

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
РАДА ДИРЕКТОРІВ ЗФПО ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
БАЗОВИЙ ЗАКЛАД ЗФПО ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
ВСП «МОГИЛІВ-ПОДІЛЬСЬКИЙ ТЕХНОЛОГО - ЕКОНОМІЧНИЙ
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ВНАУ»



*Роль навчальних
майстерень у практико -
орієнтованому навчанні здобувачів
освіти*

*Матеріали
обласного методичного об'єднання викладачів
загальнотехнічних дисциплін*



26 березня 2025 року

Матеріали засідання обласного методичного об'єднання викладачів загальнотехнічних дисциплін. м. Могилів-Подільський, 2025р., 37 ст.

Семінар з підвищення кваліфікації «Роль навчальних майстерень у практико-орієнтованому навчанні здобувачів освіти».

Укладач: Соляр Л.В., методист коледжу

Збірник містить програму обласного методичного об'єднання, тези доповідей викладачів, які популяризують власний педагогічний досвід роботи, тези доповідей учасників семінару – практикуму з підвищення кваліфікації «Роль навчальних майстерень у практико - орієнтованому навчанні здобувачів освіти», який проходив 26 березня 2025 року в ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж ВНАУ».

Програма
проведення засідання обласного методичного об'єднання
викладачів загальнотехнічних дисциплін
«Роль навчальних майстерень у практико - орієнтованому
навчанні здобувачів освіти»

26 березня 2025 року

ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА	
13:45 – 14:00	Реєстрація учасників обласного методичного об'єднання на онлайн-платформі Zoom: https://us02web.zoom.us/j/5545111364?pwd=1fUCxcQJROFabFabYcmIB0bUOyb4Xu.1&omn=81658500432
14:00 – 14:10	Вітальне слово: КАЗЬМІР ВАЛЕНТИНА АНАТОЛІЇВНА – кандидат економічних наук, директор ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ».
14:10 – 14:20	Вітальне слово: МОТОРНА ЛЕСЯ ВОЛОДИМИРІВНА – кандидат педагогічних наук, методист Ради директорів закладів фахової передвищої освіти Вінницької області.
14:20 – 14:30	Вітальне слово: КОЖАРКО АНАТОЛІЙ КОСТЯНТИНОВИЧ – голова обласного методичного об'єднання викладачів загальнотехнічних дисциплін закладів фахової передвищої освіти Вінницької області.
1. Семінар – практикум на тему:	
«Роль навчальних майстерень у практико - орієнтованому навчанні здобувачів освіти» (регламент до 15 хв.)	
14:30 – 14:50	Роль практико - орієнтованого навчання при викладанні спеціальних дисциплін. БЕЮ ІРИНА ЮРІЇВНА, БАЙЛЮК ЛЮДМИЛА АНАТОЛІЇВНА, <i>викладачі ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ»</i>
14:50 – 15:05	Дидактичні основи методичного супроводу практичних занять: «Студентоцентричний аспект». КОГУНЬ АНДРІЙ ВЯЧЕСЛАВОВИЧ, <i>викладач ВСП «Барський фаховий коледж будівництва і транспорту НТУ».</i>
15:05 – 15:20	Від майстерні до майстерності ПАВЛЕНКО НАТАЛІЯ АНАТОЛІЇВНА, <i>викладач ВСП «Технологічно-промисловий фаховий коледж ВНАУ»</i>

15:20 – 15:35	Набуття практичного досвіду – невід’ємна складова підготовки сучасних технологів. СІТНИКОВА НІНА ОЛЕКСІЇВНА, викладач ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ»
2. Узагальнення досвіду роботи викладача загальнотехнічних дисциплін	
15:35 – 15:50	Застосування інтерактивних методів навчання та цифрових технологій під час вивчення загальнотехнічних та спецдисциплін – узагальнення досвіду роботи ВОРОБЕЙ ОЛЬГА ПЕТРІВНА, викладач <i>Калинівського технологічного фахового коледжу</i>
15:50 – 16:05	Інтерактивні методи навчання як засіб формування професійної мотивації студентів до успішної фахової діяльності – узагальнення досвіду роботи ДЕРКАЧ ОЛЕНА ІВАНІВНА, викладач ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ».
16:05 – 16:20	Використання навчальних відеоматеріалів як засобу формування професійної компетентності технологів харчового виробництва – узагальнення досвіду роботи БЕЮ ПРИНА ЮРІЇВНА, викладач ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ»
16:20 – 16:35	Ефективність застосування інформаційно-комунікаційних технологій під час викладання дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» - узагальнення досвіду роботи БАЙЛЮК ЛЮДМИЛА АНАТОЛІЇВНА, викладач ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ».
3. Підведення підсумків роботи за 2024-2025 н. р. та планування роботи на 2025-2026 н. р	
16:35 – 16:50	КОЖАРКО АНАТОЛІЙ КОСТЯНТИНОВИЧ – голова обласного методичного об’єднання викладачів загальнотехнічних дисциплін закладів фахової передвищої освіти Вінницької області.
ЗАКЛЮЧНА ЧАСТИНА	
16:50 – 17:00	КОЖАРКО АНАТОЛІЙ КОСТЯНТИНОВИЧ – голова обласного методичного об’єднання викладачів загальнотехнічних дисциплін закладів фахової передвищої освіти Вінницької області.



ВІТАЛЬНЕ СЛОВО

Казьмір Валентини Анатоліївни, директора коледжу

Шановні учасники обласного методичного об'єднання викладачів загальнотехнічних дисциплін!

ВСП «Могилів-Подільський технологіко-економічний фаховий коледж ВНАУ» – один з провідних коледжів Вінницького національного аграрного університету, який має свою історію і традиції.

У нашому навчальному закладі, є свій день народження, своя біографія, нам є чим пишатися у минулому, та що сказати сьогодні.

Історія коледжу починається з 4 лютого 1904 року, коли була прийнята постанова Могилів – Подільської міської думи про відкриття семикласного комерційного училища, у зв'язку з потребою міста у навчальному закладі. Таким чином у 1904 році на зібрані благодійні кошти у сумі 24.000 карбованців від приватних осіб та закладів було відкрите семикласне комерційне училище, але функціонувало воно у складі 6 класів.

Перший набір був у кількості 245 учнів у найманому приміщенні, тому як у місті не було в наявності вільних приміщень, вже з початку відкриття піклувальна рада створила товариство, яке мусило шукати кошти на будівництво приміщення. Статут училища був затверджений 26 червня 1904 року. Сьогодні матеріально-технічна база коледжу дозволяє здійснювати підготовку спеціалістів на рівні сучасних вимог.

Навчання студентів проводиться в 37 аудиторіях, з них 12 обладнані сучасним лабораторним і технічним устаткуванням.

