

*Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. Випуск 76 : збірник наукових праць / М-во освіти і науки України, Нац. пед. ун-т імені М.П. Драгоманова. Київ : Видавничий дім «Гельветика», 2020. С. 21-25*

4. Галузинский В.М., Євтух Н.Б. Основи педагогіки і психології вищої школи в Україні. Навчальний посібник. Київ: ІНТЕЛ, 1995. 168 с.

***Газука Тетяна Анатоліївна,***

кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності

Національного університету

«Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

## **ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ ТРИВАЛОГО ЗБЕРІГАННЯ В СИСТЕМІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ ОПП «ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА (ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ)»**

В умовах воєнного стану питання забезпечення населення продовольчими ресурсами стає одним із ключових чинників національної безпеки та стабільності суспільства. Військові дії призводять до порушення логістичних ланцюгів постачання, обмеження доступу до свіжих продуктів, ризику дефіциту продовольства та підвищеної нестабільності ринку харчових товарів. Саме тому продукти тривалого зберігання набувають особливої важливості як елемент стратегічного продовольчого резерву – вони забезпечують харчову безпеку в умовах перерв у постачанні, евакуаційних потреб, масових переміщень населення та обмежених ресурсів для зберігання й транспортування. В умовах воєнного часу споживачі дедалі більше орієнтуються на продукти з довгими термінами реалізації, підвищеною безпечністю та стабільними органолептичними показниками. Це зумовлює підвищений попит на впровадження сучасних технологій виробництва продуктів тривалого

зберігання, які забезпечують не лише подовження термінів придатності, а й збереження харчової цінності, органолептичних якостей, безпеки для здоров'я людини. Сучасні технології консервування, сушіння, заморожування, стерилізації, вакуумного пакування, модифікованого газового середовища та інших інноваційних підходів стають критично важливими для адаптації харчової промисловості до вимог воєнного часу [1; 3].

У цьому контексті особлива роль належить підготовці висококваліфікованих фахівців, здатних не лише розуміти і застосовувати передові технології виробництва продуктів тривалого зберігання, а й ефективно передавати ці знання майбутнім спеціалістам у сфері харчових технологій. Магістри освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)» повинні володіти глибокими знаннями у сфері технологічних процесів, контролю якості та безпечності харчових продуктів, що є запорукою стійкості продовольчої системи у воєнних умовах та післявоєнний період.

Підготовку магістрів за освітньою програмою «Професійна освіта (Харчові технології)» доцільно доповнити поглибленим вивченням технологічних аспектів сучасних технологій виробництва продуктів тривалого зберігання. Це зумовлено зростанням потреби суспільства у безпечних, поживних та стабільних до зберігання харчових продуктах, особливо в умовах воєнного стану, надзвичайних ситуацій та необхідності формування продовольчих резервів.

Включення до підготовки майбутніх магістрів знань про інноваційні методи консервування, сушіння, сублімації, стерилізації, пакування в модифікованому газовому середовищі, використання сучасних пакувальних матеріалів та технологій забезпечення тривалого терміну придатності сприятиме формуванню у здобувачів комплексного розуміння сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості [1; 2].

Такі знання дозволять майбутнім фахівцям не лише ефективно організувати освітній процес у сфері харчових технологій, але й передавати здобувачам професійної освіти актуальні компетентності щодо виробництва

продуктів, придатних для довготривалого зберігання, транспортування та використання у польових або кризових умовах.

Крім того, інтеграція зазначених технологічних знань у зміст підготовки магістрів сприятиме розвитку їх професійної компетентності, здатності впроваджувати інновації у навчальний процес, а також формуванню навичок аналізу сучасних технологічних рішень у сфері виробництва харчових продуктів. Це підвищить конкурентоспроможність випускників на ринку праці та відповідатиме сучасним вимогам до підготовки фахівців у галузі харчових технологій і професійної освіти.

Розглянемо основні технології виробництва продуктів тривалого зберігання належать:

1. Термічне консервування. Передбачає пастеризацію та стерилізацію продуктів із метою знищення патогенної мікрофлори. Застосовується у виробництві м'ясних, рибних, овочевих та фруктових консервів. Важливими параметрами є температура, тривалість обробки та герметичність пакування.

2. Сушіння. Метод зниження вологості продукту до рівня, що унеможливорює розвиток мікроорганізмів. Використовуються конвективне, інфрачервоне, вакуумне та сублимаційне сушіння. Особливу увагу приділяють збереженню біологічно активних речовин і органолептичних показників.

3. Заморожування. Швидке або глибоке заморожування дозволяє зберегти структуру продукту та його поживну цінність. Сучасні технології передбачають використання шокового заморожування та криогенних методів.

4. Використання бар'єрних технологій. Комбінування кількох методів консервування (зниження рН, зменшення активності води, контроль температури, модифіковане газове середовище) забезпечує пролонгований термін зберігання без суттєвої втрати якості.

5. Інноваційні методи. До перспективних напрямів належать високий гідростатичний тиск, імпульсні електричні поля, мембранні технології, використання природних консервантів та функціональних добавок [2; 3].

