

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.

таким чином останнім часом і здійснюється формування навчальних, робочих програм та практичних завдань, які дозволять закріпити отримані знання. Практика студентів є невід'ємною складовою частиною процесу підготовки фахівців у ВНЗ і проводиться на оснащених відповідним чином базах навчальних закладів, а також на сучасних підприємствах і в організаціях різних галузей господарства, торгівлі і державного управління. Для цього в ОНАХТ наявні договори із відповідними підприємствами готельно-ресторанної галузі, чітко перевіряються умови проведення практики та здійснюється контроль за умовами роботи. Високий рівень практичної підготовки для професійної діяльності бакалаврів, спеціалістів і магістрів напрямів підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа» галузі знань 0104 «Сфера обслуговування» забезпечується низкою підприємств України: ТОВ «Одесатурист», готелі «Плай», «Лондонська», «Вікторія», «Олександрівський», «Atlantic» та ін.. Для студентів проводиться: ознайомча, технологічна, організаційна, комплексна, виробнича та переддипломна види практик. Завдяки сучасним методологічним підходам до планування практики студентів, вона передбачає безперервність та послідовність її проведення при одержанні потрібного достатнього обсягу практичних знань і умінь відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, спеціаліст, магістр.

Крім того, студенти ОНАХТ проходять практику в готелях та туристичних комплексах іноземних країн і знайомляться із особливостями організації справи, що також має відображення у оцінюванні їх майстерності.

Таким чином, досвідчені викладачі спеціальних дисциплін кафедри забезпечують всебічне навчання студентів та забезпечують випуск висококваліфікованих кадрів з напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», що є важливим чинником для економічного розвитку як регіону, так і всієї України.

ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ЕКОНОМІЧНОГО СТАНУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ У ВИКОНАННІ КУРСОВИХ ТА ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТІВ БАКАЛАВРІВ, ФАХІВЦІВ ТА МАГІСТРІВ

Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошніченко

Сучасний стан вітчизняних виробничих підприємств харчові промисловості характеризується наступним співвідношенням форм власності: – приватна власність (до складу якої входять різноманітні відкриті та закриті акціонерні товариства) складає до 98 відсотків; – реальна державна власність не перевершує двох відсотків, хоча, згідно з діючим законодавством України, частина державної власності у таких важливих для продовольчої безпеки країни підприємствах як виробники продуктів для дитячого харчування повинна складати не менш ніж 50 відсотків, а у складі акціонерних товариств держава має бути власником блокуючої кількості акцій.

Таке становище безпосередньо впливає на стан виконання курсових та дипломних проектів, які згідно з навчальними планами повинні виконувати бакалаври, фахівці та магістри практичних напрямів навчання. Одним з таких практичних напрямів навчання є і харчова інженерія.

Досвід керівництва курсовими та дипломними проектами студентів старших курсів, а також дипломними роботами магістрів показує, що на діючих підприємствах консервної галузі харчової промисловості практично неможливо отримати необхідні для розрахунків дані. Це пов'язано з тим, що власники приватних підприємств не бажають розкривати дані про функціонування своїх підприємства. На їх погляд, студенти можуть передати таку виробничу інформацію конкурентам та нанести підприємству шкоду. Ми розуміємо, що розголошення приватна виробничої інформації дійсно може нанести шкоду підприємству, але відсутність реальної інформації у студентів не дозволяє їм виконати необхідні технологічні, економічні та інші розрахунки, які повинні бути у складі пояснювальної записки до курсового чи дипломного проекту.

З такої ситуації можливо кілька виходів: перший – домовитись із підприємством під час переддипломної практики про передачу студентам необхідної інформації. Цей шлях найбільш бажаний для навчального закладу, але дуже мало реальний; другий – домовитися з підприємством, що студент, якому буде надана інформація, після закінчення навчання буде працювати на підприємстві. Такий шлях теж прийнятний для навчального закладу, але студент може мати інші плани відносно свого працевлаштування; третій – направляти студентів на виробничу практику з одночасним отриманням необхідних матеріалів на ці підприємства, на яких студент вже домовився працювати після закінчення навчального закладу або на ті підприємства, які розташовані біля місця постійного проживання студента.

Досвід показує, що третій шлях є найбільш правильний. Як правило, при такому підході студент не тільки отримує всю необхідну інформацію, а також встановлює з підприємством надійний зв'язок. Крім того, власник підприємства зацікавлений в тому, щоб студент, коли прийде працювати на підприємство, вже мав уяву про більшість плюсів та мінусів виробництва. Також такий шлях співробітництва з підприємствами є взаємовигідним тому, що, з одного боку дозволяє студентам навчального закладу виконувати реальні проекти з іншого – підприємство безкоштовно отримує потрібну для його розвитку розробку.

