

## **ДОСЛІДНИЦЬКІ ПРОЄКТИ ЯК МЕТОД ФОРМУВАННЯ ФАХОВИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ СТУДЕНТІВ КОЛЕДЖУ**

**Олена Ільків**, викладачка хімії

ВСП “Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу  
Національного університету харчових технологій”

Розвиток сучасної природничої науки ставить перед освітою нові завдання та цілі, які вимагають від здобувача освіти критично мислити, формулювати думку, працювати з джерелами інформації, самостійно набувати необхідних знань і вміло застосовувати їх на практиці, оцінювати значення природничих наук і технологій для розвитку суспільства, обговорювати і розв’язувати проблеми природничо-наукового характеру, висловлювати власні судження. Сформувані такі якості фахівця можливо через особистісно-орієнтовані технології, зокрема, використовуючи метод дослідницьких інтегрованих проєктів під час виконання яких формуються якісно нові знання.

Опираючись на власний педагогічний досвід, вважаю, що доцільно використовувати інтегровані дослідницькі проєкти з орієнтацією на майбутню професійну діяльність студента для формування фахових компетентностей в умовах профільного навчання. Здобувачам освіти ВСП “Львівський фаховий коледж харчових технологій та бізнесу НУХТ” за спеціальністю “Харчові технології” запропоновано дослідницькі проєкти: “Про молоко на чистоту: дослідження сметани” і “Молоко: користь чи шкода для організму людини. Чи все так однозначно?”. Об’єктом дослідження було молоко як продукт харчування. Досліджуючи хімічний склад і фізичні властивості молока різних торгових марок, “домашнього” молока, сиру і сметани з ринку, студенти акцентували увагу на корисних для організму властивостях і одночасно виявили недобросовісність продавців ринку, у яких молоко було розбавлене водою, містило менше жиру та лактози, мало вищу температуру замерзання. Один із зразків “домашньої” сметани мав найкращі показники якості, а зразки промислового виробництва не відповідали стандартам. Студенти переконались, що причинами шкідливого впливу молока на організм людини є алергія на білки молока та лактозна непереносимість, обумовлена відсутністю або зниженою активністю лактази, що є проблемою XXI століття.

Аналізуючи та порівнюючи об’єкти дослідження, студенти розвивали спостережливість, аналітичне мислення, вміння працювати з джерелами інформації, оформляти результати дослідження.

Підсумовуючи, зазначу, що реалізація методу дослідницьких проєктів під час інтегрованого навчання формує особистість з науковим стилем мислення, яка володіє вміннями і навичками самостійної роботи та співпраці в команді. Одержані знання і вміння стають глибшими й обґрунтованими, набувають особистісно важливого характеру. Саме, реалізуючи навчальні проєкти, коледж наближається до розв’язання одного з ключових завдань – створення умов для формування висококваліфікованих фахівців, які вміють працювати в умовах сучасного виробництва.