

Міністерство освіти і науки України  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ



**44**

**НАУКОВО-  
МЕТОДИЧ  
НА  
КОНФЕРЕ  
НЦІЯ  
ВИКЛАДАЧІВ  
АКАДЕМІЇ**

*Сучасні тенденції викладання у вищій школі:  
інформаційні та інноваційні  
технології навчання*

Електронний збірник тез

**ОДЕСА 2013**

**Тези надані в оригінальній редакції авторів**

НТБ ОНАХТ

## **ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ «ЕТНІЧНІ КУХНІ»**

**С.Є. Саламатіна, І.О. Реміх**

В Україні визначається тенденція росту підприємств ресторанного господарства, які спеціалізуються на приготуванні страв різних етнічних кухонь. Відповідно до навчального плану для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» передбачене вивчення курсу «Етнічні кухні». При підготовці висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців галузі ресторанно-готельної справи необхідним є набуття знань та вмінь до національних кухонь, а саме: особливостей, специфіки приготування, застольного етикету. Метою вивчення цієї дисципліни є формування у студентів уявлень щодо культури та традицій харчування різних народів світу, а також шляхів задоволення їх потреб у харчуванні.

Одним із перспективних напрямків вивчення дисципліни є впровадження інноваційних методів навчання, які сприяють засвоєнню студентами навчального матеріалу. Актуальним при вивченні дисципліни є активне впровадження мультимедійних презентацій, які забезпечують наочність наданої інформації та сприяють комплексному сприйняттю і кращому засвоєнню матеріалів. Використання відеоматеріалів, крім того, дозволяє демонструвати динамічні процеси. Під час вивчення дисципліни «Етнічні кухні» передбачено залучення спеціалістів ресторанних закладів для проведення майстер-класів щодо приготування складних екзотичних страв різних світових кухонь. Це дозволяє студентам наочно ознайомитись зі специфікою приготування страв, особливостями національної сировини та технологічними процесами при їх підготовці. Третім пріоритетним напрямком при викладанні дисципліни на високому рівні є відвідування студентами етнічних ресторанів. Це дозволяє поринути у атмосферу етносу, засвоїти певні особливості приготування та подачі національних страв відповідної країни.

Практична частина дисципліни «Етнічні кухні» передбачає самостійне приготування студентами страв різних етнічних кухонь. На цьому етапі студенти стикаються з проблемою підбору інгредієнтів для приготування певної страви, у зв'язку з відсутністю деяких із них на вітчизняному ринку. Вирішенням даної проблеми є впровадження проблемного пошуку при виборі інгредієнтів певної страви, який дозволяє студентам обрати альтернативний інгредієнт для цієї страви з можливістю збереження органолептичних властивостей даної національної страви.

В сучасних умовах безупинного зростання темпу життя, зростання вимог до якості навчання і рівня знань студента, за наявності широкого вибору інформаційних джерел, виникає проблема перевантаження майбутніх фахівців інформацією, що ускладнює процес засвоєння ними необхідного матеріалу. Впровадження запропонованих інноваційних методів у рамках дисципліни «Етнічні кухні» забезпечує ефективне сприйняття інформації завдяки тому, що вона підкріплюється візуальними образами та сприймається на рівні відчуттів,

що закріплюються підсвідомо на рівні інтуїції, що дозволяє покращити знання студентів, розвинути творчі здібності і професійно застосовувати ці вміння на практиці.

## **ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ “ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА” ДЛЯ СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**Л. А. Тітомир**

Туризм в Україні стає однією з вагомих і значущих галузей економіки країни. Перед випускниками ОНАХТ стоїть завдання стати професіоналами і визнаними фахівцями у сфері туризму і гостинності. Робота в цій галузі - це прекрасна можливість самореалізуватися: створити свій бізнес, отримати можливість працювати, подорожуючи по всьому світу, стати менеджерами найвищого класу. Найважливішим чинником успішної кар'єри молодого фахівця в області туризму і гостинності є практична підготовка студентів. Нині ОНАХТ - учбовий заклад, що має авторитет серед професіоналів туристичного бізнесу, представників виконавчої і законодавчої влади і освітніх установ.