Технології виробництва продуктів тривалого зберігання є стратегічно важливим напрямом сучасної харчової промисловості та невід’ємною складовою професійної підготовки магістрів освітньої програми «Професійна освіта (Харчові технології)». Ефективне поєднання технологічної та педагогічної підготовки забезпечує формування конкурентоспроможних фахівців, здатних впроваджувати інновації та здійснювати якісну професійну підготовку майбутніх спеціалістів харчової галузі.

### **Список використаних джерел:**

1. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
2. Логвінков С. М. Інноваційні технології виробництва продукції та надання послуг: конспект лекцій / С. М. Логвінков, І. М. Літвінова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. – 95 с.
3. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційні технології переробки м’яса та продуктів на його основі : Навчальний посібник. – Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2025. – 402 с.

*Геращенко Неля Миколаївна,*

викладач вищої категорії, старший викладач

ВСП «Професійно-педагогічний фаховий коледж

Глухівського НПУ ім. О. Довженка»

## **ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ В МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ**

Сучасна фахова передвища освіта насамперед спрямована на формування компетентної особистості, здатної до покращення результатів власної

діяльності та успішної самореалізації на ринку праці. У контексті підготовки майбутніх майстрів виробничого навчання особливої актуальності набуває питання впровадження ефективних навчальних методів, що оптимально відповідають сучасним тенденціям розвитку національної й світової економіки та освіти. У зв'язку з цим перед закладами фахової передвищої освіти постає завдання адаптації освітнього процесу до сучасних вимог, упровадження індивідуального підходу в організацію освітнього середовища.

Закон України «Про фахову передвищу освіту» визначає студентоцентричне навчання як процес, де здобувачі освіти є автономними та відповідальними учасниками освітнього процесу. Це супроводжується створенням освітнього середовища, спрямованого на задоволення їхніх інтересів і потреб, а також побудовою співпраці між викладачами й студентами на засадах взаємної поваги та партнерства.

Окремо варто зазначити, що основу такої моделі навчання становить взаємозацікавлене співробітництво між викладачами і студентами. Це має важливе значення під час формування інформаційно-комунікаційної компетентності — уміння активно застосовувати сучасні інформаційні й комунікаційні технології для розв'язання практичних завдань, критичного аналізу інформації та джерел її отримання, а також розуміння ролі інформаційних технологій у професійній діяльності.

Українські науковці, такі як О. Дакалюк, Л. Калініна, В. Папіжук, М. Полховська, О. Кузьменко, Н. Прокопчук та інші, на основі узагальнення авторського досвіду і врахування потреб розвитку сучасної освіти виділили перелік ключових компетентностей.

У сучасному світі технологічного розвитку особливий попит існує на людей, здатних до прийняття критичних рішень, адаптації в новому середовищі, а також швидкого налагодження стосунків в умовах мінливих реалій. Суттєвою місією закладу освіти і безпосередньо кожного педагога за сучасних викликів життя є виховання інформаційно-компетентної особистості.

Варто детальніше зупинитися на термінах: інформаційна компетентність, комунікативна компетентність і їхнє поєднання – інформаційно-комунікативна компетентність.

Поняття інформаційної компетентності має широкий спектр значень і на сучасному етапі розвитку педагогічної науки трактується неоднозначно. Багато дослідників розглядають її як невіддільний складник професійної компетентності. У словниковому розумінні інформаційна компетентність визначається як сукупність знань, умінь та навичок, необхідних для орієнтації в сучасних засобах масової комунікації та форматах, у яких здійснюється обробка інформації і передача знань. Це охоплює, наприклад, радіо, телебачення, друковані видання (газети та журнали), цифрові носії інформації, мобільні пристрої, текстові і графічні формати тощо [4].

Необхідно підкреслити, що важливість формування комунікативної компетентності здобувачів продиктована не лише потребами оновленого змісту освіти, але й використанням сучасних методів та технологій навчання. Одним із найбільш ефективних способів реалізації інформаційно-комунікаційного підходу є впровадження інтерактивних методів навчання, які значно підвищують ефективність освітнього процесу.

Розглянувши позицію Н. Білик, можна дійти висновку, що комунікативна компетентність — це здатність налагоджувати та підтримувати важливі взаємозв'язки з іншими людьми. Вона охоплює систему внутрішніх ресурсів, необхідних для ефективного спілкування в конкретних умовах міжособистісної взаємодії. Зокрема, комунікативна компетентність передбачає рівень взаємодії, що дає змогу людині в межах її можливостей і соціального статусу успішно інтегруватися в суспільство. Ця якість також ґрунтується на наявності життєвого досвіду, ерудиції та певних наукових знань [1].

Формування інформаційно-комунікативної компетентності вимагає насамперед розвитку універсальних навичок мислення і вирішення задач. Сюди входить уміння спостерігати, робити логічні висновки, застосовувати різноманітні знакові системи й абстрактні моделі, аналізувати ситуації з різних