

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

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

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

РОЗВИТОК ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНИХ НАВИЧОК СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ «ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННА СПРАВА»

Сучасний ринок освітніх послуг змушує кожної окремих навчальний заклад здійснювати ряд заходів щодо впровадження сучасних методів навчання для утримання позицій в умовах щільної конкуренції. Сучасні методи навчання передбачають не окремі кроки спрямовані на вирішення дрібних питань, а на комплекс взаємопов'язаних дій, що дозволяють отримати очікуваний результат в короткі терміни з мінімальною витратою ресурсів різного характеру. Одним з факторів, що впливає на рейтинг і іміджевий рівень вищого навчального закладу є якісний рівень підготовки фахівців. Особливо це стосується спеціальності готельно-ресторанна справа, в якій є свої особливості.

Сьогоднішній день диктує певні норми і нові стандарти розвитку вищих навчальних закладів. Одними з таких норм є стрімкий розвиток науково-технічного прогресу, стрімкий темп життя, швидкість сприйняття інформації і розвитку сучасної молоді, вимоги до освітньо-професійних навичок молодих спеціалістів. Ось далеко не повний перелік сучасних норм які є неписаними, які встановлюються і приймаються суспільством. Будь-який вищий навчальний заклад повинен рухатися і розвиватися в темпі формування цих вимог. З урахуванням стану обмеженої кількості абітурієнтів особливо гострими стають питання якісних пропозицій ВНЗ для них. Різні навчальні заклади можуть пропонувати якісне теоретичну освіту, але не в змозі забезпечити якісної підготовки та отримання практичних навичок майбутнього фахівця. Пов'язано це не з небажанням надання високоякісних практичних навичок навчальним закладом, а з занепадом окремих видів галузей і зниження рівня престижності професій у сучасних абітурієнтів.

Не є винятком і спеціальності готельно-ресторанної справи. При підготовці студентів з профільних дисциплін виникають питання, щодо актуальності та сучасності використання матеріальних і технічних засобів під час навчання, зокрема зразків технологічного

обладнання. Під час навчання студент відпрацьовує практичні навички з експлуатації того чи іншого виду обладнання підсвідомо розуміючи, що надалі він буде мати можливість експлуатувати таке ж за рівнем технологічності обладнання у виробничих умовах. Якщо обладнання морально застарілим у нього формується думка про необхідність і наполегливість навчання, оскільки у нього виникає логічне запитання - наскільки отримані знання та навички в окремо взятому випадку знадобляться йому в майбутньому. Зазвичай такі коливання призводять до зниження мотивації і надалі до низького рівня підготовки студента. І так, одним із шляхів для утримання та підвищення мотивації до навчання студента є використання в навчальному процесі сучасних зразків технологічного обладнання, яке дозволить сформувати думку про якісно новий рівень його підготовки, винятковість отриманих ним знань по відношенню до студентів інших навчальних закладів, додасть впевненості при вирішенні завдань в реальних виробничих умовах і дозволить сприяти розвитку креативності мислення. Харківський державний університет харчування та торгівлі готує фахівців саме для харчової промисловості та готельно-ресторанного бізнесу. Тому актуальним завданням при підготовці молодих фахівців є підвищена увага отриманню і засвоєнню практичних навичок студентами при проведенні практичних і лабораторних занять, на успішно діючої і розвиненою матеріально-технічній базі.

Необхідність мотивації студентів при проведенні лабораторних занять є невід'ємною складовою успішності засвоєння ними теоретичних знань та набуття практичних навичок. Особливу увагу слід звернути на необхідність придбання практичних знань студентів спеціальностей готельно-ресторанної справи при вивченні таких дисциплін, як механічне та теплове обладнання, обладнання підприємств готельного господарства. За час навчання це майже єдині дисципліни, які надають можливість студентам набути практичних навичок з експлуатації обладнання, яке буде в подальшому ними використовуватися в їх повсякденній професійній діяльності, отримати знання функціональних можливостей устаткування. Крім того, під час проведення занять студенти набувають знання та мають можливість експлуатувати сучасні моделі обладнання, що використовуються в сучасних закладах ресторанного господарства.

Для розвитку мотивації відповідального ставлення до практичних та лабораторних занять необхідно приймати низку комплексних заходів під час їх проведення.