

Міністерство освіти і науки України
Харківська обласна державна адміністрація
Департамент науки і освіти
Департамент економіки і міжнародних відносин
Харківська торгово-промислова палата
Харківський державний університет
харчування та торгівлі

***Інженерна освіта у сфері
харчової і готельної індустрії:
виклики сьогодення***

Тези доповідей
Міжнародної науково-методичної конференції
до 50-річчя кафедри устаткування харчової
і готельної індустрії ім. М.І. Беляєва

23–24 травня 2019 р.

Харків
ХДУХТ
2019

УДК 378.6-057.21:640.4

ББК 74.5

I-62

Редакційна колегія

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)

Л.М. Янчева, канд. екон. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.)

Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (відпов. виконавець)

Ш.Н. Атаханов, канд. техн. наук, доц.

М. Вархола, д-р техн. наук, проф.

Д.В. Горелков, канд. техн. наук, доц.

В.Я. Груданов, д-р техн. наук, проф.

С. Дамянова, д-р наук, проф.

Є.Б. Мєдведков, д-р наук, проф.

В.Г. Мирончук, д-р техн. наук, проф.

К.О. Самойчук, д-р техн. наук, доц.

М.Л. Серік, канд. техн. наук, доц.

С. Стефанов, д-р наук, проф.

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол № 8 від 24.12.2018 р.

Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення : Міжнародна науково-методична конференція до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М.І. Бєляєва, 23–24 травня 2019 р. : [тези] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 268 с.

ISBN 978-966-405-478-9

У тезах доповідей Міжнародної науково-методичної конференції «Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення» розглянуто принципи інженерної освіти та новітні підходи до організації навчального процесу, можливості використання інтерактивних методів навчання, а також компетентнісний підхід у формуванні сучасного інженера.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, які здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств, а також аспірантів, магістрантів та студентів.

УДК 378.6-057.21:640.4

ББК 74.5

Відповідальність за зміст доповідей та якість ілюстрацій несуть автори доповідей
ISBN 978-966-405-478-9

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2019

ЗАСТОСУВАННЯ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, проф.

Калугіна І.М., канд. техн. наук, доц.

Одеська національна академія харчових технологій

В умовах зміни освітніх стандартів і впровадження компетентісного підходу при формуванні навчальних планів виникає необхідність впровадження таких дисциплін, що забезпечать набуття випускниками інтегральних, загальних та спеціальних компетентностей.

Необхідно формувати у студентів здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю у виробничих умовах ресторанного господарства. Такий підхід передбачає розуміння предметної області, засвоєння теоретичних основ харчових технологій та надбання практичних навичок професійної діяльності.

Особливого підходу потребує набуття здатності щодо впровадження у виробництво харчових продуктів технологій, що побудовані на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Тому викладанню таких дисциплін як «Технологія продуктів ресторанного господарства», «Етнічні кухні» та «Нутриціологія» передуює вивчення хімічного складу сировини, факторів впливу на збереження лабільних компонентів, структурно-механічних властивостей тощо.

Особливе місце відводиться здатності майбутніх фахівців організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень. Реалізація цього дозволить забезпечувати відповідну якість і безпеку продукції на основі сучасних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) під час їх виробництва і реалізації.

Актуальними тенденціями в сучасних ринкових умовах є врахування принципів раціонального харчування, заощадження ресурсів та інтенсифікація технологічних процесів під час розробки та впровадження інноваційних технологій, страв та кулінарних виробів.

Усе вищезазначене потребує принципово нових методів у засвоєнні дисциплін, враховуючи безперервно зростаючий обсяг інформаційного потоку.

Інноваційні методи навчання знаходять своє вираження і втілення у нових методиках викладання, спеціально розроблених засобах, системах та інформаційних ресурсах. Перспективним інноваційним методом навчання є інтерактивний метод, як спеціальна форма організації пізнавальної діяльності, що полягає у створенні комфортних умов навчання, за яких студент відчуває свою успішність та інтелектуальну спроможність, що робить продуктивним сам процес пізнання. Розрізняють кілька моделей навчання: пасивна, коли студент виступає в ролі «об'єкта» навчання; активна, за якої студент виступає «суб'єктом» навчання (самостійна робота, творчі завдання); інтерактивна, що передбачає взаємодію викладача й студента. Використання інтерактивної моделі навчання складається з моделювання виробничих ситуацій, використання рольових ігор, спільного вирішення проблем, технологічних завдань тощо. З об'єкта впливу студент стає суб'єктом взаємодії, він сам бере активну участь в процесі навчання. Отже, оптимальне навчання виникає тоді, коли у студента є можливість виявляти активність і взаємодію (інтерактив).

Навчальний процес, що спирається на використання інтерактивних методів навчання, потребує залучення у процес пізнання всіх студентів групи без винятку. Спільна діяльність означає, що кожен вносить свій особливий індивідуальний внесок, у ході роботи йде обмін знаннями, ідеями, способами діяльності. Організується індивідуальна, парна і групова робота, проектна діяльність, ситуаційні ігри, здійснюється робота з документами та різними джерелами інформації. Інтерактивні методи засновані на принципах взаємодії викладача та студента, активності учнів, опорі на груповий досвід, обов'язкового зворотного зв'язку, що особливо стосується таких дисциплін як: «Технологічний інжиніринг підприємств галузі» та «Проектування закладів ресторанного господарства». Створюється середовище освітнього спілкування, яке характеризується відкритістю, взаємодією учасників, урахуванням аргументів кожного, накопиченням спільного знання, можливістю взаємної оцінки й контролю. Викладач разом з новими знаннями мотивує учасників навчання до самостійного пошуку. Головна ознака інтерактивних занять – самостійний пошук студентами шляхів і варіантів вирішення поставленого навчального завдання; здатність орієнтуватися в новій ситуації, бажання не тільки зрозуміти навчальну інформацію, а й способи отримання знань; незалежність власних суджень. Усе це забезпечує формування і розвиток пізнавальних інтересів і здібностей, творчого мислення у майбутнього фахівця.

Тележенко Л.М., Калугіна І.М. Застосування компетентнісного підходу для підвищення якості вищої освіти.....	247
Філімонова І.А. Інноваційні технології як обов'язкова умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій.....	249
Фощан А.Л. Роль практичної підготовки студентів у формуванні сучасних фахівців харчової і готельної індустрії.....	251
Червоний В.М. Удосконалення компетентнісної підготовки майбутніх інженерів готельно-ресторанного господарства ..	253
Чорна М.В., Смольнякова Н.М. Роль економічної підготовки у формуванні компетентностей випускників інженерних спеціальностей.....	255
Шинкарик М.М. Інноваційні методи в компетентнісному підході до формування фахівця під час викладання дисципліни «Обладнання харчових технологій».....	257