти та підвищенню ефективності навчального процесу.

**Висновки.** Отже, ефективне викладання методів контролю харчових виробництв у підготовці магістрів з професійної освіти передбачає поєднання сучасних освітніх технологій, практикоорієнтованого підходу та використання цифрових засобів навчання. Такий підхід забезпечує ефективну підготовку майбутніх викладачів закладів професійно-технічної освіти, здатних до професійного зростання та впровадження інновацій у галузі харчових технологій.

## Література

1. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі. Київ ДП «УкрНДНЦ», 2021. 30 с.
2. Слащева, А. В. Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі: метод. рек. до вивч. дисц. / А. В. Слащева, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук, К. І. Остренська. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 46 с.
3. Шенаур О.В.: Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі». Рівне, 2023. 94 с.

**Мохер Віталій Юрійович**

*Полтавський національний педагогічний  
університет імені В. Г. Короленка,  
аспірант*

## РЕАЛІЗАЦІЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ УЧИТЕЛЯ ТЕХНОЛОГІЙ КРІЗЬ ПРИЗМУ СУЧАСНИХ ВИКЛИКІВ STEM- ОСВІТИ

На сьогодні сільське господарство є однією із ключових галузей вітчизняного виробництва. У «Стратегії розвитку сільського господарства...» [1] зазначається, що аграрний сектор ефективно інтегрувався у світову продовольчу систему і відіграє важливу роль для покращення соціально-економічної ситуації та забезпечення продовольчої безпеки держави і глобальних продовольчих ринків. При цьому відмічається низька ефективність системи обміну знаннями, інноваціями, навчання, а також недостатня кількість досліджень, спрямованих на розвиток і модернізацію сільського господарства, та низький рівень цифровізації як у галузі, так і на сільських територіях.

У дослідженні [2] відмічається, що основними стримуючими факторами впровадження цифрових технологій у аграрному секторі є дефіцит ІТ-спеціалістів, низький рівень обізнаності аграріїв щодо