До послуг студентів 5 комп'ютерних кабінетів, доступ до Інтернету, читальна зала на 60 місць, бібліотека з книжковим фондом 29049 примірників, актовна зала на 300 місць, їдальня на 120 посадкових місць, дискозала.

Для фізичного розвитку студентів у коледжі є достатня спортивна база: спортивний зал, тренажерний зал, спортивні майданчики. Різні спортивні секції сприяють зміцненню здоров'я студентів, формують фізичну культуру на виробництві і в побуті.

На практиці студенти відпрацьовують навички на всіх відповідних посадах, здобувають робітничу професію.

В умовах виробництва студентів залучають до самостійної роботи на робочому місці лаборанта в період заготівлі хлібопродуктів, де студенти набувають навичок роботи на сучасних лабораторних приладах з проведення аналізу зерна і продуктів, його переробки експрес-методом. Формування творчих здібностей студентів забезпечується під час виконання реальних дипломних проєктів за фактичними матеріалами підприємств.

Тісна співпраця зі стейкхолдерами дає можливість навчальному закладу представляти свої інтереси у розв'язанні широкого спектру питань інтеграції навчання і виробництва. Коледж щорічно бере участь у фестивалі «З любов'ю до батьківської землі».

Щорічно викладачі коледжу беруть активну участь у науково – практичних конференціях різного рівня. Статті викладачів публікуються на сторінках періодичної преси та педагогічних видань, висвітлюючи як власні здобутки, так і розробки методик для впровадження інноваційних технологій навчання і виховання. Викладачі і студенти є переможцями Всеукраїнських конкурсів і олімпіад.

У 2023 році команда коледжу брали участь у проєкті за напрямком «Зміцнення економіки України та її сталого розвитку» під назвою «Ще один крок до успіху» через поповнення зернової лабораторії коледжу сучасними приладами для визначення якості зерна та борошна.

**Сьогодні коледж здійснює підготовку фахових молодших бакалаврів
зі спеціальностей:**



- ✓ *D1 Облік і оподаткування*
- ✓ *D7 Торгівля*
- ✓ *G13 Харчові технології («Виробництво харчової продукції» та «Зберігання і переробка зерна»)*



Представники коледжу у складі делегацій ВНАУ за програмою міжнародної академічної мобільності підвищують свою кваліфікацію шляхом стажування у Німеччині. У співпраці з Університетом прикладних наук Вайнштефан-Тріздорф, ВНАУ та його коледжі реалізують проєкт DAAD HSWT project “Digit 3:Data collection and digitalization with a focus on University Colleges in 2024”.

Вагомим досягненням є участь та призове місце у конкурсі творчих робіт студентів для майбутніх аграріїв від Фонду «МХП-Громаді» та Ми – Вінничани» «Оптимальна модель організації аграрного виробництва».

Викладачі та студенти коледжу розробляли стартапи «Цілюща косметика», «Даруємо брукху друге життя», «В хлібові здоров'я наше й сила» та брали участь у конкурсах інноваційних проєктів «STURTAР прорив 2023», Young Innovation Hackathon, Young Innovation Hackathon II, EIT InnoEnergy Info Session, Future Designer International Innovation Design Awards&Science for SDGs Innovation Contest, Start-up BW Summit 2024.

Бею Ірина Юріївна,
*викладач ВСП «Могилів-
Подільський технологі-
економічний фаховий коледж
ВНАУ»*

РОЛЬ ПРАКТИКО-ОРІЄНТОВАНОГО НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН У СФЕРІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

У сучасній освіті особливу увагу приділяють практико-орієнтованому навчанню, яке спрямоване на підготовку висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в реальних умовах виробництва. При підготовці здобувачів освіти із спеціальності: G13 Харчові технології ОПП «Виробництво харчової продукції» цей підхід є особливо важливим, оскільки майбутні спеціалісти повинні не лише володіти теоретичними знаннями, а й мати практичні навички роботи з обладнанням, технологічними процесами та дотриманням закладання сировини і якості та безпеки харчових продуктів.

Практична підготовка сприяє закріпленню теоретичних знань і формуванню професійних компетенцій. Дозволяє здобувачам освіти знайомитися з реальними виробничими процесами, обладнанням та технологіями. Розвиває навички прийняття рішень у складних виробничих ситуаціях.

Лабораторні роботи з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Спецпідготовка» та «Навчальна практика» для одержання робітничої професії є надзвичайно важливим етапом професійної підготовки майбутніх фахівців і проводяться у кухні – лабораторії коледжу. Саме під час навчальної практики здобувачі освіти не лише здобувають теоретичні знання, а й практично відпрацьовують ключові професійні навички, необхідні для роботи на виробництві. Під час практики вони відпрацьовують навички складання

технологічної документації, зокрема технологічні та калькуляційні карти, що є основою для правильного ведення виробничого процесу. Крім того, студенти - практиканти удосконалюють свої вміння на всіх етапах роботи з продуктами: від первинної обробки сировини, правильних форм нарізання, теплової обробки до приготування, оформлення та відпуск страв. Окрему увагу приділяють контролю якості готової продукції, зокрема здійсненню бракеражу страв, що включає оцінку органолептичних показників, дотримання санітарно-гігієнічних норм і стандартів безпеки харчових продуктів.

Практичні заняття сприяють формуванню у здобувачів освіти відповідальності, точності та творчого підходу до приготування їжі, що є необхідними якостями сучасного професіонала в галузі ресторанного бізнесу. Завдяки отриманим знанням і досвіду вони готові ефективно працювати в умовах реального виробництва та застосовувати сучасні кулінарні технології.

Виробнича практика в сучасному закладі ресторанного господарства є частиною практико – орієнтованого навчання.

Для моделювання виробничих процесів використовуємо кейс-методи.

Переваги такого підходу:

- Підвищення конкурентоспроможності випускників на ринку праці.
- Зниження адаптаційного періоду при працевлаштуванні.
- Формування навичок командної роботи, відповідальності та самостійності.

Таким чином, практико-орієнтоване навчання є ключовим елементом підготовки фахівців у сфері харчових технологій. Воно забезпечує ефективне поєднання теоретичних знань і практичних навичок, сприяючи професійному розвитку студентів та їх готовності до роботи в умовах сучасного виробництва. Саме тому важливо постійно вдосконалювати методи практичного навчання та активно співпрацювати з підприємствами харчової галузі.

