

Міністерство освіти і науки України  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



46

НАУКОВО-  
МЕТОДИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Перспективи розвитку  
науково-методичного забезпечення навчального  
процесу в умовах запровадження нового  
Закону України «Про вищу освіту»*

ОДЕСА 2015

Матеріали друкуються відповідно до рішення 46-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Перспективи розвитку науково-методичного забезпечення навчального процесу в умовах запровадження нового Закону України «Про вищу освіту»”, яка проходила 8–10 квітня 2015 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,  
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,  
Загорученко М.В., канд. техн. наук, доцент,  
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,  
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,  
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,  
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,  
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор,  
Кручек О.А., канд. техн. наук, доцент,  
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,  
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

Наприклад, до слова «університет» можна використати слова «преподаватель», «аудитория», «студент», «парта», «доска», «мел», «тетрадь», «книга», «упражнение», «текст», «фраза», «диалог» тощо. Малювання слів. Коли важко запам'ятати слово, його можна намалювати, цей метод діє на зорову пам'ять.

Синонімічні та антонімічні ряди. Треба використовувати окремих зошит і записувати різні частини мови парами – синоніми та антоніми, тоді слухач засвоює зразу декілька слів.

Розповідь. Творчий метод, який застосовують для зв'язку нових слів та фраз в одне ціле. Це допомагає не лише запам'ятати нові слова, а й навчає правильно складати речення і розвивати фантазію. Викладач може запропонувати десять слів на свій вибір і дати завдання іноземцям скласти маленький текст.

Мовні ігри. Різні ігри зі словами, кросворди, приказки, прислів'я, загадки та навіть банальний пошук слів допоможуть вам збагатити словниковий запас.

Отже, які б методи не використовували викладачі, основною умовою залишається перехід пасивного словникового складу в активний.

## **ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ» ЯК ФАКТОР ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ**

**Н.А. Кушнір**

Для забезпечення якісної професійної підготовки випускників вищих навчальних закладів (ВНЗ) все більшого значення набуває їх практична підготовка під час навчання. Випускник ВНЗ, який має практичний досвід роботи – більш адаптований до майбутньої професійної діяльності, краще може оцінити професійну ситуацію, знайти альтернативні шляхи її вирішення.

Практична підготовка студента є одним із важливих видів навчальної діяльності ВНЗ, яка дозволяє практично засвоїти отримані під час навчального процесу теоретичні знання. Важливим є виховання у студентів вмінь та навичок систематичного оновлення своїх знань і вмінь та застосування їх у практичній діяльності. Навчальна діяльність – складний, багаторівневий процес, ефективність якого зводиться до комплексного та всебічного розвитку здібностей та професійних якостей майбутніх фахівців.

Практика є невід'ємною складовою частиною професійної підготовки і виступає як один із засобів формування у майбутніх фахівців знань, умінь і навичок, необхідних для успішної та ефективної професійної діяльності. Практична підготовка студентів передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до кваліфікаційного рівня. У ході практики студенти повинні отримати навички та вміння майбутніх кваліфікованих керівників структурних підрозділів підприємства ресторанного господарства і організаторів виробництва, навички приймати самостійні рішення на конкретній ділянці цеху в реальних умовах шляхом виконання на виробництві різних обов'язків професійної та

організаційно-керівної діяльності. Посилення практичної підготовки студентів є важливим аспектом оптимізації підготовки студентів у вищих навчальних закладах на сучасному етапі. Основне завдання виробничої та технологічної практик – це формування у випускника здатності перетворювати фундаментальні та прикладні знання на професійні функції.

Одним із видів практичної підготовки є виробнича практика, яка має на меті підготовку студентів до роботи в сучасних умовах, отримання ними знань про модель, організацію та особливості розвитку послуг на підприємствах ресторанного господарства, а також знань та умінь з планування та організації роботи закладу.

