

SECTION 7. THE PHILOSOPHY OF MODERN EDUCATION. MODERN PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES AND METHODS

DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-659-1-22>

IMPLEMENTATION OF THE COMPETENCE APPROACH IN THE TRAINING OF STUDENTS OF THE SPECIALTY «FOOD TECHNOLOGIES»

РЕАЛІЗАЦІЯ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ У ПІДГОТОВЦІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Zhukovska I. O.

*methodist teacher, teacher of the cycle
commission of food technologies VSP
«Professional college of food
technologies and entrepreneurship
Dnipro State Technical University»
Kamianske, Ukraine*

Жуковська І. О.

*викладач-методист, викладач
циклової комісії харчових технологій
ВСП «Фаховий коледж харчових
технологій та підприємництва
Дніпровського державного
технічного університету»
м. Кам'янське, Україна*

Професійна освіта у сучасних умовах функціонує в просторі інтенсивних соціально-економічних і технологічних змін, що зумовлюють трансформацію вимог до підготовки фахівців. Оновлення виробничих технологій, цифровізація процесів, підвищення стандартів якості та безпечності продукції формують запит на спеціалістів, здатних ефективно діяти у змінному професійному середовищі. Відповідно до положень Закону України «Про фахову передвищу освіту» [1], цей рівень освіти спрямований на формування практичної готовності здобувачів до виконання професійних функцій та забезпечення їх конкурентоспроможності на ринку праці.

Переорієнтація освітнього процесу на результативність діяльності зумовлює впровадження компетентнісного підходу як концептуальної основи модернізації професійної підготовки. У наукових працях І. А. Зязюна та В. Г. Кременя підкреслюється, що сучасна філософія освіти орієнтується на розвиток особистості, здатної до самореалізації, відповідального вибору та навчання впродовж життя [2; 3]. У цьому

контексті компетентність розглядається як інтегрований результат освіти, що поєднує знання, уміння, досвід діяльності, ціннісні орієнтації та особистісну відповідальність.

Європейський вимір компетентнісної освіти відображений у рекомендаціях Європейської Комісії щодо ключових компетентностей для навчання впродовж життя [4]. Документ наголошує на необхідності формування здатності застосовувати знання у практичних ситуаціях, працювати в команді, критично мислити та адаптуватися до змін. Таким чином, компетентнісний підхід має не лише національне, а й міжнародне підґрунтя, що підсилює його актуальність у контексті інтеграції української освіти до європейського освітнього простору.

На відміну від традиційної знаннєвої моделі, компетентнісна парадигма орієнтується на формування здатності діяти в умовах професійної невизначеності. Освітній процес набуває діяльнісного характеру, передбачає активну позицію здобувача освіти та створення ситуацій, максимально наближених до реальної виробничої практики. У такому підході компетентність охоплює когнітивний, операційний і ціннісно-мотиваційний компоненти, що забезпечують цілісність професійної підготовки.

Особливої значущості компетентнісний підхід набуває у підготовці здобувачів освіти спеціальності «Харчові технології». Професійна діяльність у цій галузі пов'язана з дотриманням технологічних режимів, контролем якості сировини та готової продукції, забезпеченням безпечності харчових продуктів відповідно до сучасних стандартів. В умовах глобалізації ринку харчової продукції та посилення вимог до систем управління якістю підготовка майбутніх фахівців потребує інтеграції теоретичних знань із практичним досвідом.

Реалізація компетентнісного підходу у фаховій передвищій освіті передбачає чітке визначення результатів навчання у форматі загальних і професійних компетентностей. Освітні програми спрямовані на формування здатності виконувати технологічні операції, здійснювати контроль якості, організовувати виробничі процеси та дотримуватися принципів безпечності харчової продукції. Такий підхід відповідає як національним нормативним вимогам [1], так і європейським освітнім орієнтирам [4].

Практична спрямованість підготовки реалізується через систему лабораторних і практичних занять, навчальну та виробничу практику, виконання інтегрованих професійно орієнтованих завдань. Важливим є моделювання виробничих ситуацій, що сприяє розвитку технологічного мислення та формуванню навичок прийняття рішень в умовах виробничих ризиків.