Байлюк Людмила Анатоліївна,
*викладач ВСП «Могилів-
Подільський технологі-
економічний фаховий коледж
ВНАУ»*

РОЛЬ ПРАКТИКО - ОРІЄНТОВАНОГО НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН

Практико-орієнтоване навчання є одним із ключових підходів до формування професійних компетенцій здобувачів освіти у сфері харчових технологій. У сучасних умовах ринку праці від фахівців вимагається не лише глибоке теоретичне розуміння процесів, а й вміння застосовувати ці знання на практиці. Практико-орієнтоване навчання передбачає інтеграцію навчального процесу з реальними виробничими завданнями, що ґрунтується на застосуванні отриманих знань під час практичних занять, лабораторних досліджень та проходження виробничої практики.

Основні цілі практико-орієнтованого навчання:

- ✓ формування професійних компетенцій;
- ✓ розвиток практичних навичок роботи з обладнанням;
- ✓ підготовка до роботи в умовах виробництва;
- ✓ вироблення навичок прийняття рішень у нестандартних ситуаціях.

Для студентів харчових спеціальностей це особливо важливо, оскільки якість кінцевого продукту напряму залежить від точності дотримання технологічного процесу.

Особливо актуальним стає використання позаурочного часу для поглиблення знань та розвитку практичних навичок у студентів, тому я, як викладач спеціальних дисциплін, прагну не лише передати студентам

теоретичні знання, а й створити умови для їхнього практичного застосування в позаурочний час, а саме:

- ✓ майстер-класи та тренінги, де найкращі студенти старших курсів демонструють техніки приготування страв та кондитерських виробів та розповідають про сучасні гастрономічні тренди, що дозволяє ознайомитися з реаліями виробництва, дізнатися про сучасні тренди та отримати корисні поради;
- ✓ дослідницька діяльність проведення дослідницьких експериментів по визначенню якості сировини згідно органолептичних показників різних виробників та відповідність до стандартів;
- ✓ конкурси професійної майстерності, які розкривають у студентів навички роботи в команді, креативність та лідерські якості;
- ✓ волонтерська діяльність, яка сприяє формуванню соціальної відповідальності та практичному застосуванню навичок отриманих під час навчання.

Практико-орієнтоване навчання є важливим інструментом формування висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій. Завдяки поєднанню теорії та практики студенти набувають не лише знання, а й впевненість у своїх силах.

Моя мета як викладача – допомогти студентам усвідомити значення практичного досвіду, навчити їх аналізувати технологічні процеси та шукати оптимальні рішення. Переконана, що випускники, які отримали ґрунтовну практичну підготовку, стануть успішними фахівцями, здатними ефективно працювати на сучасних підприємствах харчової промисловості.

Нехай кожен студент знайде своє покликання в кулінарній справі та досягне вершин професійної майстерності!

Когунь Андрій Вячеславович,
викладач спецдисциплін
ВСП «Барський фаховий коледж
транспорту та будівництва
Національного транспортного
університету»

ДИДАКТИЧНІ ОСНОВИ МЕТОДИЧНОГО СУПРОВОДУ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ: «СТУДЕНТОЦЕНТРИЧНИЙ АСПЕКТ»

Сучасний освітній процес вимагає впровадження інноваційних педагогічних методів організації навчання, застосування ефективних стратегій взаємодії в системі «викладач-студент», об'єктивного визначення критеріїв оцінки рівня сформованих компетентностей випускників освітніх програм та обсягу отриманих практичних знань.

Ці потреби сучасності вимагають змін у традиційній дидактичній парадигмі навчання, зокрема, переходу до моделі, орієнтованої на студента, з урахуванням його індивідуальних освітніх потреб, попереднього досвіду та бачення майбутнього в професійній сфері.

Студентоцентризм (student-centered learning) передбачає перехід від традиційної моделі освіти, де викладач є основним носієм знань, до моделі, в якій студент активно взаємодіє з матеріалом, а викладач виконує роль наставника і фасилітатора.

Перехід до студентоорієнтованого підходу у ВСП «Барський фаховий коледж транспорту та будівництва НТУ» ґрунтується на Положенні Про студентоцентризм у системі забезпечення якості освіти Відокремленого структурного підрозділу «Барський фаховий коледж транспорту та будівництва Національного транспортного університету» від 02 вересня 2024 року та має сучасну матеріально-технічну базу для організації практичних занять

здобувачами освіти, зокрема: майстерня Motul Service. Теоретичні та практичні заняття проводяться з використанням спеціального обладнання для студентів: шиномонтажний станок, піскоструйна камера, безмасляний компресор, стенд контролю і регулювання розвалу-сходження коліс, стенд для регулювання кута нахилу фар, стенд для перевірки стартерів та генераторів, 20-тонний гідравлічний прес, автопідіймач, сучасні макети двигунів для практичних занять з монтажно-демонтажної практики. Слюсарна, верстатна, ковальсько-зварювальна та майстерня ТО і ремонту автомобілів, де студенти мають змогу здобувати професійні навички. Лабораторія технічної експлуатації автомобілів, лабораторія електротехніки та електроніки, лабораторія дорожньо-будівельних матеріалів, лабораторія хімії, в яких створено демонстраційно навчальні експозиції обладнання для презентації нових механізмів, проведення практичних занять, діагностики, ремонту, регулювання вузлів і агрегатів та обслуговування техніки, сучасні агрегати дорожньо-будівельних машин.

Викладаючи освітні компоненти «Прикладна механіка», «Технологічні основи машинобудування», «Правила улаштування і безпека експлуатації кранів» та будучи керівником верстатної практики та практики з діагностування ТО і ремонту спецтехніки» ефективними є такі методи:

1. Індивідуалізація навчання. На заняттях з прикладної механіки студентам з високим рівнем підготовки пропонується розв'язувати задачі з ускладненими умовами, для студентів із середнім рівнем знань – стандартні, здобувачам освіти, яким потрібно більше часу для засвоєння матеріалу – надаються покрокові алгоритми розв'язання задач. Наприклад: під час практичної роботи знаходження центру ваги плоских фігур студенти мають змогу обирати складні фігури для розрахунку за власними вподобаннями. Онлайн-тести в Moodle студенти виконують за власним вибором складності.

2. Активне навчання через практичні завдання передбачає включення студентів у розв'язання реальних, практичних завдань. Це сприяє розвитку критичного мислення та уміння застосовувати теоретичні знання в реальних

ситуаціях, стимулює студентів до самостійної роботи, дослідження і вирішення проблем. До прикладу: розробка технологічного процесу виготовлення деталі «Фланець» для певного механізму з урахуванням матеріалу, методу обробки та обладнання. Кожній групі студентів видається креслення та технічні вимоги. Вони аналізують матеріал, обирають метод обробки, визначають послідовність технологічних операцій, враховуючи наданий перелік можливого обладнання. Після завершення завдання обговорюємо, які труднощі виникали під час роботи, пропонуємо можливі способи покращення технологічного процесу.

