

УДК 001.895:378.147.091.3

I - 66

Редакційна колегія:

Ляшенко Віктор, начальник навчального відділу, к.с.-г.н., доцент

Бурлака Олена, методист II категорії навчального відділу

Браславець Тетяна, керівник виробничої практики навчального відділу

Ком'ютерний набір – автори тез

Комп'ютерна верстка – Бурлака Олена, Цись Карина

Відповідальність за правильність наведених статистичних даних, фактів та посилань на інформаційні джерела несуть автори тез

Інноваційні підходи в освіті: інтеграція технологій, науки та практики у підготовці фахівців: матеріали 56-ї науково-методичної конференції викладачів і аспірантів. Полтава : ПДАУ, 2025. 222 с.

ЗМІСТ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ АГРОТЕХНОЛОГІЙ, СЕЛЕКЦІЇ ТА ЕКОЛОГІЇ	
Використання гербарію для формування предметних компетентностей в освітньому компоненті «Ботаніка з основами екології рослин» Гапон Світлана	10
Використання дослідницьких методів при вивченні мікробіологічної активності ґрунтів Поспелов Сергій, Гордєєва Олена.....	12
Використання інноваційних підходів навчання в сучасній освіті Ромашко Таміла	14
Використання платформи геопросторового аналізу Google Earth Engine при підготовці фахівців із геодезії та землеустрою Шевчук Сергій, Домашенко Галина	16
Впровадження точного землеробства - крок другий Петровський Віталій	19
Застосування інноваційного навчання у підготовці фахівців Шерстюк Олена	21
Імітаційні освітні технології Бараболя Ольга, Ляшенко Віктор	23
Інноваційні підходи в освітньому процесі фахівців АПК Шокало Наталія, Барат Юрій	24
Інноваційні підходи у викладанні навчальних дисциплін Невідничий Олег	26
Інноваційні технології при підготовці фахівців з агрономії Рибальченко Анна	27
Інноваційні технології: розширення освітніх можливостей Коваленко Нінель, Поспелова Ганна, Шерстюк Олена	29
Інтеграція безпілотних літальних апаратів (БПЛА) в навчальний процес для збору даних та їх обробки Куришко Роман, Гапон Світлана, Нагорна Світлана	31
Інтерактивні технології навчання для подолання бар'єрів академічної адаптації Тристан Дар'я	33
Інформаційні технології в освіті: штучний інтелект Кожушко Катерина	35
Методичні аспекти вивчення технології внесення біоінсектицидів та аналіз їх ефективності в курсі «Основи біологічного захисту рослин» Поспелова Ганна, Коваленко Нінель	37
Методичні підходи до вивчення систем землеробства на основі сталого розвитку: поєднання екологічних, економічних та соціальних аспектів Оніпко Валентина, Міщенко Олег	39

Features of communication problems during distance learning Chip Lyudmila, Yehorova Olena	199
Project method implementation in english language teaching at higher education establishments Tahiltseva Yanina	201
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ТВАРИННИЦТВА ТА ПРОДОВОЛЬСТВА	
Інтеграція SOFT SKILLS у професійну підготовку студентів спеціальності «Харчові технології» Будник Ніна, Кайнаш Алла	203
Лабораторне забезпечення освітнього процесу як ключовий фактор формування практичних навичок технологів харчових виробництв Тендітнік Володимир, Гловацький Іван	205
Методичні підходи викладання дисциплін освітньо-професійної програми Водні біоресурси та аквакультура кафедри Технології виробництва продукції тваринництва Поліщук Анатолій, Ільченко Марія, Слинько Віктор	207
Національний компонент у змісті професійної підготовки фахівців харчових виробництв Дубова Галина, Назаренко Валентина, Юхно Віктор	209
Організація неформальної освіти як складова професійної підготовки фахівців Шаферівський Богдан, Ільченко Марія	211
Освітній компонент «Цифрове тваринництво» для здобувачів ступеня магістр за спеціальністю «Н2 Тваринництво» як результат міжнародної співпраці Ващенко Павло, Поліщук Анатолій, Поліщук Валентин	213
Практико-орієнтований підхід до підготовки здобувачів вищої освіти освітньої програми Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Кузьменко Лариса	215
Роль куратора академічної групи у формуванні студентської молоді Сябро Альона, Березницький Віктор	217
Сучасні підходи до формування дослідницьких умінь здобувачів вищої освіти Фесенко Оксана, Мироненко Олена	218
Формування екологічної свідомості майбутніх фахівців готельно-ресторанного сервісу і кейтерингу у контексті сталого розвитку Мороз Світлана, Калашник Олена	220

