

інформаційної лекції, на проблемній лекції нові знання постають як невідоме для студентів. Студент не просто опрацює інформацію, а переживає її засвоєння як суб'єктивне відкриття ще невідомого для себе знання.

Академічна лекція – це традиційна навчальна лекція у закладі вищої освіти. Для неї характерні високий науковий рівень, теоретичні абстракції, що мають велике практичне значення. Стиль такої лекції – чіткий план, сувора логіка, безсумнівні докази, короткі висновки. На вибір виду лекції впливають наступні фактори: предмет лекції; тема; аудиторія студентів; які науки вивчали студенти і які вивчають паралельно; їх підготовленість до сприйняття лекції; час проведення лекції; призначення лекції. Але до якого б виду не належала лекція, студент повинен зрозуміти: що вивчається; чому це потрібно вивчати, знати й уміти.

Методика проведення лекцій багатогранна. У їх побудові, у формі викладення відображаються індивідуальні особливості лектора, його творчий підхід. Якість лекції залежить від теоретичного рівня, методики подання базових теоретичних положень і закономірностей, що лежать в їх основі, чіткого уявлення про співвідношення необхідної та надлишкової інформації, вивільнення навчального часу на проблемний теоретичний аналіз провідних ідей з аналізом реальних ситуацій тощо.

УДК 37.014.6.001.76:005.6:372.864

Р.Ю. Павлюк, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

В.В. Погарська, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТА ПРОФЕСІОНАЛІЗМУ В ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Потреба у фахівцях-технологах, що здатні працювати, як на підприємствах харчової промисловості, так і закладах ресторанного господарства, готельного бізнесу та торгівлі зростає з кожним роком. Затребуваними є фахівці-технологи нового формату, що здатні застосовувати на практиці традиційні та розробляти новітні технології отримання нового покоління продуктів та страв для здорового харчування з рослинної і тваринної сировини із застосуванням

сучасного обладнання вітчизняного та закордонного виробництва з метою отримання продукції високої якості, стабільності та рівня безпеки, яка відповідає реаліям сьогодення та здатна конкурувати на світовому ринку. Саме підготовкою таких фахівців займається випускова кафедра технологій переробки плодів, овочів і молока ХДУХТ. Наші випускники вже сьогодні затребувані на ринку праці і обіймають посади на різних малих і великих підприємствах харчової промисловості, закладах ресторанного господарства, готельного бізнесу та торгівлі.

Аналіз даних літератури свідчить про те, що інноваційні підходи в освіті в міжнародній практиці полягають у впровадженні в навчальний процес передових наукових знань, використанні досвіду провідних наукових шкіл для удосконалення освітніх і навчальних програм з метою виховання покоління новаторів в галузі науки і техніки з креативними підходами в вирішенні проблем харчової промисловості. Навчання за такими програмами в подальшому допомагає студентам досягти успіхів при будівництві власної кар'єри та бути затребуваними на ринку праці.

Так, наприклад, інноваційна програма MBA, за якою працюють такі ЗВО, як Гарвард, Оксфорд, Кембридж, Лондонська школа бізнесу, Манчестерська бізнес-школа, засновується на поєднанні теоретичних знань з практичним використанням передових наукових досягнень в дослідній роботі. Таке поєднання сприяє мотивації студентів під час навчання, а також підвищує шанси досягти успіхів при будівництві власної кар'єри в подальшому. Під час навчання в ЗВО, що працюють за інноваційною програмою MBA, студенти отримують перший професійний досвід шляхом стажування в провідних наукових школах. Їх очолюють запрошені на роботу в ці ЗВО найбільш відомі у світі науковці відповідної галузі, які займаються актуальною науковою тематикою, що знаходить реальне практичне застосування і спрямована на вирішення конкретних завдань. І весь навчальний процес спрямований на підготовку фахівців-новаторів, які мають досвід вирішення конкретних прикладних задач, здатні приймати нестандартні рішення з метою одержання кінцевого результату.

Для галузі харчових технологій наукові дослідження можуть бути, наприклад, спрямовані на вдосконалення існуючих технологій і обладнання харчових виробництв або на створення нових високих технологій, відновлення та поширення асортименту продуктів харчування, поліпшення їх якості та придбання функціональної спрямованості, оскільки, як відомо, актуальним у всьому світі на сьогоднішній день є створення продуктів харчування для оздоровлення населення тієї або іншої держави.

У провідних країнах світу попит на випускників ЗВО, в яких застосовуються інноваційні підходи світового рівня і класу, значно перевищує пропозиції. Роботодавці їх працевлаштовують в першу чергу, оскільки знають, що разом з таким випускником вони отримають новітні нестандартні підходи до вирішення конкретних завдань.

Кафедра технологій переробки плодів, овочів і молока була створена на базі проблемної лабораторії, яка відома тим, що проводить широкомасштабну науково-дослідну роботу з актуальної наукової тематики, що має, як фундаментальний, так і прикладний характер. Серед особливих досягнень науково-педагогічного колективу кафедри з науково-дослідної роботи є перемога в конкурсі й одержання першої в історії університету в 2006 р. вищої державної нагороди – Державної премії в галузі науки й техніки за роботу «Створення й впровадження прогресивних технологій і ефективного обладнання для одержання нових функціональних оздоровчих харчових продуктів».

