

• Ілюстрований словник термінів і понять "Електродугове зварювання" електрозварник на автоматичних та напівавтоматичних машинах <http://lib.pto.org.ua/>.

• Міні-підручник з спецтехнології зварювальних робіт "Технологія зварювання неплавкими електродами" <https://super.urok-ua.com/mini-pidruchnik-z-spetstehnologiyi-zvaryuvalnih-robot/>.

2. Застосування відеоматеріалів (відеоуроки, навчальні фільми, відеодемонстрації, відеоекскурсії);

3. Розробка та використання навчальних презентацій, інтерактивних презентацій, застосовуючи програми Microsoft Office PowerPoint, Adobe Flash, ProShow Producer, Quick Slide Show, Corel Presentations, Macromedia Flash.

4. Робота САПР.

5. Створення електронного практикуму, електронного посібника за допомогою програми Turbo Site. Використання Turbo Site дасть можливість ознайомити учнів з виробничим процесом через Інтернетресурси, та запропонувати йому знайти рішення при виникненні віртуальних проблемних ситуацій.

6. Візуалізація процесу навчання через створення мемів, кросенсів, ребусів, хмари слів, інфографіки, буктрейлерів, постерів, коміксів, шаржів, Інтернет-газет.

Таким чином орієнтація навчального процесу до особисто-зорієнтованого, розвиваючого навчання спонукає до використання в навчальному процесі активних форм і методів навчання, які сприяють опануванню знань, розвитку творчої ініціативи, професійної компетентності й умінь застосовувати набуті знання в нестандартних ситуаціях.

#### **Список використаних джерел**

1. Гуменюк І.В. Іваськів О.В. Обладнання і технологія газозварювальних робіт: Підручник. К.: Грамота, 2006. 512 с.
2. Державний стандарт професійної (професійно-технічної) освіти від 20.10.2021 // URL <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1077-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення: 08.04.2023).
3. Майборода Л. А. Методика застосування інформаційно-комунікаційних технологій у діяльності педагога професійного навчання: Методичні рекомендації. К. : ФОП Полішук О.В., 2012. 104 с.
4. Про освіту: Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Голос України. 2017. 27 верес. (№ 178-179). С. 10–22.

*Дубова Н. В.*

канд. пед. наук, доцентка,

Уманський державний педагогічний університет  
імені Павла Тичини

## **ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ НАВЧАННЯ ПІД ЧАС ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**

Специфіка кадрового забезпечення харчової галузі пов'язана з підготовкою спеціалістів нового типу, здатних, з одного боку, глибоко розбиратися в об'єктах харчових виробництв, науково обґрунтовувати та керувати стадіями життєвого циклу харчової продукції (з урахуванням потенційно небезпечних факторів, які можуть виявлятися на всіх етапах цього життєвого циклу), з іншого боку, в повному обсязі мати знання і вміння менеджера. Підготовка фахівців, професійні обов'язки яких сфокусовані на цій реальності, потребує відповідних підходів до формування професійного циклу дисциплін для забезпечення фахових компетентностей та впровадження сучасних технологій навчання.

Оскільки багато педагогів досі орієнтуються на репродуктивні методи навчання, часто можна спостерігати швидке штучне впровадження нових зарубіжних технологій навчання, при цьому можуть не враховуватись особливості національної системи освіти і виховання,

відставання вітчизняної педагогіки від світового досвіду або ж без осмислення цієї технології в повній мірі [1].

Виникає суперечність між традиційними системами підготовки спеціалістів, які уже не можуть задовольнити існуючі потреби в мобільності та неперервності освіти. У свою чергу це вимагає пошуку та застосування нових моделей і форм навчання, спрямованих на активацію інтелектуального і творчого потенціалу майбутніх фахівців.

Швидкий розвиток науки і техніки вимагає від технологів будь-якої кваліфікації не лише вміння пристосовуватись до вимог своєї професії, які постійно змінюються та постійно зростають, а й брати творчу участь у формуванні своєї спеціальної галузі знань. Для цього потрібні широкий світогляд, мобільність і гнучкість мислення, висока варіабельність у вирішенні майбутніх наукових, технологічних та організаційних проблем [2].

Сучасні технології навчання можуть бути використані під час підготовки фахівців харчової галузі для підвищення ефективності та якості навчання. Ось кілька з них:

1. Відеоуроки є одним з найбільш ефективних методів навчання, оскільки вони забезпечують візуальну демонстрацію процесу приготування страви. Інструктор може записати процес приготування страви на відео, роз'яснюючи кожен етап та вказуючи на техніку та технологію приготування.

2. Віртуальні та аугментовані реальності можуть допомогти студентам зрозуміти техніку та технологію приготування страви, які не можуть бути показані в реальному житті. Наприклад, студенти можуть віртуально досліджувати різні інгредієнти, переглядати 3D-моделі приладдя та кухонного обладнання, та взаємодіяти з ними віртуально.

3. Онлайн-навчання дозволяє студентам навчатися у власному темпі та в зручний для них час. Вони можуть прослуховувати лекції, переглядати відеоуроки та брати участь у віртуальних заняттях з будь-якого місця з доступом до Інтернету.

4. Інтерактивні заняття можуть допомогти студентам активно брати участь у навчальному процесі. Наприклад, викладач може запропонувати студентам взаємодіяти з віртуальною кухнею, вирішуючи практичні завдання та тести, щоб перевірити розуміння та знання студентів.

5. Мобільні додатки можуть бути використані для навчання харчових технологій. Наприклад, додатки можуть надавати студентам інформацію про інгредієнти, рецепти, техніку приготування та іншу корисну інформацію, щоб підвищити їх розуміння та знання.

6. Соціальні мережі можуть допомогти студентам відстежувати та обмінюватися інформацією про харчові технології. Вони можуть ділитися фотографіями своїх страв, рецептами та досвідом з іншими студентами, щоб підвищити їх мотивацію та взаємодію в навчальному процесі.

Досвід свідчить про те, що при однотипній методиці проведення лекційних та лабораторно-практичних занять інтерес до їх виконання знижується. Особливого загострення ця проблема набуває під час дистанційного навчання, що спонукає викладача впроваджувати в освітній процес різноманітні методи і прийоми навчання, використовуючи сучасні технології. Саме від якості проектування й застосування технологій навчання залежить реформування освіти в Україні.

#### **Список використаних джерел**

1. Стогній А. Ю. Підготовка майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій на засадах випереджаючої освіти. Наукові записки. Випуск 7 (1). Серія: Проблеми методики фізико-математичної та технологічної освіти. Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2016. С. 54–56.
2. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Методологія підготовки фахівців для індустрії здорового харчування в Україні. URL: [https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/34509/1/Simakhina\\_Naumenko\\_tezy.pdf](https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/34509/1/Simakhina_Naumenko_tezy.pdf) (дата звернення 13.04.2023 р.).