Список використаних джерел:

1. Закон України Про вищу освіту від 23 квітня 2024 року № 3642- 9.
https://vk24.ua/regulations_and_jurisprudence/zakoni/zakon-ukraini-pro-visu-osvitu-vid-1-kvitna-2024-roku-no-3642
2. Закон України Про наукову і науково-технічну діяльність
[https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2015-26/11 N 848-8Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2015-26/11_N_848-8Text)
3. Положення про організацію освітнього процесу в Полтавській державній аграрній академії
https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042024_1.pdf

НАЦІОНАЛЬНИЙ КОМПОНЕНТ У ЗМІСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Дубова Галина, к. т. н., доцент;
Назаренко Валентина, к. т. н., доцент;
Юхно Віктор, к. с.-г. н., доцент

У сучасних умовах глобалізації та економічної конкуренції Україна стикається з необхідністю формування власної моделі сталого розвитку, яка забезпечить її економічну спроможність і національну суб'єктність. Як зазначено в дослідженні Національного інституту стратегічних досліджень «Україна – 2030. Стратегія зміни майбутнього», для збереження державного суверенітету та забезпечення стійкого економічного зростання необхідно створювати умови для розвитку людського капіталу, впровадження інновацій та підтримки традиційних виробництв [1].

У цьому контексті інтеграція національного компонента в систему професійної освіти, особливо у сфері харчових виробництв, відіграє ключову роль. Зростаючі вимоги до якості та безпеки харчових продуктів, необхідність впровадження міжнародних стандартів, а також зміни споживчих уподобань, потребують адаптації технологічних процесів. Водночас важливого значення набувають інноваційні підходи до виробництва, використання екологічно чистої сировини, оптимізація процесів та дотримання етичних норм. Вони сприяють підвищенню конкурентоспроможності підприємств, сталому розвитку галузі та задоволенню сучасних запитів споживачів.

Проте існує ризик втрати національної автентичності харчових продуктів через уніфікацію технологій, стандартизацію рецептур і широке впровадження масового виробництва. Це веде до витіснення традиційних методів виробництва, скорочення різноманіття регіональних продуктів і поступового забуття унікальних смаків, які є важливою частиною національної культурної спадщини. Втрата локальних харчових технологій не лише послаблює національну ідентичність, а й зменшує конкурентні переваги української продукції на міжнародному ринку, де зростає попит на унікальні, екологічно чисті ц традиційні товари.

Означені виклики зумовлюють необхідність модернізації освітніх програм професійної підготовки фахівців харчової промисловості, щоб вони могли поєднувати традиційні технології з інноваційними підходами. Важливо запроваджувати стратегії збереження гастрономічної спадщини, підтримувати розвиток крафтових виробництв і створювати умови для сертифікації автентичних українських продуктів на міжнародному рівні.

На наш погляд, освітня програма підготовки фахівців харчових виробництв має не лише забезпечувати фундаментальні знання, а й формувати екологічну свідомість, здатність до міжкультурного діалогу та усвідомлення ролі традиційної кухні у розвитку харчової промисловості. Особливу увагу слід приділити вивченню технологічних аспектів кулінарної спадщини, історичних традицій харчування та еволюції технологій. Це сприятиме гармонійному професійному розвитку здобувачів вищої освіти, формуванню стратегічного мислення та готовності до інновацій.

Проблема збереження національного компоненту у професійній освіті хвилює і європейську спільноту. Наприклад, у Польщі традиційні методи випікання хліба поступово витісняються масовим виробництвом, що викликає занепокоєння серед фахівців [2]. У відповідь на ці виклики у серпні 2022 року було ухвалено План дій з професійної освіти та навчання на 2022–2025 роки, розроблений відповідно до рекомендацій Ради Європейського Союзу [3]. Цей документ передбачає впровадження освітніх програм, спрямованих на збереження та розвиток традиційних харчових технологій, підтримку регіональних гастрономічних практик, сприяння взаємодії між навчальними закладами та представниками малого й середнього бізнесу, а також інтеграцію практичного досвіду традиційних виробників у професійну підготовку фахівців.

