

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

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

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

ОТРИМАННЯ ТЕХНІЧНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ФАХІВЦЯМИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ З ВИКОРИСТАННЯМ ДИСТАНЦІЙНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ

Із 2020–2021 н.р. для підготовки фахівців вводиться в дію Стандарт вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Стандарт вищої освіти містить компетентності, що визначають специфіку підготовки бакалаврів зі спеціальності та результати навчання, які виражають що саме студент повинен знати, розуміти та бути здатним виконувати після успішного завершення освітньої програми. Серед фахових компетентностей можна виділити, зокрема, здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг на підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства, здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів, здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Отримання студентами відповідних спеціальних компетентностей відбувається під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства». У ході вивчення дисципліни студент повинен навчитись раціонально проводити підбір устаткування для закладів готельно-ресторанного господарства; оволодіти навичками праці з різними видами устаткування; вміти економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельно-ресторанного господарства.

У Харківському державному університеті харчування та торгівлі відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про дистанційне навчання, яке затверджене МОН України, Положення «Про організацію освітнього процесу в ХДУХТ» використання технологій дистанційного навчання застосовується для забезпечення навчання в різних формах. З метою забезпечення організації

навчального процесу в дистанційному режимі університетом використовується система eFront. Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», що знаходиться в системі eFront, має характерний зміст, який розглядається під час відвідування студентами лекцій та практичних занять, проведення лабораторних робіт тощо. Курс дисципліни багато в чому залежить від змісту лабораторних робіт, які сприяють більш глибокому освоєнню фахових дисциплін, закріпленню теоретичних знань і прищеплюють студентам практичні навички експлуатації устаткування, зокрема ресторанного.

Лабораторні роботи дозволяють студентам освоїти конструктивні особливості обладнання, техніку його обслуговування, а також визначити експериментальним і розрахунковим шляхом залежність техніко-економічних показників їх роботи від основних характеристик апаратів. Завдання лабораторних робіт – закріпити теоретичні знання студентів, вивчити їх навички експлуатації обладнання різноманітного технологічного призначення, що перебуває в експлуатації в підприємствах ресторанного господарства великої і малої потужності.

Проведення лабораторних робіт у дистанційному режимі має певні особливості. Так, кожна лабораторна робота має теоретичні відомості, необхідні при виконанні відповідної лабораторної роботи, детальну методичку проведення роботи та інформацію з обробки результатів досліджень, відомості, які використовуються для розрахунків. Практична складова вирішується за рахунок активного додавання відеоматеріалів, які імітують проведення самої роботи. Для перевірки засвоєння теми студенти мають відповісти на запитання для самоконтролю та пройти тестування.

У результаті вивчення цієї дисципліни студенти мають відомості та навички за такими напрямками: теоретичні основи процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; технічні характеристики, номенклатуру, принцип дії та функціональне призначення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства вітчизняних та закордонних фірм, основні фактори, які впливають на ефективність роботи апаратів; функціональне призначення та сфери використання машин і апаратів для механізації технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства; методичку розрахунків теоретичної продуктивності апаратів.

Таким чином, отримані фахові знання є базою для вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства», а також для виконання кваліфікаційної роботи.