

сельскохозяйственными предприятиями, районами по перераспределению молодых специалистов

Таким образом, выделяется ряд общих проблем в аграрном образовании Польши и Беларуси, связанных с затратами на подготовку не реализовавших себя специалистов, уровнем профессиональной подготовки с учетом требований работодателя, тесным взаимодействием с работодателем, мониторингом дальнейшего профессионального роста выпускников. Польская стратегия развития высшего аграрного образования отражает установленные на европейском уровне целевые приоритеты: уравнивание образовательной, научно-исследовательской и инновационной составляющих деятельности университетов, обладающих широкой автономией; обеспечение равного доступа к высшему образованию; развитие образования на протяжении жизни, дистанционной и других форм образования, активизация диалога между вузами и предприятиями; диверсификация источников финансирования; приведение содержания подготовки в соответствие требованиям регионального, национального и европейского рынков труда.

Развитие аграрного образования Беларуси предусматривает комплексную интеграцию образования, науки и производства, направлено на изменение содержания образования, внедрение образовательных стандартов, внедрению системы менеджмента качества образования в соответствии с международными стандартами ISO 9001–2009; на создание в вузах собственных субъектов инновационной инфраструктуры; совершенствование механизма взаимодействия аграрных вузов и работодателей в системе АПК, обеспечивающего качественное практическое обучение, стабильное закрепление кадров на селе.

УДК 37:642.5.024 / 5

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА КАК МЕТОД ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБУЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ БОЛОНСКОГО ПРОЦЕССА

Золотухина И.В.

Харьковский государственный университет питания и торговли
г. Харьков, Украина

Самостоятельная работа студентов в условиях Болонского процесса будет способствовать подготовке высококвалифицированных, конкурентоспособных специалистов.

Гостиничное хозяйство Украины является важной функционально развитой составляющей туристической отрасли, задачей которой является обеспечение высокого уровня комфорта и качества обслуживания туристов, и в то же время, достижение его рентабельности. Современная мировая и отечественная практика совершенствования технологии, технического и культурного уровня предприятий гостинично-ресторанного хозяйства требует от специалиста отрасли расширенного научно-технического кругозора для быстрого освоения новой техники, принятия технических решений.

Дисциплина "Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства" изучается студентами области знаний 1401 «Сфера обслуживания» направления подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело».

Изучение дисциплины «Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства» предусматривает приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков по вопросам оснащения предприятий гостинично-ресторанного хозяйства современной техникой.

В ходе изучения дисциплины студент должен:

- научиться рационально подбирать оборудование для предприятий гостинично-ресторанного хозяйства;
- овладеть навыками работы с различными видами оборудования;
- уметь экономически обосновывать техническое оснащение предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.

Для повышения эффективности изучения дисциплины "Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства" важное значение приобретает умение самостоятельно мыслить и принимать решения в различных ситуациях. Приобретению таких навыков способствует самостоятельная работа.

В соответствии с принципами кредитно-модульной системы организации учебного процесса, самостоятельная работа студента является одной из основных форм организации обучения, овладения учебным материалом в свободное от обязательных учебных занятий время.

Самостоятельная работа над дисциплиной включает:

- разработку теоретических основ прослушанного лекционного материала;
- изучение отдельных тем или вопросов, которые предусмотрены для самостоятельной работы;
- подготовку к лабораторным занятиям;
- решение и письменное оформление ситуационных задач;
- подготовку конспектов учебных текстов;
- систематизацию изученного материала курса перед экзаменом;
- выполнение индивидуальных заданий.

Задания для самостоятельной работы студентов включают: наименование тем, объем часов самостоятельной работы; формы самостоятельной работы (обработки лекционного материала, самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов, используя учебную литературу, законодательные и инструктивные материалы, подготовка к выполнению контрольных работ, подготовка к экзаменам и т.д.), методы контроля (опрос на лабораторных занятиях, тестирование).

Содержание самостоятельной работы по дисциплине "Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства" определяется рабочей программой, методическими разработками, опорными конспектами лекций, которые выполнены в электронном виде. Методические материалы для самостоятельной работы студентов предусматривают возможность проведения самоконтроля со стороны студента.

Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала выполняется в библиотеке университета, компьютерных классах, а также в

домашних условиях. При необходимости эта работа проводится в соответствии с заранее составленным графиком. Этот график доводится до сведения студентов в начале текущего семестра. При организации самостоятельной работы студентов предусматривается получение необходимой консультации со стороны преподавателя.

Учебный материал дисциплины "Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства", предусмотренный учебной программой для усвоения студентом во время самостоятельной работы, выносится на текущий и итоговый контроль наряду с учебным материалом.

Курсовой проект, как один из важнейших видов самостоятельной работы, является одной из форм организации учебного процесса в высших учебных заведениях, которая предусматривает создание условий для наиболее полной реализации творческих возможностей студентов и имеет целью углубление, обобщение и закрепление знаний, которые студенты получают в процессе обучения, а также применение этих знаний на практике.

В связи с этим для успешной подготовки высококвалифицированных специалистов по специальности "Гостинично-ресторанное дело" большое значение имеет выполнение курсового проекта по оборудованию. Целесообразность выполнения проекта объясняется возможностью приблизить работу к условиям производства, улучшить обеспечение студентов специальной документацией, технической литературой, типовым проектным материалам, внедрить результаты курсовых проектов в производство.

Целью выполнения курсового проекта является:

- развитие элементов научного творчества, необходимое для повышения уровня подготовки специалистов в условиях научно-технического прогресса и рыночной экономики;
- углубление, систематизация и закрепление знаний студента по выбору, размещению оборудования для отелей, и навыков, связанных с выбором, эксплуатацией, размещением механического, теплового, холодильного и торгового оборудования для предприятий ресторанного хозяйства;
- реализация теоретических знаний на практике;
- углубление практических самостоятельных навыков работы с научной, патентной литературой и нормативной документацией;
- правильный подбор, изучение, сбор, систематизация и обработка информации по теме курсового проекта;
- выявление самостоятельной точки зрения студентов на поставленные задачи.

Курсовое проектирование позволяет путем решения конкретных задач приобщать студентов к практике реальной жизни, воспитывать их в духе ответственности за порученную работу.

Итак, самостоятельная работа студентов по дисциплине "Оборудование предприятий гостинично-ресторанного хозяйства" в условиях организации учебного процесса по кредитно-модульной системе будет способствовать подготовке высококвалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области гостинично-ресторанного бизнеса.