При підготовці фахівців спеціальності «Технології харчування» велике значення має і психологічне навантаження студента:

- активізація професійних мотивів засобами виховної роботи;
- проведення міждисциплінарних зв'язків з використанням їх у практичній діяльності;
- чергування розумової і фізичною діяльності, позитивне ставлення до праці;
- під час роботи відбувається тренування різних аналізаторських підходів та їх розвиток;
- відбувається накопичення навичок та вмінь, засвоєння практичних знань, перевірки їх якості і кількості в реальних умовах виробництва;
- має місце самовиховання, самоаналіз та удосконалення професійної уваги.

Професійна компетентність означає володіння професійною діяльністю на достатньо високому рівні, здатність планувати свій подальший професійний шлях; користування прийомами професійного спілкування та усвідомлення соціальної відповідальності за результати своєї роботи; володіння прийомами самовираження та саморозвитку в рамках спеціальності, готовність до професійного зростання, позитивне ставлення до майбутньої професійної діяльності. Протягом навчання компетентність студентів вищих навчальних закладів зростає через засвоєння теоретичних знань, оволодіння різними практичними методами роботи, прояву професійної критичності мислення.

Тому головними завданнями практики є соціальна, психологічна та фізіологічна адаптація студентів до умов виробництва; ознайомлення з моделлю закладу, обсягом і характером господарської діяльності, організацією управління і правовими питаннями його діяльності; накопичення досвіду самостійної роботи в ході виконання складних виробничих робіт; набуття вмінь формувати асортимент конкурентоспроможної продукції та послуг; ознайомлення з організацією контролю якості продукції; засвоєння прогресивних технологій, сучасного обладнання, засобів механізації та автоматизації; проведення аналізу технологічного процесу виробництва та вибір оптимальних технологічних параметрів для забезпечення високої харчової цінності готових страв; набуття навичок організації різних форм обслуговування споживачів; оволодіння досвідом роботи новаторів та кращих працівників виробництва; вивчення

технічної і технологічної документації підприємства, питань наукової організації праці; ознайомлення з прийомами ділового спілкування, вирішення конфліктних ситуацій при наданні послуг закладом ресторанного господарства та в трудовому колективі.

Протягом практики студенти починають засвоювати основи професійної майстерності, формувати стиль індивідуальної діяльності, набувають уміння співпраці та спілкування в колективі, тобто відбувається процес первинної професійної соціалізації.

Необхідно розглядати роль практичної підготовки у формуванні професійної компетенції майбутніх фахівців та покращувати умови проведення практики і поліпшення підготовки студентів наступним чином:

- проводити аналіз потреб у фахівцях ресторанної сфери безпосередньо у роботодавців шляхом проведення зустрічей студентів з роботодавцями;
- укладати середньострокові (до трьох років) та довгострокові (до п'яти років) договори про забезпечення студентів базами практики з подальшим використанням отриманих знань в комплексному проектуванні;
- максимально наблизити навчальні плани та робочі навчальні програми до вимог сучасного підприємства ресторанного господарства;
- забезпечити проведення практики на новітніх підприємствах, де є сучасне обладнання та застосовуються інноваційні технології;
- сприяти співпраці між викладачами-керівниками практики від кафедр та керівниками практики від виробництва щодо підготовки робочих програм, проводити науково-дослідну роботу та організувати трансфер технологій в рамках дипломного проектування;
- залучати фахівців-практиків до участі у фахових конференціях, симпозіумах, круглих столах, брифінгів, майстер-класів, тощо.

Практика студентів проводиться на підприємствах ресторанного господарства, які відповідають вимогам навчальної програми. Після закінчення практики студенти складають звіт у порядку, встановленому відповідною кафедрою.

Студенти можуть також самостійно обирати собі місце проходження практики за дозволом кафедри, після перевірки відповідності закладу вимогам робочої програми. Усі види практики скеровуються кафедрою в особливих формах: загальному керівництві викладачів, спільному керівництві викладачів двох кафедр та фахівця-виробника, залучення керівників підприємства для виступу, читання лекцій для студентів, закріплення підприємців, які б здійснювали керівництво та консультування студентів безпосередньо на робочому місці.