У запропонованому підході є ще одна важлива перевага. Слід відзначити, що часто – густо власники приватних підприємств не чітко визначають наявність існуючого технологічного обладнання для випуску продукції і придбають, як правило, імпортні комплексні лінії, які коштують значно більше, ніж потрібне комплектне обладнання. Так як при виконанні курсових та дипломних робіт студенти обов'язково виконують підбір технологічного обладнання, то власник приватного підприємства і з цієї точки зору теж має вигрів.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ МУЛЬТИМЕДІЙНОЇ АУДИТОРІЇ НА ЛЕКЦІЙНИХ ЗАНЯТТЯХ З КУРСУ «КОМП'ЮТЕРНІ МЕРЕЖІ»	
О.І. Сіренко	175
ОРГАНІЗАЦІЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ «ОБЛІК І ЗВІТНІСТЬ В ОПОДАТКУВАННІ»	
Л.Б. Скляр	176
СУЧАСНІ НАПРЯМКИ МОТИВАЦІЇ СТУДЕНТІВ ДО НАВЧАННЯ	
І.М. Світій	178
СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО НАУКОВО-МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ У ВИЩІЙ ШКОЛІ	
О.В. Тарасова	179
ДИСТАНЦІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ	
Є.П. Штепа	180
ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ АБО ПІДРУЧНИКИ НОВОГО ПОКОЛІННЯ	
І.О. Седікова	181
ТЕХНОЛОГІЇ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗАСОБІВ НАВЧАННЯ ІНОЗЕМНОЇ МОВИ	
І.А. Верейгіна	184
КОМП'ЮТЕРНЕ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДЕЯКИХ ДИСЦИПЛІН НА КАФЕДРІ КОМПРЕСОРІВ ТА ПНЕВМОАГРЕГАТІВ	
І.О. Подмазко, В.І. Мілованов	186
СУЧАСНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ І ЇХ РОЛЬ У ПІДГОТОВЦІ СТУДЕНТІВ-ЕКОНОМІСТІВ	
С.Ф. Волкова, Л.Л. Лобоцька, С.М. Дідух, В.А. Шалений	188
ДИСТАНЦІЙНЕ НАВЧАННЯ: ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ	
С.Л. Колесніченко, А.Д. Салавеліс	189
ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУВАННЯ СИСТЕМ КОНДИЦІОНУВАННЯ ПОВІТРЯ	
Н.В. Жихарєва	190
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУВАННЯ НА ПРИКЛАДІ ДИСЦИПЛІНИ «ЗАГАЛЬНА ЕКОЛОГІЯ ТА НЕОЕКОЛОГІЯ» З ВИКОРИСТАННЯМ ІНТЕРАКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ	
Г.В. Кіріяк	192
ІНФОРМАЦІЙНІ КОМП'ЮТЕРНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК НЕОБХІДНИЙ ЗАСІБ СУЧАСНОГО НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ У ВНЗ УКРАЇНИ	
Н.Р. Кордзая	194
НАВЧАТИ ТОГО, ЩО ПОТРІБНО РОБОТОДАВЦЮ ТА ЦІКАВО СТУДЕНТУ	
А.Д. Солецька	196
АКТУАЛЬНІСТЬ НАПИСАННЯ ТА ЗАХИСТУ ДИПЛОМНИХ РОБІТ (ПРОЕКТІВ) ІНОЗЕМНИМИ МОВАМИ	
Я.П. Русєва, В.П. Петросян	197
СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ ЗА НАПРЯМОМ «ОБЛІК І АУДИТ»	
Г.О. Ткачук	199
ЗАСТОСУВАННЯ ПРОБЛЕМНО-ДОСЛІДНИЦЬКОГО ПІДХОДУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ	
Т.М. Черевата	200
ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ЯК ФАКТОР УСПІШНОГО ВИКОНАННЯ МАГІСТЕРСЬКИХ ДИПЛОМНИХ РОБІТ	
В.А. Самофатова	201
ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ РЕЙТИНГОВОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИКИ З НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ “ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА”	
Л.А. Тігомир	202
ВИКОРИСТАННЯ СУЧАСНОГО ЕКОНОМІЧНОГО СТАНУ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ У ВИКОНАННІ КУРСОВИХ ТА ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТІВ БАКАЛАВРІВ, ФАХІВЦІВ ТА МАГІСТРІВ	
Я.Г. Верхівкер, О.М. Мирошніченко	203