



3. Жуков В.П. Підготовка майбутніх учителів до партисипативної взаємодії у контексті формування в них морально-партисипативної культури. *Засоби навчальної та науково-дослідної роботи* : зб. наук. праць ХНПУ імені Г.С. Сковороди. Харків, 2023. Вип. 60. С. 90–101.

УДК 378.4

Сумська Ольга Петрівна

*кандидат технічних наук, доцент,
доцент кафедри харчових технологій*

Резнікова Вероніка Вікторівна

*кандидат технічних наук,
старший викладач кафедри харчових технологій,
Херсонський державний аграрно-економічний університет*

НОВІ ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ В ОСВІТІ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ – ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ З УРАХУВАННЯМ ПОТРЕБ ЗДОБУВАЧІВ

Одним з конкретних шляхів й інструментів повоєнного відновлення України є переоцінки харчової науки, технології та харчової інженерної освіти з урахуванням зростаючих проблем і можливостей. Авторами роботи [1] виявлено важливі атрибути інтеграції або конвергенції наук про харчування та харчових технологій, особливо в умовах зростання обізнаності споживачів про здоров'я та благополуччя.

Загальними цілями цього дослідження були: визначити поточні проблеми і можливості стану освіти за спеціальністю – Харчові технології; запропонувати рекомендації (за потреби) щодо додаткових напрямів і тем для майбутніх навчальних програм.

Харчова наука та технологія (FST) і особливо харчова інженерія (FE) потребують переоцінити своє бачення та розширити сферу охоплення до важливих суспільних рушійних сил, таких як здоров'я та благополуччя.

Представники професій FST&E вимагають ширшої та більш прикладної освіти, яка пропонує кращі можливості для підприємницької діяльності. Варто відзначити піонерські віртуальні експерименти та лабораторії в харчовій науці, технології переробки та інженерії. Серед нових методологій, запропонованих для інженерної освіти, є проєктне навчання, гібридне навчання, перевернута класна кімната та дизайнерське мислення [2].



Інновації та підприємництво є ключовими факторами, які забезпечують додану цінність для харчових систем. На основі висновків Erasmus+Strategic Partnership BoostEdu було повідомлено про три прогалини в знаннях і рекомендовано: (1) визначити потреби в інноваціях і підприємстві (I&E) у харчовому секторі; (2) розуміння найкращого способу організації навчання; (3) забезпечення гнучкості в неспокійні часи. Результати проєктів, зокрема під час воєнного стану в країні, підкреслили необхідність гнучкого доступу до модулів, які доповнюють інші джерела та базуються на поєднанні теоретичних концепцій і практичного досвіду. Основні отримані уроки стосуються необхідності процесів спільного створення та спільного навчання для визначення відповідних практик для використання інноваційних цифрових технологій. Однак є експерти, які заперечують проти того, щоб курси з підприємництва були предметом навчальних програм FST&E або проти того, щоб навчальні програми мали підтримуватися зовнішніми презентаціями чи запрошеними доповідями. Цю протилежну позицію, ймовірно, можна пояснити контрастом між наукою та більш прикладними та промисловими професіями.

Але, на наш погляд, оскільки переважна більшість випускників FST&E працюють на різних підприємствах, де інновації та стартапи стають важливими, аспекти підприємництва слід враховувати в майбутній освіті.

Нові платформи, такі як масові відкриті онлайн-курси (МООС), вебінари, блоги, Facebook, Instagram і Twitter, відкрили нові простори для поширення ідей, досвіду та навчання з питань, пов'язаних з їжею [3]. Онлайн і відкрите навчання дозволяє будь-коли та будь-де отримати доступ до офіційних занять, навчальних модулів на певні теми та сайтів неформальних обговорень і таким чином, ефективно демократизувати навчання, поширити знання серед широкої аудиторії та впоратися з освітніми потребами під час воєнного стану в країні.

Нещодавно було досліджено питання подолання розриву між наукою та промисловістю в харчовому секторі за допомогою спільних курсів і стажувань. Дипломи стажування продемонстрували, як спільні курси зміцнюють зв'язки між наукою та промисловістю, а завдяки стажуванням і створеній мережі підвищилась можливість працевлаштування. Стажування може підтримати здобувачів освіти у розвитку їх ідентичності, що досягається шляхом тісного контакту з їхніми майбутніми робочими завданнями [4], покращення знайомства та наближення до їхньої майбутньої професії [5]. У світлі цих переваг стає зрозуміло, чому стажування в харчовій промисловості отримало такий високий середній бал Лайкерта. Це дуже велике значення, яке надається промисловим стажуванням, підкреслює ключову роль харчової промисловості в освіті здобувачів.



На завершення доцільно виділити такі основні моменти: треба наголосити на інтеграції або конвергенції науки про харчування та FST&E через відсутність фактичної співпраці; потрібно визначити нові шляхи для кращого задоволення очікувань майбутніх випускників і здобувачів освіти; необхідно реалізувати новітні можливості освіти та навчання за спеціальністю – Харчові технології, а також нові теми, які мають бути включені до майбутніх навчальних програм.

ЛІТЕРАТУРА

1. Saguy, I.S., Silva, C.L.M. & Cohen, E. (2024). Emerging challenges and opportunities in innovating food science technology and engineering education. *npj Sci Food*, 8, 5. doi.org/10.1038/s41538-023-00243-w
2. Karabulut-Ilgu, A., Jaramillo Cherez, N. & Jähren, C. T. (2018). A systematic review of research on the flipped learning method in engineering education. *Br. J. Educ. Technol.* 49, 398–411. doi/full/10.1111/bjet.12548
3. Viaggi, D. et al. (2021). Education for innovation and entrepreneurship in the food system: the Erasmus+BoostEdu approach and results. *Curr. Opin. Food Sci.* 42, 157–166. doi.org/10.1016/j.cofs.2021.06.001.
4. Monteiro, C. A. et al. (2019). Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system. (Rome: FA O), 48.
5. de Vries, H. The role of food science and technology in the future partnership sustainable food systems. *Trends in Food Science & Technology*, 131, 2023, 28-30. doi.org/10.1016/j.tifs.2022.11.019.