Отже, через професійно орієнтоване навчання студентів і формування професійних ціннісних орієнтирів можливе забезпечення в подальшому розвитку та вдосконалення професійних умінь. Удосконалення практичної підготовки, як засобу професійного зростання фахівця, повинно стати формуванням у студентів вміння проявляти ініціативу, розв'язувати нестандартне завдання, здатності до планування та прогнозування результатів власних самостійних дій.

Цього можна досягти за допомогою постійного корегування відповідності теоретичної підготовки студентів спеціальності «Технології харчування» реальним вимогам розвитку суспільства; олімпіад студентів старших курсів з виконання завдань замовників (баз практики) з обов'язковою презентацією на базі практики їх результатів; отримання студентами додаткових кваліфікацій (освоєння сумісних областей знання); мотивування та стимулювання студентів до активної практичної діяльності; формування в середовищі керівників підприємств, організацій, фірм, органів державного управління та місцевого самоврядування іміджу Одеської національної академії харчових технологій як установи, здатної здійснювати реальну підтримку виробництва в закладах ресторанного господарства.

## **КОМПЛЕКС МЕТОДІВ АКТИВНОГО НАВЧАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ЗА НАПРЯМОМ «ІНЖЕНЕРНА МЕХАНІКА»**

**О.В. Алексашин, А.В. Ульяницький, Г.А. Гончарук**

Методи активного навчання все ширше використовуються при підготовці студентів за напрямом «Інженерна механіка» та підвищення їх кваліфікації. Різний характер дисциплін, викладаємих на кафедрі технологічного обладнання зернових виробництв визначає необхідність гнучкого підходу до активізації навчального процесу, використання не будь-якої однієї, а рядка ефективних форм активного навчання.

Охарактеризуємо систему методів активного навчання, застосовану на кафедрі технологічного обладнання зернових виробництв Одеської національної академії харчових технологій і багатьох інших навчальних закладах, де проводиться підготовка спеціалістів за напрямом «Інженерна механіка».

Методи активного навчання, які реалізуються на традиційних видах занять, ми відносимо до числа неімітаційних за відсутності наданої в той чи іншій формі імітаційної моделі вивчаємого об'єкта, процесу або діяльності. На відміну від них, імітаційні ігрові методи, зазвичай не укладаються в рамки традиційних занять, забезпечують імітацію майбутньої виробничо-господарської або проектно-конструкторської діяльності. Практично при підготовці студентів за напрямом «Інженерна механіка» використовуються декілька видів імітаційних ігрових занять, які розрізняються між собою за деякими істотними ознаками, а також за масштабом, складністю і характером розв'язуваних завдань, раціональної області застосування, часу, необхідного для розробки та впровадження того чи іншого ігрового методу.

Для імітації індивідуальної професійної діяльності використовуються:

– метод аналізу конкретних ситуацій (наприклад, проблема зниження продуктивності праці в конкретній організації). Варіантами рішення, що розробляються окремими студентами або невеликими групами, можуть бути вдосконалення системи стимулювання, автоматизація управління і т. ін.;