Суттєвим інструментом реалізації компетентнісного підходу виступають інтерактивні методи навчання. Проблемна лекція, дискусія, кейс-метод, SWOT-аналіз, ділові та рольові ігри сприяють формуванню професійної рефлексії, розвитку критичного мислення та командної взаємодії [5]. Використання таких технологій дозволяє наблизити освітній процес до реальних умов професійної діяльності та забезпечити формування комплексного професійного досвіду.

Компетентнісний підхід також трансформує роль викладача, який виступає організатором освітнього середовища, консультантом і наставником. Така модель взаємодії створює умови для розвитку самостійності здобувачів освіти, їхньої відповідальності та готовності до професійного самовдосконалення.

Важливим чинником підвищення якості підготовки є міждисциплінарна інтеграція, що забезпечує системне розуміння технологічних процесів та управління виробництвом. Поєднання знань із технології харчових виробництв, хімії, мікробіології, організації харчування та менеджменту формує цілісне бачення професійної діяльності та сприяє підготовці здобувачів освіти до виконання комплексних виробничих завдань.

На нашу думку, подальший розвиток компетентнісного підходу у підготовці фахівців спеціальності «Харчові технології» має ґрунтуватися на поглибленні партнерства із роботодавцями, оновленні матеріально-технічної бази та активному впровадженні сучасних технологій у навчальний процес. Саме інтеграція освіти, науки та виробництва відповідає міжнародним тенденціям розвитку професійної освіти та забезпечує формування конкурентоспроможного, професійно мобільного фахівця.

Отже, компетентнісний підхід постає цілісною методологічною та філософською основою модернізації фахової передвищої освіти. Його реалізація у підготовці здобувачів освіти спеціальності «Харчові технології» сприяє формуванню здатності ефективно діяти в сучасному виробничому середовищі, відповідати європейським стандартам професійної підготовки та забезпечувати якість і безпечність харчової продукції.

Література:

1. Про фахову передвищу освіту : Закон України від 06.06.2019 № 2745-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2745-19> (дата звернення: 12.02.2026).
2. Зязюн І. А. Філософія освіти: проблеми теорії і практики. Київ : Вища школа, 2018. 280 с.

3. Кремень В. Г. Освіта і наука в Україні: інноваційні аспекти розвитку. Київ : Грамота, 2020. 608 с.
4. European Commission. Key Competences for Lifelong Learning. Brussels, 2018. 12 p.
5. Пометун О. І. Сучасний урок: інтерактивні технології навчання. Київ : А.С.К., 2019. 192 с.

DOI <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-659-1-23>

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN THE SYSTEM
OF NON-FORMAL EDUCATION (FROM THE EXPERIENCE
OF THE COMMUNAL FACILITY "INSTITUTE
OF POSTGRADUATE PEDAGOGICAL EDUCATION
OF CHERNIVTSI REGION")**

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У СИСТЕМІ НЕФОРМАЛЬНОЇ
ОСВІТИ (З ДОСВІДУ КОМУНАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «ІНСТИТУТ
ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ПЕДАГОГІЧНОЇ ОСВІТИ
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ»)**

Poliak O. V.

*Candidate of Science
in Public Administration,
Associate Professor of the Department
of Pedagogy, Psychology and Theory
of Educational Management communal
facility "Institute of Postgraduate
Pedagogical Education of Chernivtsi
Region"
Chernivtsi, Ukraine*

Поляк О. В.

*кандидат наук
державного управління,
доцент кафедри педагогіки,
психології та теорії управління
освітою
Комунальний заклад «Інститут
післядипломної педагогічної освіти
Чернівецької області»
м. Чернівці, Україна*

Venhryniuk O. V.

*senior lecturer of the Department
of Pedagogy, Psychology and Theory
of Educational Management communal
facility "Institute of Postgraduate
Pedagogical Education
of Chernivtsi Region"
Chernivtsi, Ukraine*

Венгринюк О. В.

*старший викладач кафедри
педагогіки, психології та теорії
управління освітою
Комунальний заклад «Інститут
післядипломної педагогічної освіти
Чернівецької області»
м. Чернівці, Україна*