

Савінок Оксана ⁴⁷

Миколаївський національний аграрний університет
м. Миколаїв, Україна

ORCID: [0000-0002-4095-7267](https://orcid.org/0000-0002-4095-7267)

E-mail: savoksamit12@gmail.com

ФОРМАТ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ

Запропоновано новий формат проведення лабораторних занять в умовах дистанційного навчання. Розглянуто особливості основних етапів лабораторних занять для здобувачів освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології». Наведено алгоритм лабораторних занять. Зазначено високу ефективність такого формату навчання, де здобувачі набувають практичних компетенцій, опановують теорію з основних процесів і мають можливість виявити творчі здібності.

Ключові слова: дистанційне навчання, лабораторні заняття, кулінарні продукти.

The Format of Conducting Laboratory Classes in the Conditions of Online Learning.
A new format for conducting laboratory classes for online learning conditions is proposed. The features of conducting the main stages of laboratory classes for applicants of specialty 181 «Food technologies» were reviewed. The algorithm for conducting laboratory classes is presented. The high efficiency of this learning format is pointed out. The applicants receive practical skills, a theoretical basis for the main processes and the opportunity to show their creativeness.

Keywords: Online Learning, Laboratory Classes, Culinary Products.

Вступ. Умови сьогодення змушують викладачів закладів вищої освіти шукати нові форми проведення навчальних занять. І якщо лекції стали звичними на платформах дистанційного навчання Moodle чи Zoom Meeting, то проведення лабораторних робіт вимагає творчого підходу.

Навчальна дисципліна «Технологія виробництва кулінарної продукції» викладається для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» упродовж чотирьох семестрів на 3 та 4 курсах. За цей час, здобувачі вивчають технології кулінарних продуктів із різних видів харчової сировини. Ця навчальна дисципліна є обов'язковим освітнім компонентом, тому вибір тематики лабораторних занять є особливо важливим. Адже комплекс знань, отриманих на лекційних, лабораторних та практичних заняттях має забезпечити визначені в освітньо-професійній програмі результати навчання. Найефективнішим способом закріплення теоретичних знань є практичні навички, які здобувачі освіти отримують під час виконання завдань власними руками.

Основні результати. Робота технолога – цікава і творча. Тому під час лабораторних занять головним завданням викладача є зацікавити в самому виробництві продукту і поекспериментувати з рецептурами і технологічними

⁴⁷©Савінок Оксана (Savinok Oksana)

процесами. Теоретична підготовка з хімії надає технологам знання зі складу харчової сировини та процесів перетворень основних хімічних сполук під час переробки. Професійність технолога оцінюються знанням сировини та вмінням скорегувати технологічний процес для виробництва високоякісної продукції. Саме такі професійні вміння набувають здобувачі освіти під час лабораторних занять, де є можливість виробити продукт за смаком, відповідно до теми заняття. Для прикладу можна навести лабораторне заняття за темою «Технологічний процес приготування кулінарної продукції із січеної риби».

На думку звичайної людини, січені продукти – це котлети. І ось тут починається творчість. Студенти виробляють і котлети, і фаршеві рулети, і кнелі, і, навіть, фаршировану рибу. Так, звичайно, методичні вказівки містять чіткий опис технологічних процесів переважаючої більшості продуктів. Але нинішні умови і тут вимагають коректив в освітньому процесі. Сировина дорожчає, деколи вибір обмежений. Так, здобувачі відкоригували технологію і навчилися робити котлети із карасиків, фарширувати коропа, виробляти рулети із скумбрії тощо. За таких умов першим етапом проведення заняття для викладача та здобувачів, є детальний аналіз наявної сировини, визначення переваг і недоліків, вибір можливого асортименту продукції і технологічних прийомів, які дозволять реалізувати процес в цілому. Адже саме технологічні прийоми за даних обставин визначають можливість виробництва певної продукції і гарантію високих сенсорних характеристик. Наприклад, для котлет із карасів необхідно визначити ступінь подрібнення, зв'язуючий компонент, підібрати спеції, які б зменшили ступінь прояву аромату річкової риби та обрати спосіб термічної обробки. Організація такого лабораторного заняття в навчальній лабораторії дає змогу викладачу швидко обговорити ці питання зі студентами. Але дистанційна форма в умовах війни, особливо, якщо місто в стані активних обстрілів, виключає таку можливість. Було обрано ефективну форму проведення лабораторних занять: обговорення теми заняття → вибір можливої сировини → вибір асортименту продуктів із наявної сировини → обговорення особливостей виробництва продукції із обраної сировини → виробництво продукції → презентація продукції із деталізованим описом процесів → аналіз технології із зазначенням певних відхилень та їх пояснення.

Виробництво продукції можна здійснювати під час відведеного за розкладом заняття, або ж (якщо зовнішні чинники складають загрозу життю і здоров'ю здобувача) в інший період часу. Презентація може бути у вигляді слайдів, із поетапним відображенням процесів, у форматі відеоролику.

Висновки. Отже, така форма навчання є достатньо ефективною. Здобувачі набувають визначених програмних результатів навчання, практичні навички і можливість проявити свої творчі здібності.