3. Виробнича ситуація. Студенти працюють над реальними проєктами, розв'язуючи конкретні практичні завдання, що наближені до умов реального виробництва або професійної діяльності. Це допомагає не лише поглибити знання, але й розвивати навички командної роботи, комунікації та вирішення складних проблем. Зокрема під час виконання лабораторно-практичної роботи з освітнього компоненту «Прикладна механіка» «Визначення модуля поздовжньої пружності для сталі» студенти отримують проєктне завдання «Аналіз пружних властивостей сталевих зразків». Вони не просто виконують стандартні вимірювання, а працюють у командах над розширеним дослідженням, яке імітує реальну задачу – визначення та порівняння модуля пружності різних марок сталі (Ст3, 40Х, 12х18н10т) та оцінку їх придатності для конкретних конструкцій. Формую команду зі студентів та розподіляємо ролі: експериментатор – проводить випробування на розтяг, аналітик – розраховує модуль пружності за формулою Гука, матеріалознавець – досліджує вплив хімічного складу та термообробки на модуль пружності, документатор – оформлює звіт і графіки, презентатор – готує висновки та рекомендації. В підсумку команда захищає свої висновки. Під час проходження студентами 3-го курсу навчальної практики з діагностування, ТО та ремонту спецтехніки створюю ситуацію: несправність освітлювальних приладів автогрейдера. Здобувачі освіти діляться в команди по 3 осіб, шукають та усувають

несправність (перевіряють справність ламп, запобіжників, електричних проводів).

4. Використання цифрових технологій. В умовах цифровізації не доводиться ставити під сумнів використання інформаційних технологій, які дозволяють створювати інтерактивні навчальні середовища, забезпечують доступ до електронних ресурсів, відео-лекцій, симуляцій та інших навчальних матеріалів. Цифрові інструменти сприяють розвитку самостійної роботи студентів, дозволяючи їм працювати у зручному для себе форматі та темпі.

5. Метод вирішення практичних завдань: Під час навчальної практики студентам надаються конкретні завдання, що мають практичне застосування, наприклад, налагодження механізмів, розрахунок параметрів механічних систем, контроль якості продукції або аналіз технічної документації. Цей метод дозволяють студентам-механікам не лише застосовувати теоретичні знання, але й отримувати безпосередній досвід роботи на виробництві, що є основою для подальшої професійної діяльності. Під час проходження студентами 2-го курсу верстатної практики ставлю задачу виготовити гайку М8 згідно креслення. Студенти проводять налагодження верстату, обирають відповідні режими різання та інструмент для обробки деталі, виконують контроль якості.

6. Метод робочих симуляцій: Під час навчальної практики можуть використовуватися спеціалізовані тренажери та симулятори для моделювання реальних виробничих ситуацій. Це дозволяє студентам отримати практичні навички в умовах, що максимально наближені до реальних, без необхідності працювати з дорогим чи небезпечним обладнанням.

7. Метод дослідження та аналізу технічної документації також використовується під час проходження студентами практики з діагностування, ТО та ремонту спецтехніки, де студенти навчаються працювати з технічними кресленнями, електросхемами, стандартами та іншою документацією, що є основою для проектування та виробництва, ремонту механічних систем.

Студентоцентричний підхід у методичному супроводі практичних занять є ключовим елементом сучасної освіти. Він орієнтує навчальний процес на розвиток активного, самостійного, критично мислячого студента, здатного до практичного застосування знань у реальному світі.

Література

1. Болотіна Є. Студентоцентризм як прояв людиноцентризму в педагогіці вищої школи. 2020
2. http://www.dgma.donetsk.ua/docs/kafedry/tiup/konf/%D0%97%D0%91%D0%86%D0%A0%D0%9D%D0%98%D0%9A_%D0%A1%D0%9E_2020.pdf
3. Кондрашова Л. В. Сучасні підходи до організації навчальної діяльності. Педагогіка в запитаннях і відповідях: навч. посіб. К. : Знання, 2006.
4. Сосницька Н, Глікман С. Студентоцентрований підхід до професійної освіти в умовах сталого розвитку суспільства. URL: <http://ksgn.hol.es/wp-content/uploads/2017/05/Sosnitska.pdf>

Павленко Наталія Анатоліївна,
викладач вищої категорії, голова
ц/к механічних спецдисциплін
ВСП «Технологічно-промисловий
фаховий коледж ВНАУ»

ВІД МАЙСТЕРНІ ДО МАЙСТЕРНОСТІ

У сучасних умовах модернізації економічної системи України підвищуються вимоги до відповідності рівня підготовки фахівців у закладах фахової передвищої освіти вимогам роботодавців.

На сучасному ринку праці України конкурентоспроможність випускників визначається не лише академічними знаннями, а й низкою інших важливих факторів. Ось ключові вимоги, які висувають роботодавці:

1. Професійні навички та знання:

- Роботодавці очікують, що випускники володіють глибокими знаннями та практичними навичками, необхідними для виконання роботи за фахом.
- В умовах цифрової трансформації знання та вміння працювати з сучасними технологіями є критично важливими.
- Знання англійської мови, а також інших іноземних мов, значно підвищує конкурентоспроможність випускника.

2. Особисті якості та навички:

- Комунікативні навички є важливим для роботи в команді.
- Критичне мислення та вміння вирішувати проблеми, адаптуватись до нових умов: Роботодавці цінують випускників, які можуть аналізувати ситуацію, знаходити та приймати обґрунтовані рішення.
- Вміння планувати та організовувати свою роботу, а також ефективно співпрацювати з колегами, є важливими для успішної кар'єри.
- Вміння проявляти ініціативу та пропонувати нові ідеї.
- Стресостійкість: Вміння працювати в умовах стресу та невизначеності.
- Бажання навчатися та розвиватися: Готовність до постійного навчання та професійного розвитку.

Головним напрямом та перевагою для вирішення цих завдань є поетапна практична підготовка фахівців з послідовним нарощуванням рівня професійних практичних умінь та навичок.

Практична підготовка є цілісним процесом, який передбачає безперервність та послідовність отримання необхідного обсягу практичних знань та умінь відповідно до різних освітньо-кваліфікаційних рівнів: фаховий молодший бакалавр – бакалавр – магістр.

У період практики студентів закладаються основи досвіду професійної діяльності, практичних умінь і навичок, професійних якостей особистості фахівця. Від ступеня успішності на цьому етапі залежить професійне становлення майбутнього фахівця.

У ВСП ТПФК ВНАУ практична підготовка для кожної спеціальності здійснюється відповідно до освітньо-професійної програми та навчального плану поетапно.

Для спеціальності 181 Харчові технології передбачено види практичного навчання.