З урахуванням зростаючих вимог до стандартів професійної підготовки в сфері туризму і готельного бізнесу на кафедрі ресторанно-готельної справи і туризму ведеться робота з численними туристськими і готельними підприємствами на предмет практичної підготовки наших студентів. Завдяки цьому студенти мають можливість отримати практичний досвід, працюючи в різних туристичних компаніях і комплексах, міжнародних і вітчизняних готельних і ресторанних підприємствах. Але без теоретичної підготовки, яка дозволяє студентам отримати знання про інфраструктуру готельно-ресторанного господарства неможливо стати гідним професіоналом.

Дисципліна "Організація готельного господарства" базується на знаннях, здобутих у процесі вивчення фундаментальних та загальноінженерних дисциплін, а також курсам професійної підготовки "Вступ до спеціальності", "Основи менеджменту", "Світовий туризм та готельне господарство". Мета і завдання навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» в системі підготовки бакалавра з менеджменту готельно-ресторанного господарства визначається сучасними вимогами до сфери послуг, якість яких має відповідати основному принципу гостинності «Орієнтація на клієнта». Цей предмет визначає знання про основи організації готельного господарства, розкриває основні, допоміжні та обслуговуючі технологічні процеси, цикли й операції, покладені в основу готельної діяльності. Результатом засвоєння курсу є отримання знань про тенденції технологізації готельної діяльності як складової сфери послуг, основною концепцією яких є гостинність.

Сфера санаторно-курортних послуг Одещини є складовою економіки України, що інтенсивно розвивається, і вимагає створення практичного механізму підвищення конкурентоспроможності національної продукції в умовах світового ринку санаторно-курортних послуг, що неможливо без

|  |    |
|--|----|
| Посилення ролі наглядних посібників при вивченні технічних дисциплін   | 34 |
| <b>С.М. Перетяка</b>   |    |
| Використання ІС-технологій у туристсько-краєзнавчих дослідженнях   | 35 |
| <b>С. Г. Ярьоменко, Г. М. Черкасова</b>  |    |
| Тестування студентів on-line за допомогою інтернет сервісу GOOGLE FORMS  | 36 |
| <b>К. С. Федосова</b>  |    |
| Підвищення ефективності сприйняття студентами навчального матеріалу шляхом його візуалізації                   | 37 |
| <b>Т.В. Кравчук, О.В. Дишкантюк</b>  |    |
| Застосування інтерактивних методів при викладанні дисциплін з галузі знань «Сфера обслуговування»              | 38 |
| <b>М.Л. Орлова, Н.О. Коваленко</b>   |    |
| Впровадження інноваційних методів навчання при викладанні дисципліни «Етнічні кухні»                           | 39 |
| <b>С.Є. Саламатіна, І.О. Реміх</b>   |    |
| Викладання дисципліни “Організація готельного господарства” для студентів напряму «Готельно-ресторанна справа» | 40 |
| <b>Л. А. Тітомир</b>   |    |
| Рольові ігри в освітньому процесі як засіб формування професійних компетенцій                                  | 41 |
| <b>Л.А. Золотарьова</b>  |    |
| Модернізація чи трансформація: сучасне українське суспільство  | 42 |
| <b>Іванов Є. В.</b>  |    |
| З досвіду впровадження в практику іноваційних методів оцінки знань студентів                                   | 43 |
| <b>В.М. Матковський</b>  |    |
| Методологія та ефективність професійної орієнтації   | 44 |
| <b>Ю.М. Мельник</b>  |    |
| Інтерактивні методики вивчення історії   | 45 |
| <b>С.Є. Польова, О.М. Філіпенко</b>  |    |
| Науково-методичні вказівки до вивчення деяких напрямків сучасної західно-європейської філософії                | 46 |
| <b>М.І. Дейнеко</b>  |    |
| Дискусія як метод активізації практичних занять з гуманітарних дисциплін                                       | 47 |
| <b>Т.С. Рибалко</b>  |    |
| Методологія релігієзнавства  | 48 |
| <b>Г. А. Шевченко</b>  |    |
| Впровадження інновацій в систему вищої освіти  | 49 |
| <b>Г. А. Шевченко, Ю. М. Мельник</b>   |    |
| Про деякі характеристики особистості як суб’єкта навчання та виховання   | 50 |