

**УДОСКОНАЛЕННЯ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ  
«ТЕХНОЛОГІЯ МУЧНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ»  
ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ  
ТЕХНОЛОГІЇ» ОСВІТНЯ ПРОГРАМА «ХАРЧОВІ  
ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ» СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

*Л. М. Медведь, ст. викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

У нинішніх економічних реаліях України успіх сучасного підприємства залежить від компетентності та професіоналізму керівників, так і виконавців. Жорстка ринкова конкуренція вимагає високого рівня кваліфікації кухарів-кондитерів для підприємств ресторанного господарства, створення нового асортименту конкурентоспроможної продукції та ресурсозберезувальних технологій. Концепція безперервної освіти, що нею послуговується світова спільнота у своєму поступі до інформаційного суспільства, набуває актуальності й у сьогоденній Україні.

Слід зазначити, що підходи в навчанні студентів вищої школи мають свої особливості. На першому етапі отримання вищої освіти, у процесі навчання в університеті до кваліфікаційного рівня бакалавра або магістра, студенти отримують глибокі теоретичні знання, але часто, з огляду на неможливість проходження виробничої практики на приватних підприємствах, не мають можливості для швидкої адаптації у виробничих умовах.

Традиційні підходи до викладання навчальної дисципліни «Мучні кондитерські вироби» мають гармонійно поєднуватися з новими тенденціями в харчовій промисловості, адже з цим тісно пов'язана актуальність отриманих знань студентом. Експериментам із сировиною та дизайном мучних кондитерських виробів має приділятися увага в рамках інноваційної діяльності й дослідницьких проєктів, тому що без базових знань, умінь і навичок, які досі актуальні, стає незрозумілим, які саме властивості кінцевого продукту були вдосконалені. Нині існує безліч хімічних компонентів, що пришвидшують приготування, продовжують зберігання, покращують органолептичні властивості виробів із тіста, але досконало не досліджено їх подальший вплив на організм людини. Проте, незважаючи на можливу шкоду, яку заподіюють хімічні домішки в їжі людини, у промисло-

вості вони широко використовуються задля здешевлення собівартості продукції та покращення її властивостей. Отже, студент, закінчивши університет і працевлаштувавшись на виробництво, має бути готовим працювати з передовими розробками кондитерської промисловості, а основне завдання університету полягає в тому, щоб навчити сучасним технологіям на основі старих і перевірених рецептур. На практиці це може бути часткова заміна сировини рослинними компонентами, що підвищить користь продукції, при цьому не погіршивши її органолептичних властивостей або експерименти з подачею традиційних страв. Складність роботи викладача полягає в пошуку нових ідей і сучасних трендів.

У ХХІ ст. інформація стає настільки доступною, що виникає її надлишок. Викладач має постійно слідкувати за новими рецептурами, цікавими відеоблогами, шоу, кулінарними передачами, майстер-класами, виставками та презентаціями нової продукції. З усієї засвоєної інформації необхідно виокремити те, що може бути цікавим для студента, особливо якщо це нетрадиційне використання звичних рецептур. Прості та зрозумілі приклади можуть заохотити студентів до творчості, експериментів або спроби досягти хоча б приблизно схожого результату роботи.

Ще одним аспектом є практика. Зазвичай, студенти здобувають її поза межами навчального закладу. Це може бути стажування, робота у вільний від навчання час, експерименти на власній кухні тощо. Робота в лабораторії навчального закладу полягає в пильному нагляді викладача за правильністю дотримання рецептури студентами, їх умінням організувати робочий процес в умовах взаємозалежності та взаємодопомоги. Спільна робота, що сприяє згуртованості та створенню сприятливого клімату в колективі, – це ще один показник якісної роботи викладача.

Важливим аспектом у роботі зі студентами є зворотний зв'язок. Необхідно зрозуміти, яка інформація була доступною, а яка лишилася складною й потребує деталізації. Щоб дізнатися, як аудиторія сприймає інформацію, викладач може провести усне або письмове опитування. Справжню педагогічну майстерність продемонструє організація квесту або гри за темою лекції, це дозволить задіяти максимальну кількість учасників, залишить

позитивне враження і ненав'язливо дозволить закріпити матеріал.

Викладання – це процес постійного навчання себе та оточення, а викладач – це людина, яка власним прикладом демонструє бездоганне володіння предметом, високу культуру та моральні якості, сталий психо-емоційний стан, витримку й бажання постійно вдосконалювати свої знання та навички. Іншими словами викладач – це людина, яка вчить вчитися і не спиняється на досягнутому.

Розробляючи сучасну навчальну дисципліну для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра денної та заочної форми навчання з дисципліни «Технологія мучних кондитерських виробів», необхідно враховувати, що він має орієнтуватися на відточування практичних вмій і навичок. Дієвим доповненням до звичайних лекцій та лабораторних занять будуть відеозаписи майстер-класів провідних кондитерів, де вони розкривають таємниці своєї майстерності. Саме зацікавленість у корисності отриманих знань може стимулювати студентів до навчання, а простота та зрозумілість викладеного матеріалу дозволить не тільки швидко зрозуміти й засвоїти дисципліну, але і спробувати щось нове для себе.

Висновки із проведеного дослідження. З появою нових технологій навчатися стало простіше, цікавіше та зручніше. У кожного сучасного студента обов'язково завжди при собі є мобільний телефон, планшет або ноутбук, який він може використовувати в будь-який час для поглибленого вивчення необхідних йому дисциплін. Саме це має враховуватися під час удосконалення системи освіти, що існує, адже наука повинна бути на рівні із прогресом.

### **Список використаних джерел**

1. Заблоцька О. С. Компетентнісний підхід як освітня інновація: порівняльний аналіз / О. С. Заблоцька // Вісник Житомирського державного університету імені Івана Франка. – 2008. – С. 63–68.
2. Зимняя И. А. Ключевые компетенции – новая парадигма результата образования / И. А. Зимняя // Высшее образование сегодня. – 2003. – № 5. – С. 34–42.