Навчальні практики: ознайомлювальна; з набуття виробничої професії; вирішення виробничо-ситуаційних завдань.

На підприємстві: технологічна і виробнича.

Для спеціальності 133 Галузеве машинобудування передбачено види практичного навчання.

Навчальні практики: слюсарна; механічна; зварювальна та експлуатаційно-ремонтна; вирішення виробничо-ситуаційних завдань

На підприємстві: технологічна та переддипломна.

Загальна кількість годин на всі види практик становить 15% від загального обсягу годин, що передбачено ОПП.

Навчальні практики проводяться в сучасних навчальних лабораторіях та навчально-виробничих майстернях, де вони отримують первинні професійні навички.

Виробнича практика проводиться на базах практики, які забезпечують виконання програми підготовки фахового молодшого бакалавра.

Наші стейкхолдери:

- ✓ ТОВ «Солодка Мрія – Вінниця», директор - Побережна Валентина Федорівна.
- ✓ ТОВ НВП «АРГОН», директор - Третяк Олександр Олександрович.
- ✓ ПраТ «Концерн Хлібпром», Відокремлений підрозділ «Вінниця-Хліб», директор - Красицька Марина Олександрівна.
- ✓ ТОВ «ГРАНДЛІТОІЛ», директор Мадей Надія Вікторівна.
- ✓ ПП «МИХАЛИЧ І КО», директор Комаха Петро Михайлович.

- ✓ ТОВ «ГАЙСИНСЬКИЙ МОЛОКОЗАВОД» Осадчий Тарас Володимирович.
- ✓ Тульчинська філія ТОВ «ТЕРРАФУД» Шванц Петро Анатолійович
ТОВ «ЕКО-СНЕК», головний інженер, Мазур Микола Васильович.

Крім того, студенти коледжу мають можливість набути такі робітничі професії:

№ з/п	Код згідно з Класифікатором професій ДК 003:2010	Найменування професії (класу класифікаційного угруповання)	Ліцензований обсяг (осіб)
1	7412	Пекар (<u>інтегрований план</u>)	30
2	8272	Контролер харчової продукції (виробництво молочних продуктів) <u>інтегрований план</u>	30
3	8271	Контролер харчової продукції (виробництво м'ясних та рибних продуктів) <u>інтегрований план</u>	30
4	4112	Оператор комп'ютерного набору (<u>інтегрований план</u>)	30
5	4115	Секретар керівника (організації, підприємства, установи)	50
6	8163	Машиніст холодильних установок	15
7	8211	Токар (<u>інтегрований план</u>)	15

Майстер виробничого навчання в коледжі – це передусім педагог, основний організатор виробничого навчання здобувачів освіти, їхній наставник та вихователь. Йому мають бути притаманні високий професіоналізм і компетентність, глибокі педагогічні й виробничі знання, володіння найскладнішими вміннями та навичками на рівні останніх досягнень науково-технічного прогресу, любов до вихованців і милосердя, доброта і чуйність та інші загальнолюдські якості.

Педагогічна компетентність майстра виробничого навчання – інтерактивна риса, що включає знання, вміння, навички, зафіксовані у

кваліфікаційних вимогах, та особистісні нахили й орієнтири щодо розвитку особистісної культури, поглиблення власного досвіду, здійснення інноваційної діяльності. Сучасний майстер виробничого навчання повинен володіти такими компетентностями: громадянська компетентність; соціальна компетентність; загальнокультурна компетентність; уміння вчитись; технологічна компетентність; науково-методична компетентність; комунікативна компетентність; налаштованість на саморозвиток і самовдосконалення; рефлексивна компетентність.

У ВСП ТПФК ВНАУ працюють майстри виробничого навчання та викладачі, які володіють всіма перерахованими вище якостями і компетентностями і мають багаторічний досвід роботи на харчових підприємствах галузі. Серед них – Тузова Світлана Дмитрівна, Вишневська Ірина Броніславівна, Бахчеван Микола Анатолійович.

Майстерність викладача – це комплексний набір навичок, знань і особистих якостей, які дозволяють йому ефективно навчати та надихати студентів. Це не просто володіння предметом, а й вміння передати знання, зацікавити аудиторію та створити сприятливу атмосферу для навчання.

Майстерність викладача – це процес постійного розвитку та вдосконалення. Викладач повинен постійно навчатися, експериментувати та шукати нові способи покращення своєї роботи.

Деркач Олена Іванівна,
*ВСП «Могилів-Подільський технологіко-
економічний фаховий коледж ВНАУ»*

ІНТЕРАКТИВНІ МЕТОДИ НАВЧАННЯ - ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ ДО УСПІШНОЇ ФАХОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Узагальнення досвіду педагогічної діяльності

Вибір освітньої технології – це завжди вибір стратегії, пріоритетів, системи взаємодії, тактик навчання та стилю роботи викладача зі студентом. Серед актуальних завдань сучасної фахової передвищої освіти є забезпечення затребуваних на ринку праці фахівців, зокрема техніків-технологів зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Мета досвіду: підготовка компетентного спеціаліста через систему професійного виховання та активної мотивації сучасного студента до майбутньої роботи за фахом.

Завдання: формування професійної мотивації студентів як детермінанти розвитку їхнього творчого потенціалу, формування прагнень виявляти і стверджувати себе через навчально-професійну діяльність, самоідентифікацію з успішним професіоналом, ставлення до себе як до відповідального виконавця фахової діяльності.

Актуальність: забезпечення стратегічної галузі професійно-вмотивованими фахівцями задля повоєнного відновлення та розбудови нашої країни, розвитку економіки.

Формування професійної мотивації для студентів коледжу є вкрай важливим для здобуття якісних професійних вмінь та навичок з обраної спеціальності. Адже сучасний ринок праці потребує нової концепції професійної підготовки

фахівців, яка ґрунтується на його тісній взаємодії з ринком освіти, оскільки соціально орієнтований спосіб ведення виробництва й бізнесу передбачає якісно новий рівень професійної мотивації особистості. Відповідальність за результати своєї праці, уміння самостійно здобувати необхідні знання і творчо застосовувати їх на практиці є ключовими умовами професійного і кар'єрного зростання молодої людини.

Розвиток мотивації студентів до навчання залежить від багатьох чинників, серед яких можна виділити такі: – особистість студента: інтереси, цінності, потреби, здібності, характер, самооцінка й інші психологічні характеристики; – структура та зміст навчальної програми: важливість і цікавість матеріалу, доступність і зрозумілість, можливість вибору дисциплін; – викладачі: професіоналізм, зацікавленість у навчанні студентів, якість лекцій і практичних занять; – соціальне оточення: підтримка з боку батьків, друзів, співробітників, колег, менторів; – технічне оснащення та можливості закладу освіти: наявність сучасної техніки, доступ до бібліотек, лабораторій та інших ресурсів; – можливість взаємодії із практичними заняттями та роботою в команді; – рівень розвитку мотивації до навчання від інших студентів і загальної атмосфери у групі; – висока вимогливість студентів до своїх досягнень і підвищення рівня навчання; – система винагород і мотиваційних заходів з боку коледжу.

