

государственный университет продовольствия» / А. С. Носиков, Н. В. Картель, Е. Н. Воронова / Материалы 5 Междунар. научно-методич. конференции 19–20 ноября 2020г. «Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы». С– 3.

УДК 378

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ВЫПУСКАЮЩЕЙ КАФЕДРЕ

З.В. Василенко, Т.И. Пискун, Т.Н. Болашенко

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий, г. Могилев, Республика Беларусь

Переход Республики Беларусь у рыночной экономики определил новые условия деятельности объектов общественного питания, для выполнения которых необходимо значительно повысить уровень руководство объектами, осуществлять наиболее рациональную организацию производства. Важная роль в решении этой задачи отводится специалистам общественного питания, которые должны обладать универсальными знаниями, уверенно ориентироваться в вопросах управления, выбора партнеров по бизнесу, психологии потребителей. Подготовка таких специалистов осуществляется при изучении специальных дисциплин на выпускающей кафедре. При изучении студентами специальных дисциплин большое внимание уделяется самостоятельной работе, которая является одной из форм подготовки образованной, творческой, профессионально мобильной личности.

Самостоятельная работа студентов является неотъемлемой составляющей образовательного процесс, способствует повышению качества образования. Она способствует в быстро меняющихся условиях рынка труда приобретать и совершенствовать знания самостоятельно.

Самостоятельная работа студентов при изучении специальных дисциплин предполагает подготовку к лекциям, практическим и лабораторным занятиям, в ходе которой студент, пользуясь методическими указаниями совершенствует навыки и знания, накапливает опыт практической деятельности. В начале семестра при изучении специальных дисциплин таких как «Организация производства в торговых объектах общественного питания» и других каждый студент получает индивидуальное задание, связанные с изучением таких вопросов как: Новые форматы объектов общественного питания, объекты, имеющие звезды Мишлена, логистика в общественном питании и других. В течении семестра преподаватель устанавливает сроки промежуточных отчетов о проделанной работе.

Результаты работы отражаются в проводимой аттестации. В ходе выполнения заданий студент должен самостоятельно решать возникающие проблемы, анализировать задание. В конце семестра студенты оформляют рефераты и предоставляют презентации работы.

Результаты работы учитываются при оценке знаний на экзаменах. Так например, результаты сдачи зимней сессии в группе ТПОП-201 в 2023/24 учебном году по всем изучаемым предметам показала высокий качественный уровень - 8,7 балла.

Таким образом, самостоятельная работа студентов - это форма обучения и средство вовлечения студентов в самостоятельную деятельность, что способствует повышению качества образования

Список литературы

1. Василенко З.В. Предприятия общественного питания. Организация производства: учебное пособие/ З.В. Василенко, Т.И. Пискун - Минск: Беларусь, 2007. - 214 с.