

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



40

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

Матеріали конференції

*Науково-методологічні основи
вдосконалення системи
підготовки фахівців
для харчової та зернопереробної
промисловостей*

В ДВОХ ЧАСТИНАХ

Частина 1

ОДЕСА 2009

Матеріали друкуються відповідно рішенням 40^{ої} науково-методичної конференції викладачів ОНАХТ «Науково-методологічні основи вдосконалення системи підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловостей», яка проходила 8 і 9 квітня 2009 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор,
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор,
Моргун В.О., д-р техн. наук, професор,
Іоргачова К.Г., д-р техн. наук, професор,
Ангелов Г.В., канд. іст. наук, професор,
Немченко В.В., д-р екон. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Науменко В.І., канд. техн. наук, доцент,
Будюк Л.Ф., канд. техн. наук, доцент,
Кац А.К., канд. техн. наук, доцент,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» ЗА НАПРЯМОМ ПІДГОТОВКИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

П.П. Павленкова

В 2009-2010 навчальному році вперше в ОНАХТ будуть навчатися бакалаври за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Одною з основних дисциплін, які необхідно опанувати майбутнім фахівцям готельно-ресторанного бізнесу, є нормативна дисципліна циклу професійної і практичної підготовки «Технологія продукції ресторанного господарства».

Методологія вивчення дисципліни базується на знаннях фундаментальних дисциплін, особливо курсів «Харчова хімія» і «Мікробіологія».

В лекційних заняттях передбачено розглядання принципів схем технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, фізико-хімічних змін, що відбуваються в продуктах під час кулінарного оброблення, умови і терміни зберігання та реалізації готової продукції, вимоги до якості. По кожній групі продукції розглядаються перспективи розвитку асортименту та технологій для різних типів закладів ресторанного господарства та різних категорій споживачів. На лабораторних заняттях студенти відпрацьовують технологію і практичні навички приготування різних груп кулінарної продукції, проводять її органолептичне оцінювання, а також аналіз впливу різних чинників на якість страв, кулінарних і кондитерських виробів.

Дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства» викладається у двох семестрах і містить чотири змістовних модулі. По кожному змістовному модулю студенти виконують індивідуальне завдання, яке полягає в аналізі технології певного виду кулінарної продукції, обговоренні перспектив розвитку асортименту та технологій для продукції різних типів закладів ресторанного господарства і різних категорій споживачів.

Методичною основою є також безперервна професійна підготовка майбутніх фахівців. За даною дисципліною в шостому семестрі передбачена курсова робота. «Технологія продукції ресторанного господарства» є забезпечуючою дисципліною для подальшого вивчення таких дисциплін, як: організація ресторанного господарства; устаткування закладів готельно-ресторанного господарства; проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Знання, набуті студентами при вивченні дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», стануть в нагоді при виконанні курсових проєктів та дипломного проєктування. При викладанні дисципліни будуть використовуватись опорний конспект лекцій та відеоматеріали. На кафедрі ТХ і РС стало традицією проведення кулінарних фестивалів, конференцій. Крім того, наші студенти беруть участь у професійних змаганнях, конференціях та олімпіадах, які проводяться в інших вищих навчальних закладах. Ця традиція буде продовжена і для студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа».

ЗНАЧЕННЯ РЕКРЕАЦІЙНОЇ ОСВІТИ У ПІДГОТОВЦІ СПЕЦІАЛІСТА З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	
І.М. Калугіна	45
МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» ЗА НАПРЯМОМ ПІДГОТОВКИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»	
П.П. Павленкова	46
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ ГАРМОНІЗАЦІЇ ЕКОЛОГІЧНОЇ І ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ОСВІТИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ	
Т.А. Манолі, Т.І. Нікітчина, Н.М. Кушніренко, С.А. Памбук	47
АКТИВІЗАЦІЯ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ	
Н.В. Доценко, Г.І. Палвашова	48
АКТУАЛЬНІСТЬ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІХ МАГІСТРІВ-ВИНОРОБІВ ПІД ЧАС ВИВЧЕННЯ КУРСУ «АНАЛІТИЧНА ХІМІЯ»	
С.І. Вікуль, І.В. Мельник	49
СТУДЕНТСЬКИЙ ЛІДЕР ЯК МАЙБУТНІЙ КЕРІВНИК ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
І.В. Мельник	50
ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ЗА КУРСОМ «ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ»	
О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова	51
НОВІ МОЖЛИВОСТІ У ПОГЛИБЛЕННІ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІН	
О.М. Савінок, Ю.Д. Чамова	52
ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ – НАЙВАЖЛИВИШИЙ КРОК У САМОСТІЙНЕ ЖИТТЯ	
Г.В. Шлапак, Ю.Д. Чамова	53
ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ РІВНЯ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ	
І.М. Луконіна, Г.В. Шлапак	54
ДОСВІД ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ НА КАФЕДРІ ТМ ТА СХП	
Н.А. Дідух, Т.А. Лисогор, Л.А. Величко	55
ОСВІТА, НАУКА, ПРАКТИКА – ГАРАНТІЯ ПІДГОТОВКИ ВИСОКОКВАЛІФІКОВАНИХ ФАХІВЦІВ	
Т.Є. Шарахматова, Н.А. Дідух, Н.О. Могилянська	56
ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТА	
Н.О. Могилянська, О.А. Кручек	57
ШЛЯХИ ПОДОЛАННЯ ПРОБЛЕМИ ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ	
А.С. Чагаровська, Є.О. Ізбаш	58
ЕКОЛОГІЗАЦІЯ СВІДОМОСТІ ОСОБИСТОСТІ В КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ	
Р.І. Шевченко	59
КЛІПОВЕ МИСЛЕННЯ – ПРОБЛЕМА СУЧАСНОЇ МОЛОДІ	
С.Л. Колесніченко	60
ВИВЧЕННЯ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ ЕКОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ СПЕЦІАЛІСТІВ-ЕКОЛОГІВ	
Л.П. Ремінна	61
САМОСТІЙНА РОБОТА ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТА	
О.К. Трофименко, С.Л. Колесніченко	62