Інтерактивне навчання – це метод, який активно залучає студентів до освітнього процесу через взаємодію з матеріалом, використанням різноманітних завдань. Інтерактивні форми та методи мотивації студентів до навчання включають:

- групові проєкти та вирішення завдань у малих групах;
- використання ігрових та імітаційних технологій для демонстрації професійних прийомів;
- використання інформаційних технологій, онлайн-тестування, платформ для дистанційного навчання, робота з інтернет-сайтами;

- застосування методів активного навчання, таких як обговорення в групі, дебати, рольові ігри тощо.

Сучасні способи професійної мотивації включають в себе різноманітні підходи та прийоми, спрямовані на стимулювання здобувачів освіти до більш ефективної діяльності. Серед них:

- створення цікавих та змістовних завдань, виконання яких надасть можливість розвивати студентам свої вміння та навички;
- створення можливостей для самостійного вибору теми завдань, міні-проєктів для пошуку, щоб вони могли більше зацікавитися навчанням;
- похвала та визнання досягнень студентів:
- підтримка та підсилення позитивного ставлення до навчання шляхом заохочення студентів за успіхи;
- доступність персоналізованої підтримки, надання студентам можливості отримати індивідуальну допомогу та підтримку з боку викладача;
- застосування інтерактивних бінарних технологій навчання;
- проведення виробничих екскурсій та занять на виробництві;
- залучення гостьових фахівців-практиків, професіоналів галузі для проведення лекцій, майстер-класів, щоб дати студентам відчуття реального стану галузі. Ці методи сприяють інтерактивному та цікавому навчанню, що допомагає мотивувати здобувачів освіти до досягнення успіху.

Реалізація сучасних способів професійної мотивації також передбачає використання професійних конкурсів, конференцій, тематичних виховних заходів, програм нагородження, підтримку соціальної взаємодії та спільноти, створення позитивної культури в колективі, використання персоналізованих підходів до навчання та розвитку кар'єри, надання можливостей для саморозвитку та самореалізації, а також стимулювання творчого мислення та самостійності.

Результати інтерактивного навчання є дуже ефективними, оскільки студенти залучені до процесу навчання, що сприяє кращому засвоєнню

програмового матеріалу, більшій мотивації та більш глибокому розумінню концепцій. Також цей підхід сприяє розвитку комунікативних навичок, співпраці та креативності у студентів, а також швидкій адаптації до нових виробничих умов та успішній професійній реалізації в сучасних бізнес-структурах.

Список використаних джерел

1. Ортинський В. Л. Педагогіка вищої школи: навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. К.: Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
2. Психолого-педагогічні аспекти реалізації сучасних методів навчання у вищій школі: навч. посібник / за ред. М. В. Артюшиної, О. М. Котикової, Г. М. Романової. К.: КНЕУ, 2007. 528 с.
3. Січкарук О. І. Інтерактивні методи навчання у вищій школі: навч.-метод. посібник. К.: Таксон, 2006. 88 с.
4. Ягупов В. В. Педагогіка: навч. посібник. К.: Либідь, 2002. 560 с.

Сітнікова Ніна Олексіївна,
*викладач ВСП «Могилів-
Подільський технологіко-
економічний фаховий коледж
ВНАУ»*

НАБУТТЯ ПРАКТИЧНОГО ДОСВІДУ – НЕВІД’ЄМНА СКЛАДОВА ПІДГОТОВКИ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІВ

Сьогодні при підготовці фахових молодших бакалаврів з харчових технологій впроваджуються інноваційні технології навчання, створюються умови для більшої мобільності випускників на ринку праці.

Створення належних умов для забезпечення економіки трудовим потенціалом, надання населенню якісної професійної освіти, формування

творчої, духовно багатой особистості з урахуванням її потреб, інтересів і здібностей неможливо в даний час без нової системи відносин між навчальним закладом і підприємствами стейкхолдерами, центральними органами виконавчої влади, громадськими організаціями.

Ми розуміємо, що роботодавці в сучасних умовах потребують не просто робітників чи фахівців, а висококваліфікованих працівників, які володіють сучасними технологіями, технікою та обладнанням. І завдання навчальних закладів – підготувати таких фахівців. Проте якість підготовки залежить від багатьох факторів. Це і стан навчальної бази, і професійний рівень викладача, і здібності та мотивація до оволодіння професійними навичками самих здобувачів освіти.

ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» – єдиний навчальний заклад у області, який готує фахівців для підприємств елеваторної та зернопереробної галузі, яка динамічно розвивається, і є важливою ланкою агропромислового сектору регіону.

У Вінницькій області налічується близько 80 підприємств елеваторної та зернопереробної промисловості. Проаналізувавши їх кадрове забезпечення та врахувавши будівництво нових елеваторів на території нашої області, переконались, що зростають потреби в спеціалістах, яких готує коледж з даної спеціальності.

Здобувачі освіти проходять виробничі практики та працевлаштовуються на кращих підприємствах елеваторної промисловості Вінницької області: ТОВ «Вінницький КХП№2», ТОВ «Вінниця-млин», ТОВ «Зерносвіт», на філії ТОВ «МХП – Агрокряж» «Вендичанський елеватор», ТОВ СХК «Вінницька промислова група «Вендичанський елеватор» та інші.

Коледж проводить постійний моніторинг працевлаштування випускників, вивчає вимоги роботодавців до професійної компетентності молодих спеціалістів, приводить зміст підготовки фахівців відповідно до сучасних вимог.

З цією метою в коледжі на базі навчальної лабораторії товарознавства зерна і продуктів його переробки створено «Зернову лабораторію» - прототип виробничо-вимірювальної лабораторії підприємства, яка оснащена новітніми приладами з визначення показників якості зерна та продуктів його переробки. В даній лабораторії студенти мають можливість набути професійних вмінь та практичних навиків лаборанта, проводити науково-дослідницьку гурткову роботу, працювати над виконанням курсових проєктів та дипломних робіт наукового характеру, розвинути необхідні ключові компетенції, опанувати усі тонкощі обраної професії, що забезпечить скорочення терміну адаптації випускників у виробничій сфері, сприятиме підвищенню рівня працевлаштування на підприємствах галузі регіону.

