

## **РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**Неміріч О.В.**, канд. техн. наук, доц.

**Силка І.М.**, канд. техн. наук

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Сфера сучасної вищої освіти характеризується інтенсивним пошуком нового в теорії і практиці у зв'язку з тим, що традиційні методи і форми навчання не відповідають новим тенденціям розвитку системи освіти й соціально-економічним умовам розвитку суспільства, які зумовили цілий ряд об'єктивних інноваційних процесів. Головним завданням закладу вищої освіти на сучасному етапі є підготовка фахівців, здатних нестандартно, гнучко і своєчасно реагувати на зміни, які відбуваються у світі.

На сьогодні все більшою популярністю користуються нетрадиційні системи харчування, спрямовані на гармонізацію тіла і душі людини. Одним із таких напрямів є Аюрведа («наука про життя»). В Україні створена громадська організація «Українська асоціація аюрведа-йога», що об'єднує громадян України різних національностей на основі спільних інтересів із метою підтримки та розвитку Аюрведичної концепції здоров'я для збереження і зміцнення здоров'я нації. У Національному університеті харчових технологій уведено навчальну дисципліну «Вступ до Аюрведи», яка входить як обов'язкова компонента освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Предметом вивчення дисципліни є основи аюрведичної теорії, основні закономірності трьох дош, особливості створення кулінарної аюрведичної продукції. Дисципліна «Вступ до Аюрведи» є основою під час вивчення студентами блоку дисциплін фундаментального та професійно орієнтованого циклів: «Теоретичні основи виробництва продукції ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Етнічні кухні».

Метою навчальної дисципліни «Вступ до Аюрведи» є ознайомлення студентів із науковими підходами до сучасних тенденцій здорового способу життя, правильного харчування, що передбачає аюрведична теорія, набуття студентами базових знань і навичок, необхідних для виробничої діяльності в закладах ресторанного господарства, зокрема різних способів кулінарного

оброблення та їх впливу на властивості та якість готової продукції, застосування отриманих знань у майбутній професійній діяльності.

Завданнями навчальної дисципліни «Вступ до Аюрведи» є отримання студентами знань і навичок, необхідних для виробничо-технологічної діяльності в галузі, формування системи базових знань з аюрведичної теорії харчування і приготування кулінарної продукції на основі її принципів.

При цьому в процесі навчання важливо розвивати у студентів такі здібності, як творча активність, креативне мислення, вміння оцінювати, раціоналізувати, швидко адаптуватися до потреб ринку. Із цією метою розробляються відповідні методичні рекомендації для підготовки до практичних та семінарських занять. Навчальний процес організований так, щоб студент без примусу прагнув до систематичного, активного оволодіння знаннями. При цьому він має змогу самостійно оцінювати свій рівень підготовки, обирати й визначати рівень засвоєння знань (не нижче певного мінімуму), відчувати задоволення від навчання. Цьому сприяє введення модульної системи організації навчального процесу й упровадження нових технологій, які ґрунтуються на застосуванні рейтингової системи організації самостійної роботи студентів і оцінки їхніх знань.

Модульна система викладання дисциплін і бальна оцінка поточної успішності студента дають можливість вирішити також вузлові питання, які виникають перед викладачами, а саме: яким чином проводити відбір програмного матеріалу для аудиторних занять, як організувати навчальний процес, щоб максимально стимулювати систематичну самостійну роботу студентів.

Діагностика успішності навчання студентів під час проведення практичних занять визначається усним опитуванням за темою заняття, виступом з рефератом за темою заняття, участю в дискусії з обговорення певного питання, письмовими контрольними роботами тощо. Формою підсумкового контролю успішності навчання студентів є диференційований залік.

Упровадження нових навчальних дисциплін у структуру сучасної освіти дозволить вийти на якісно вищий рівень знань студентів, сприятиме розширенню їх можливостей та майбутнім інноваціям в умовах нинішніх ринково-економічних відносин.