

## ВАЖЛИВІСТЬ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ПРИ ВИВЧЕННІ ХАРЧОВОЇ ХІМІЇ ТА БІОХІМІЇ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» ПІД ЧАС НАВЧАННЯ ОНЛАЙН

*Гоманкова С. Ю., Бальвас Д. Г., Горяйнова Ю. А.*

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Кривий Ріг, Україна  
homankova@donnuet.edu.ua

В статті 50 «Форми організації освітнього процесу та види навчальних занять» Закону України «Про вищу освіту» написано, що освітній процес у закладах вищої освіти здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка та контрольні заходи.

Самостійна робота – це самостійна діяльність та навчання студента, яку науково-педагогічний працівник планує разом зі студентом, але виконує її студент за завданнями та під методичним керівництвом і контролем науково-педагогічного працівника без його прямої участі.

Студенти бакалаврського рівня вищої освіти Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» вивчають на першому курсі обов'язкову дисципліну циклу загальної підготовки «Харчова хімія та біохімія». З трьохсот годин, які надаються на вивчення цієї дисципліни, на самостійну роботу виділено 136 годин (біля 45 % загального часу), з них 66 годин в 1 семестрі та 70 в другому.

В теперішній час, коли навчання відбувається онлайн, дуже важливим є виконання завдань самостійної роботи при вивченні харчової хімії та біохімії. Для правильної та ефективної організації самостійної роботи на кафедрі розроблені методичні рекомендації для вивчення дисципліни, силабус та навчальні посібники.

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни складаються з трьох частин, серед яких саме третя має назву «Методичні рекомендації з організації самостійної роботи студентів». В цій частині вказана тема заняття, форми контролю, завдання для самостійної роботи, тестові завдання. Силабус серед іншої інформації містить питання позааудиторної роботи.

За кожної темою курсу студенти протягом 1 семестру виконують 12 завдань, використовуючи навчальний посібник для самостійного вивчення дисципліни, який підготовлено відповідно до робочої програми «Харчова хімія та біохімія». Посібник містить у собі основні розділи курсу, загальні вказівки, перелік тем, вибір індивідуальних завдань та порядок їх виконання, а також основні теоретичні положення та приклади розв'язання типових задач. Основні теми, з яких виконуються завдання самостійної роботи, наступні: «Поняття та закони хімії», «Будова атома. Мінеральні речовини. Макро- та мікроелементи», «Якісний аналіз аніонів та катіонів харчових продуктів», «Кількісний аналіз» тощо.

В другому семестрі студенти в рамках вивчення курсу «Харчова хімія та біохімія» розглядають питання органічної та біологічної хімії. Навчальний посібник містить завдання з дев'яти тем: «Вуглеводні», «Спирти та феноли», «Альдегіди та кетони», «Карбонові кислоти. Харчові кислоти», «Естери. Жири», «Прості та складні вуглеводи», «Аміни, амінокислоти, білки», «Вітаміни» та «Гетероциклічні сполуки».

Отже, зараз, коли немає можливості повноцінно виконувати лабораторний практикум, самостійна робота та виконання певних індивідуальних завдань набуває більшої актуальності для кращого опанування дисципліни «Харчова хімія та біохімія», яка дуже важлива для розуміння інших освітніх компонентів.