Важливим аспектом цього плану є розвиток дуальної освіти, що дозволяє студентам не лише отримати теоретичні знання, а й перейняти досвід майстрів, які володіють автентичними методами виробництва. У європейських країнах збереження традиційних технологій дедалі частіше розглядається як інструмент підвищення конкурентоспроможності регіональних продуктів на міжнародному ринку. Це свідчить про те, що інтеграція національного компоненту в систему вищої професійної освіти є не лише актуальним завданням для України, а й частиною загальноєвропейського тренду на збереження гастрономічної ідентичності в умовах глобалізації.

Підсумовуючи зазначимо, що одним із ключових завдань освіти у сфері харчових технологій є підготовка фахівців, здатних не лише відповідати сучасним викликам, а й формувати тренди розвитку галузі. Інноваційні технології, використання екологічно чистих матеріалів, відновлення забутих традиційних методів переробки сировини та популяризація локальної кухні можуть стати основою розвитку харчової промисловості. Тому навчальний процес має бути гнучким, адаптивним до сучасних викликів і водночас спрямованим на збереження національної спадщини.

Освітні програми у сфері харчових технологій повинні включати національний компонент, що сприятиме збереженню культурної спадщини, розвитку економіки та забезпеченню продовольчої безпеки. Інтеграція

регіональних особливостей у навчальний процес є не лише важливим інструментом підготовки фахівців, а й стратегічним напрямом розвитку національної харчової промисловості.

Список використаних джерел:

1. Україна-2030. Стратегія зміни майбутнього. Національний інститут стратегічних досліджень. URL : <https://niss.gov.ua/sites/default/files/2020-12/ukraine-2030-1.pdf>.
2. Smak i tradycja. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. URL : <https://www.produktyregionalne.pl>.
3. Plan działań w zakresie kształcenia i szkolenia zawodowego na lata 2022-2025. Ministerstwo Edukacji i Nauki. Warszawa, sierpień 2022 r.124 p. URL : [20220920_Vocational_education_and_training_action_plan_for_2022-2025.pdf](https://www.gov.pl/attachment/attachment_id/20220920_Vocational_education_and_training_action_plan_for_2022-2025.pdf).

ОРГАНІЗАЦІЯ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ ЯК СКЛАДОВА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Шаферівський Богдан, к. с.-г. н., доцент;
Ільченко Марія, к. с.-г. н., старший дослідник

У сучасному світі, зокрема і в Україні, спостерігається стрімке зростання цифровізації усіх сфер діяльності. Ця тенденція вимагає наявності конкурентоздатних фахівців, які мають високий рівень компетентності в галузі цифрових технологій [1]. Відбувається оновлення системи освіти, спрямоване на формування цифрових навичок науково-педагогічних працівників, але процес цей здійснюється повільно та не завжди ефективно. Станом на сьогодні загальний рівень цифрової компетентності науково-педагогічних працівників України ще не відповідає європейським стандартам. Це свідчить про потребу в підвищенні кваліфікації та розвитку цифрових навичок науково-педагогічних працівників. Недостатній рівень цифрової компетентності може обмежувати ефективність навчання в цифровому середовищі та породжувати виклики у процесі впровадження цифрових технологій в освітній процес [1]. Тому, важливо здійснити систематичний аналіз і оцінювання поточного рівня цифрової компетентності викладачів та розробити ефективні стратегії й програми її підвищення.

Неформальна освіта виступає одним з ефективних шляхів набуття цифрових компетентностей науково-педагогічних працівників. Вона дає викладачам змогу здобувати актуальні знання та навички у цифровій сфері шляхом участі в семінарах, майстер-класах, вебінарах та інших освітніх заходах [3]. У межах неформальної освіти для науково-педагогічних працівників можна організувати доступ до актуальних освітніх ресурсів, онлайн-курсів і забезпечити підтримку для самостійного вивчення цифрових технологій. Такий підхід до набуття цифрових навичок доповнює традиційну освіту, розширює можливості науково-педагогічних працівників у диджиталізованому середовищі й допомагає зробити українську освітню систему більш адаптивною та конкурентоспроможною в