SMART-ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ІННОВАЦІЙНИЙ ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ	
<b>Т.В. Стрікаленко, О.В. Ляпіна, Н.В. Скубій</b> .....	115
ДО ПИТАННЯ ДИСТАНЦІЙНОГО ВИВЧЕННЯ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ	
<b>Я.В. Машарова</b> .....	118
ОСОБЛИВОСТІ ЗМІСТОВНОГО НАПОВНЕННЯ КУРСУ “УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ)” ДЛЯ СТУДЕНТІВ РІЗНИХ СПЕЦІАЛЬНОСТЕЙ ВНЗ	
<b>А.В. Лупол</b> .....	119
МОВА – НАСЛІДОК МАТЕРІАЛЬНОЇ І ДУХОВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПОКОЛІНЬ	
<b>Н.В. Конач</b> .....	120
ПЕРСПЕКТИВИ ВИВЧЕННЯ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ ЯК ІНОЗЕМНОЇ НА ПІДГОТОВЧОМУ ВІДДІЛЕННІ ЦМО ОНАХТ	
<b>Т.Г. Казарян, О.В. Шевчук</b> .....	121
ПРОБЛЕМАТИКА РОЗШИРЕННЯ СЛОВНИКОВОГО ЗАПАСУ РОСІЙСЬКОЇ МОВИ ДЛЯ ІНОЗЕМНИХ СТУДЕНТІВ	
<b>О.К. Часнкова</b> .....	122
ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ» ЯК ФАКТОР ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ	
<b>Н.А. Кушнір</b> .....	123
КОМПЛЕКС МЕТОДІВ АКТИВНОГО НАВЧАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ЗА НАПРЯМОМ «ІНЖЕНЕРНА МЕХАНІКА»	
<b>О.В. Алексашин, А.В. Ульяницький, Г.А. Гончарук</b> .....	126
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ ПРИ ЧИТАННІ ЛЕКЦІЙ	
<b>О.В. Алексашин, А.В. Ульяницький, Г.А. Гончарук</b> .....	127
ФОРМА ТА ЗМІСТ ОПОРНОГО КОНСПЕКТУ ЛЕКЦІЙ	
<b>О.О. Голубьонкова, М.Г. Брайко</b> .....	129
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ НАВЧАННЯ	
<b>О.О. Голубьонкова</b> .....	130
ПРОЕКТНИЙ ПІДХІД У СИСТЕМІ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ	
<b>А.Ю. Букарос</b> .....	131
САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ – НЕВІД’ЄМНИЙ ЕТАП ПІДГОТОВКИ ІНЖЕНЕРНИХ І НАУКОВИХ КАДРІВ	
<b>Л.Д. Дмитренко, В.Є. Браженко, А.К. Кац</b> .....	133
СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙ ВИПУСКНИКА-МЕНЕДЖЕРА	
<b>О.Б. Каламан, В.О. Чабаров</b> .....	134
КЕРІВНИЦТВО САМОСТІЙНОЮ РОБОТОЮ СТУДЕНТІВ	
<b>А.Г. Аванесьянц, С.О. Ромашкевич</b> .....	136
ВПРОВАДЖЕННЯ «ХМАРНИХ» ТЕХНОЛОГІЙ У ПРАКТИКУ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ	
<b>Т.Д. Маркова</b> .....	138
ОСНОВНІ АСПЕКТИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ	
<b>Г.Б. Пчелянська</b> .....	139
ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ДОСВІДУ В E-LEARNING	
<b>О.О. Меліх</b> .....	140
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО СКЛАДАННЯ ЗАВДАНЬ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ	
<b>О.О. Антіпіна</b> .....	141
ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КОМП’ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ЇХ ВПРОВАДЖЕННЯ У ВНЗ	
<b>Н.О. Макосд</b> .....	142
МЕТОДИЧНІ ПІДХОДИ ДО ВИВЧЕННЯ ЕКОНОМІЧНОГО АНАЛІЗУ	
<b>О.П. Антонюк</b> .....	143
РОЛЬ ІМІТАЦІЙНОГО МОДЕЛЮВАННЯ В ПІДГОТОВЦІ СТУДЕНТІВ ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ УКРАЇНИ	
<b>Н.Й. Басюркіна</b> .....	144
РОЛЬ ВИКЛАДАЧА В ІННОВАЦІЙНОМУ НАУКОВО-МЕТОДИЧНОМУ ЗАБЕЗПЕЧЕННІ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ	
<b>Л.В. Гордієнко, Г.Ф. Пшенишнюк, І.В. Солоницька, О.В. Макарова</b> .....	145