У результаті проведення лабораторно-практичних занять здобувачі освіти мають підвищити рівень знань: про основні правила користування лабораторними приладами, послідовність у визначенні окремих показників якості зерна, борошна, круп та комбікормів, вміння проводити аналізи з визначення якості зерна різних культур та продуктів їх переробки, користуватися нормативними матеріалами, по результатах проведених аналізів робити відповідні розрахунки та висновки.

Такі практичні заняття допомагають майбутнім фахівцям краще зрозуміти реалії роботи у зерновій сфері.

Велику допомогу коледжу щодо поліпшення підготовки фахівців, створення умов для підготовки кваліфікованих кадрів відповідно до вимог сучасного виробництва надають стейкхолдери: ТОВ СП «НІБУЛОН», МХП, ТОВ «Агрохолдинг 2012» Дунаєвецький елеватор.

Наші партнери-стейкхолдери є не тільки споживачами освітніх послуг, а і зацікавленими учасниками освітніх і інноваційних процесів, сприяють оволодінню студентами комплексом професійних компетенцій. Студенти коледжу мають можливість проходити виробничу практику на кращих підприємствах елеваторної промисловості. Щоб студенти могли не тільки в

період практики набувати практичних вмінь і навиків роботи на сучасних лабораторних приладах, якими забезпечені лабораторії підприємства, а й в навчальному закладі ознайомитись з новітніми приладами, набути навиків роботи на них, ТОВ СП «НІБУЛОН» подарував для лабораторії коледжу Інфратек - аналізатор цільного зерна для визначення вологи, білка, клейковини, жиру, крохмалю та ін., прилад для визначення числа падіння ПЧП-3 призначений для контролю одного з показників якості зерна, борошна та інших крохмаловмісних продуктів шляхом визначення активності альфа-амілази, аналітичні ваги фірми Ohaus серії Pioneer та острівний стіл, дільник зерна.

Вирішення складного завдання з покращення матеріальної бази навчальної лабораторії коледжу створює нові форми соціального партнерства, які сприяють якісній підготовці фахівців у навчальному закладі і, а для стейкхолдерів - забезпечення кадрових потреб.

Забезпечення лабораторії необхідним обладнанням дає можливість розвивати важливий напрямок підготовки сучасної еліти – займатись студентам науково-дослідницькою роботою по встановленню хімічного складу зерна, борошна, хлібопекарських властивостей нових сортів м'яких та твердих пшениць, дослідженню факторів, які впливають на вихід і якість клейковини, динаміки зміни показників якості зерна та продуктів його переробки в залежності від режимів обробки та зберігання та ін.

Фокус навчання спрямований як на індивідуальну так і на командну роботу, реальну дослідну діяльність, який сприятиме оволодінню теоретичними та практичними знаннями в галузі зберігання і переробки зерна, формуванню фахової компетентності щодо вміння організовувати технологічні процеси на елеваторах, борошномельно-круп'яних та комбікормових підприємствах; здійснювати технологічний контроль на всіх етапах виробництва.

Наша мета – розвиватися згідно з темпами розвитку галузі, стати беззаперечним лідером в наданні освітніх послуг.

Намагаємось, щоб випускники коледжу по завершенню навчання не виїжджали за кордон, а працевлаштовувались на підприємствах України та, насамперед, Вінницької області, адже контингент студентів- це 95% мешканці Вінниччини.

Прикладаємо зусилля, щоб сьогоднішній студент, а завтрашній випускник міг легко адаптуватися до роботи в найсучаснішій лабораторії з визначення якості зерна та продуктів його переробки. Щоб молоді спеціалісти, які хочуть працювати і розвиватись в агробізнесі змогли реалізувати себе, як фахівці, і здобути безцінний досвід з визначення показників якості зерна та борошна, що дасть можливість знаходити успішні рішення актуальних, наукових і технічних завдань на підприємстві; зробіть крок для забезпечення входження в сучасний європейський освітній простір навчального закладу; максимально наблизить навчальний процес до умов виробництва, сприятиме розширенню видів навчальних робіт із суміжних дисциплін, навчальної та переддипломної практик; сприятиме оволодінню високим рівнем практичних професійних вмінь та навичок, як наслідок підвищення ступеня готовності до самостійної роботи за обраним фахом.

Інформаційна картка про передовий досвід Калинівський технологічний фаховий коледж

Автор досвіду: Воробей Ольга Петрівна, викладач загальнотехнічних та спеціальних дисциплін.

Стаж роботи: 20 років.

Тема: «Застосування інтерактивних методів навчання та цифрових технологій під час вивчення загальнотехнічних та спецдисциплін».

Анотація. Впровадження інтерактивних методів та цифрових технологій навчання в професійно-практичній підготовці майбутніх фахівців тема надзвичайно актуальна, адже використання даного напрямку роботи в освітньому процесі підвищує якість знань, які отримують здобувачі освіти. Наша держава, як ніколи, потребує компетентних висококваліфікованих спеціалістів інженерних професій для її відбудови після війни за європейськими стандартами.

Провідна ідея досвіду полягає у впровадженні в освітній процес інноваційних інтерактивних методів навчання та цифрових технологій, які сприятимуть розвитку пізнавальних, професійних можливостей здобувачів освіти, здобуттю ними суми знань в умовах психологічного комфорту і, як результат - творчої реалізації майбутніх висококваліфікованих фахівців. З цією метою необхідно створювати цікаве, візуалізоване, інтерактивне освітнє середовище з використанням цифрових технологій, проведенням майстер-класів, семінарів-тренінгів, орієнтовно-практичних занять на виробництві, гостьових лекцій з стейкхолдерами, які сприятимуть розвитку професійних компетенцій здобувачів освіти.

Інтерактивні методи та цифрові технології дозволяють краще пристосувати освітній процес до реальних життєвих ситуацій. Вони допомагають здобувачам освіти не лише засвоювати теоретичні знання, але й застосовувати їх на практиці, що робить навчання більш релевантним і

корисним у повсякденному житті. Створення умов для самовираження і самореалізації особистості, підвищення інтересу до вивчення загальнотехнічних та спецдисциплін, формування мотивації до навчання, підвищення рівня навчальних досягнень.

Шляхи поширення досвіду: відкриті заняття, виступи на методичній, педагогічній радах, семінарах, методичних об'єднаннях, конференціях, публікації на сторінках педагогічної преси.

Код спеціальності, дисципліна: 141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, 133 Галузеве машинобудування. Дисципліни: Технічна механіка, Технологія ремонту обладнання галузі, Обладнання галузі.

Форма узагальнення досвіду: опис досвіду.

Термін узагальнення: 2025р.

Контактний телефон автора: 0973030615

Ел. пошта: vorobeyolya87@gmail.com

Інформаційна картка про передовий досвід

ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету»

Автор досвіду: Деркач Олена Іванівна, викладач спеціальних технологічних дисциплін.