У вищезазначеній роботі авторами вперше у світовій практиці представлені результати широкомасштабних комплексних фундаментальних та прикладних досліджень по створенню та впровадженню у промисловість нових прогресивних способів та технологій переробки, консервування та заморожування різних видів рослинної сировини, а також вискоєфективного обладнання (подрібнювального, сушильного, холодильного з використанням рідкого та газоподібного азоту) для сучасного виробництва широкого асортименту харчових продуктів з принципово новими споживчими властивостями. Створені високі технології та ефективне устаткування дозволяють одержувати нове покоління конкурентоспроможних функціональних оздоровчих продуктів у формі мультівітамінних і антиоксидантних порошків та паст із принципово новими споживчими властивостями і продуктів харчування XXI століття з їх використанням, а також роблять внесок в оздоровлення української нації, стимулюють розвиток прогресивного напрямку в харчовій промисловості та сприяють, таким чином, відродженню вітчизняної економіки і забезпеченню здорового харчування відповідно до міжнародних норм ФАО/ВООЗ.

Інноваційні підходи у формуванні якості освітньої діяльності технологів ступенів вищої освіти бакалавр і магістр спеціальності 181 «Харчові технології» за спеціалізацією «Харчові технології продуктів із рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу», які використовуються на кафедрі технологій переробки плодів, овочів та молока в Харківському державному університеті харчування та торгівлі полягають у впровадженні результатів НДР в навчальний процес, що реалізується:

– у викладанні авторських курсів з дисциплін проф. Р.Ю. Павлюк «Нові продукти оздоровчого харчування», «Товарознавство лікарсько-технічної сировини», «Інноваційні технології та нанотехнології при переробці та консервуванні плодів, овочів і молока», «Актуальні проблеми технології галузі», «Інноваційні технології продуктів функціонального призначення із рослинної сировини і молока», складених на основі багаторічних НДР розробок кафедри;

– у залученні студентів, починаючи з перших курсів курсів, до участі в науково-дослідній роботі наукової школи кафедри за актуальною тематикою, яка проводиться за двома основними напрямками. Перший з них – розробка нових високих технологій біологічно активних добавок із фруктів, ягід, овочів, нетрадиційної лікарської, пряноароматичної рослинної сировини та продуктів бджільництва у формі порошків, паст, екстрактів, концентратів з рекордним вмістом вітамінів і інших БАР. Другий – розробка з використанням нових БАД функціональних продуктів оздоровчого харчування з молочної та плодоовочевої сировини (сиркових десертів, кисломолочних напоїв, сумішей для морозива, плавлених сирів, кетчупів, соусів, продуктів дитячого харчування, фіто-сиропів та ін.).

Залучення студентів перших курсів до НДР полягає в вивченні монографій фахівців кафедри, аналізу даних літератури щодо передових наукових розробок, за результатами яких студенти складають доповіді на студентські наукові конференції. На третьому та четвертому курсах студенти виконують курсові роботи з харчових технологій та технологій галузі, які включають експериментальну частину, завданням якої є вивчення асортименту вітчизняної та закордонної продукції, визначення відповідності показників її якості вимогам стандарту, вивчення впливу різних технологічних факторів на якість виробів у процесі виготовлення та зберігання. При вивченні дисциплін з циклу професійної підготовки студенти старших курсів проводять НДР, результати яких використовуються в науковій частині дипломних бакалаврських та магістерських робіт. При виконанні наукового підрозділу студенти вивчають вплив різних видів технологічної обробки на біохімічні, фізико-хімічні показники продуктів, виявляють закономірності при виготовленні та зберіганні нових продуктів. Слід зазначити, що в задачі дипломних робіт, які виконуються на кафедрі, обов'язково входить розробка в рамках наукового підходу та напрямку НДР кафедри рецептури та технології одного або декількох продуктів нового покоління з рослинної сировини та молока, що відрізняється значним вмістом БАР спрямовани на підвищення імунітету.

Практику студенти проходять на потужних передових підприємствах харчової промисловості, ресторанного господарства, готельного бізнесу та торгівлі: ТОВ «Яблуневий дар», ТОВ «ФМ Хладопром», ТОВ СУП «Полюс ЛТД», ПАТ «Дубномолоко», КП «Міська молочна фабрика-кухня дитячого харчування», ТОВ «Богодухівський молзавод», ТОВ «Малороганський молочний завод», ТОВ «Кулиничівський хлібозавод», ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», ресторани готелів «Харків Палас», «Мир» та ін., супермаркети «Караван», «Класс», «Дігма», «Рост», «Сільпо» тощо. За бажанням студенти мають можливість проходити стажування на передових підприємствах харчової промисловості, ресторанного господарства, готельного бізнесу та торгівлі Єгипту, США, Франції, Німеччини, Англії, Туреччини, Італії та ін.

По закінченні навчання студенти набувають знання, необхідні для створення власного харчового бізнесу та отримують диплом спеціальності 181 «Харчові технології» за спеціалізацією «Харчові технології продуктів із рослинної сировини та молока для підприємств харчового бізнесу».

Випускники кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока є фахівцями-технологами широкого профілю, які працюють на підприємствах харчової промисловості, ресторанного господарства, готельного бізнесу (ресторанах, кафе, барах, закладах швидкого обслуговування, пекарнях, готелях та ін.) та торгівлі (супермаркетах тощо).

УДК 378.14

Н.М. Пенкіна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

В.В. Колесник, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

В.В. Полупан, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

СПРИЙНЯТТЯ НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ СТУДЕНТАМИ – ЗАПОРУКА УСПІХУ

Питання сприйняття людиною наукових текстів, зокрема складних за змістом, вивчалось впродовж тривалого часу багатьма філософами та психологами. Звичайно, підходи та дослідження змінювались разом із розвитком науки, філософії, психології та медицини. Вивчення психологічних особливостей сприйняття наукових текстів продовжує бути актуальним, оскільки змінюються