

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ



44

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧ
НА
КОНФЕРЕ
НЦІЯ
ВИКЛАДАЧІВ
АКАДЕМІЇ**

*Сучасні тенденції викладання у вищій школі:
інформаційні та інноваційні
технології навчання*

Електронний збірник тез

ОДЕСА 2013

Тези надані в оригінальній редакції авторів

НТБ ОНАХТ

ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗДІЛУ «ОХОРОНА ПРАЦІ» У ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТАХ СТУДЕНТІВ ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНОГО РІВНЯ «БАКАЛАВР».

О.А. Нетребський, А.П. Бочковський, З.М. Сахарова

Згідно спільного наказу МОН України, МНС України та Держгірпромнагляду України за № 969/922/216 від 21.10.2010 р., дипломний проект студентів освітньо-кваліфікаційного рівня (ОКР) «бакалавр» обов'язково повинен містити окремий розділ «Охорона праці» (далі – розділ).

Діючи нормативні акти з охорони праці передбачають необхідність розробки певних заходів, щодо створення здорових та безпечних умов праці, спрямованих на підтримку високої працездатності робітників, досягнення високої продуктивності праці і підвищення ефективності виробництва. Однак освітній рівень знань студентів ОКР «бакалавр» у питаннях охорони праці обмежено виключно вивченням таких нормативних дисциплін як “Безпека життєдіяльності” і “Основи охорони праці”, котрі не враховують повною мірою особливості різних галузей харчової промисловості. Ці факти стали ключовими при розробці методичного забезпечення розділу.

Авторами були запропоновані методичні вказівки до виконання розділу «Охорона праці» в дипломних проектах для студентів напрямів підготовки 6.050702 «Електромеханіка», 6.040701 «Харчові технології та інженерія», 6.050101 «Товарознавство та торгівельне підприємництво», в яких передбачене розглядання наступних підрозділів:

- ідентифікація небезпечних і шкідливих виробничих факторів;
- визначення та нормування показників мікроклімату робочої зони;
- виявлення джерел виробничого шуму та вібрації і їх нормування;
- виділення і нормування показників освітлення робочої зони;
- вимоги безпеки щодо розташування та компонування виробничого обладнання;
- вимоги безпеки при організації робочого місця;
- електробезпека при реалізації технології;
- пожежовибухобезпека технологічного обладнання і процесів.

Метою розроблених методичних вказівок до виконання розділу є формування у майбутніх фахівців харчової промисловості необхідного в їхній подальшій професійній діяльності рівня знань та умінь щодо правових і організаційних питань з охорони праці, створення комфортних та безпечних умов праці на робочому місці, а також принципу пріоритетності охорони життя та здоров'я працівників по відношенню до результатів виробничої діяльності і, як наслідок, зниження виробничого травматизму та професійних захворювань.

Навчальна дисципліна «Університетська освіта» у системі фахової підготовки економіста	149
О.І. Павлов	
Особливості методичного забезпечення розділу «Охорона праці» у дипломних проектах студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр»	150
О.А. Нетребський, А.П. Бочковський, З.М. Сахарова	
Вдосконалення вивчення дисципліни «Статистика» шляхом формування інформаційних баз даних	151
О.П. Антонюк, В.В. Немченко	
Щодо підвищення ефективності практичної підготовки студентів з дисципліни «Бухгалтерський облік» за допомогою лабораторних занять	152
Л.В. Іванченкова	
Місце фінансової звітності у забезпеченні економічної безпеки підприємств	153
В.В. Немченко	
Місце та роль статистичного аналізу у формуванні компетентності майбутніх менеджерів	154
О.П. Ощепков	
Використання наскрізних завдань в самостійній роботі студентів спеціальності «Облік і аудит»	155
Г.О. Ткачук	
Загальноосвітня дисципліна «Інноваційні технології» як засіб підвищення технічної ерудиції студентів	156
В.В. Шведов, О.К. Войтенко	
Доцільність введення в програму навчання студентів інженерних спеціальностей, спецкурсу «Процеси і апарати ефективного ресурсовикористання»	157
О.К. Войтенко, В.В. Шведов	
Культура мовлення – одна з найважливіших форм реалізації мови	158
Л.Л. Блохіна	
Лінгводидактичний аспект вивчення таронімів як антропоцентричних одиниць	159
О.К. Часнкова	
Курси прикладної енергетики харчових процесів і фізико-механічних властивостей харчових продуктів в Болонському університеті	160
С.Н. Федосов	
Конструювання навчальних дисциплін	161
Н.В. Ліщенко	
Необхідність включення у дисципліну «Учбова практика в майстерні» практичних занять по зварювальним роботам	162
О.В. Маннапова, О.Д. Соколов	
Розділи харчової інженерії в курсі «Технічної фізики» для студентів-	163