Стаж роботи: 38 років.

Тема: «Інтерактивні методи навчання - як засіб формування професійної мотивації студентів до успішної фахової діяльності».

Анотація: Серед актуальних завдань сучасної фахової передвищої освіти є забезпечення аграрної галузі професійно-вмотивованими фахівцями задля повоєнного відновлення та розбудови нашої країни, розвитку її економіки. Сучасний ринок праці потребує нової концепції професійної підготовки фахівців, яка ґрунтується на його тісній взаємодії з ринком освіти, оскільки соціально орієнтований спосіб ведення виробництва й бізнесу передбачає якісно новий рівень професійної мотивації особистості.

Провідна ідея досвіду полягає у виробленні ефективних прийомів взаємодії, яка спрямована на стимулювання здобувачів освіти до більш ефективної діяльності. Серед них: створення цікавих та змістовних завдань, виконання яких надасть можливість розвивати студентам свої вміння та навички; застосування інтерактивних бінарних технологій навчання; проведення виробничих екскурсій та занять на виробництві; залучення гостьових фахівців-практиків, професіоналів галузі для проведення лекцій, майстер-класів, щоб дати студентам відчуття реального стану галузі.

Реалізація інтерактивних технологій професійної мотивації також передбачає використання професійних конкурсів, конференцій, тематичних виховних заходів, програм нагородження, підтримку соціальної взаємодії та спільноти, створення позитивної культури в колективі, використання персоналізованих підходів до навчання та розвитку кар'єри. Результати інтерактивного навчання є дуже ефективними, що сприяє кращому засвоєнню

програмового матеріалу, більшій мотивації та більш глибокому розумінню концепцій, швидкій адаптації випускників до нових виробничих умов та успішній професійній реалізації в сучасних бізнес-структурах.

Шляхи поширення досвіду: відкриті заняття, виступи на методичній, педагогічній раді, семінарах, методичних об'єднаннях, конференціях, публікації на сторінках педагогічної преси.

Код спеціальності, дисципліна: G13 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Зберігання і переробка зерна», дисципліна «Борошномельно-круп'яне виробництво», «Сучасні технології виробництва», практична підготовка.

Форма узагальнення досвіду: опис досвіду.

Термін узагальнення: 2025р.

Контактний телефон автора: 0965642468

Ел. пошта: olenaderkach4@gmail.com

Інформаційна картка про передовий досвід
ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж
ВНАУ»

Автор досвід: Бею Ірина Юріївна, викладачем дисциплін «Устаткування в ЗРГ», «Санітарії та гігієни», «Технології виробництва кулінарної продукції».

Стаж роботи: 15 роки

Тема: «Використання навчальних відеоматеріалів як засобу формування професійної компетентності технологів харчового виробництва».

Анотація: У даній роботі розглядається досвід використання навчальних відеоматеріалів як засобу формування професійної компетентності у підготовці технологів харчового виробництва. Інноваційний підхід до освітнього процесу обумовлений необхідністю підвищення ефективності навчання, особливо в контексті складних виробничих процесів, що потребують візуалізації та практичного підходу. Викладач відзначає, що використання відеоматеріалів сприяє глибшому розумінню виробничих етапів, засвоєнню технічних знань та розвитку професійних навичок.

Аналіз представленого досвіду свідчить про позитивний вплив відео-роликів на засвоєння матеріалу, можливість більш гнучкого та індивідуалізованого підходу до навчання. Відеоматеріали дозволяють здобувачам освіти знайомитися з реальними умовами виробництва, правилами техніки безпеки, особливостями роботи з сучасним обладнанням, що в цілому підвищує готовність до професійної діяльності. Досвід показує, що інтеграція відео-роликів в навчальний процес є перспективним напрямом, який відповідає вимогам сучасної освіти та сприяє розвитку компетентностей, необхідних для успішної роботи у сфері ресторанного господарства.

Шляхи поширення досвіду: 19 листопада 2024 року на базі ВСП «Ладизинський фаховий коледж Вінницького національного аграрного університету» на засіданні обласного методичного об'єднання загальнотехнічних дисциплін представлено досвід роботи.

Код спеціальності, дисципліна: G13 Харчові технології, освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції».

Форма узагальнення: опис досвіду.

Термін узагальнення: 2025р.

Контактний телефон автора: (098) 765 59 66

Ел. пошта: beuyirina@gmail.com

Інформаційна картка про передовий досвід
ВСП «Могилів-Подільський технолого-економічний фаховий коледж
ВНАУ»

Автор досвіду: Байлюк Людмила Анатоліївна, викладач дисципліни «Товарознавство харчових продуктів»

Стаж роботи: 18 років.

Тема: «Ефективність застосування інформаційно-комунікаційних технологій під час викладання дисципліни «Товарознавства харчових продуктів»».

Анотація. У представленому досвіді розглянуто впровадження інформаційно-комунікаційних технологій (ІКТ) у процесі викладання дисципліни «Товарознавство харчових продуктів». Основна увага приділяється підвищенню ефективності навчання шляхом створення інтерактивного освітнього середовища, яке сприяє розвитку самостійності, критичного мислення та творчих здібностей студентів.

Метою досвіду є формування інформаційної культури студентів, адаптація їх до умов сучасного інформаційного суспільства та забезпечення співпраці між викладачем і студентами, як під час занять, так і в позааудиторній діяльності, важливість активного використання мультимедійних презентацій, електронних посібників, відеоматеріалів та інтерактивних онлайн-інструментів для візуалізації складних теоретичних понять і підвищення мотивації до навчання.

Результати застосування ІКТ свідчать про зростання академічної успішності студентів, активізацію їхньої пізнавальної діяльності та розвиток навичок критичного аналізу інформації. Особливий акцент зроблено на формуванні навичок роботи з інформаційними джерелами, перевірці достовірності даних, проведенні досліджень та організації групових проєктів.

Запропонований досвід демонструє, що використання ІКТ сприяє реалізації таких дидактичних функцій, як пізнавальна, розвивальна, дослідницька та комунікативна. Крім того, він підкреслює зміну ролі викладача, який виступає в якості координатора, наставника та співорганізатора навчального процесу.

Таким чином, інтеграція інформаційно-комунікаційних технологій у викладання дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» є ефективним засобом підвищення якості освіти, формування професійних компетентностей студентів та їхньої готовності до роботи в умовах сучасного інформаційного суспільства.

Шляхи поширення досвіду: висвітлюється на сторінках фахових видань, на всеукраїнських та міжнародних конференціях.

Форма узагальнення досвіду: опис досвіду, збірка матеріалів.

Термін узагальнення: 2025 р.

Контактний телефон автора: 0676081893

Ел. пошта: grabovska190027@gmail.com

