

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

ШЛЯХИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНЦІЇ СТУДЕНТА ПРИ ВИВЧЕННІ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

Н.В. Бондаренко

В умовах зростання конкуренції між м'ясопереробними підприємствами в Україні необхідно докорінно покращити якість підготовки фахівців м'ясопереробного виробництва. Цього можна досягти шляхом підвищення рівня навчального процесу, впроваджуючи нові, більш ефективні форми і методи викладання матеріалу.

Тому перед кафедрою технології м'яса, риби і морепродуктів ОНАХТ поставлені завдання, а саме:

- удосконалення змісту практичних робіт відповідно до сучасних вимог м'ясопереробних підприємств, з формуванням професійної компетенції у студентів;
- формування практичних навичок у студентів, як можна ближче до виробничих умов.

В першу чергу необхідно зробити такі практичні роботи, де будуть розвиватись технологічні здібності майбутніх фахівців, опираючись, насамперед, на діючу нормативну документацію, яка затверджена державним комітетом України з питань технічного регулювання та споживчої політики (Держспоживстандарт України) та державним підприємством всеукраїнського державного науково-виробничого центру стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів (Укрметртестстандарт).

Завдання лабораторних робіт при вивченні курсу є якомога більше показати студентові техніку виконання та результати тих чи інших органолептичних, фізико-хімічних експериментів.

При розробки методичних вказівок до практичних робіт для дисципліни «Наукові основи вторинної переробки сировини» були використані сучасні діючі технології переробки м'ясної сировини, діючі нормативи виходу готової продукції і нормативи виходу м'ясної сировини при виконанні певної технологічної операції. При виконанні практичних робіт студенти, вивчивши самостійно теоретичну частину роботи (технологію переробки м'ясної сировини), згідно теми, набувають практичні навички в процесі індивідуальних завдань за технологічними розрахунками, які наближені до виробничих умов роботи технологів м'ясопереробних виробництв. З напрацюванням таких навичок у майбутніх фахівців формується професійна компетенція.

Чим ближче підводячи майбутніх фахівців до умов сучасних виробництв, тим самим ми зможемо сформувати компетентного фахівця у своїй сфері, що володіє знаннями, практичними навичками у виробничих умовах. Такі фахівці будуть затребувані в умовах жорсткої конкуренції м'ясопереробними підприємствами, що, у свою чергу, зробить нашу академію конкурентоздатною при підготовці таких кадрів.

М.Ф. Цибра	
Інноваційні підходи при підготовці компетентних фахівців на кафедрі технології комбікормів і біопалива	51
А.П. Лапінська, О.Є. Воєцька	
Роль практичної підготовки фахівців в умовах впровадження болонських ініціатив	52
Н.М. Поварова, Г.В. Шлапак	
Шляхи формування професійної компетентності студента при вивченні технологічних дисциплін	53
Н.В. Бондаренко	
Сучасні інноваційні технології навчання при підготовці фахівців за напрямом 6.05170101 «Харчові технології та інженерія»	54
Н.А. Дідух, Д.М. Скрипніченко, Є.О. Ізбаш	
Комплексний підхід при вивченні курсу «Розрахунок і конструювання типових машин»	55
О.В. Алексахин, Г.А. Гончарук, А.В. Ульяницький	
Мультимедійні практичні заняття	56
М.В. Гуртовой, Є.В. Нужин	
Досвід та проблеми використання інноваційних технологій навчання у підготовці магістрів	57
Т.В. Стрікаленко, В.М. Тіщенко, О.В. Ляпіна, О.М. Берегова	
Інновації в спортивному туризмі. Рух групи на маршруті	58
Д. В. Болтоматіс	
Інноваційні заходи при формуванні спрямованостей навчального процесу з фізичного виховання	59
В.В. Гончарук, Б.В. Максимчук	
Застосування нових фітнес-технологій для підвищення здоров'я майбутніх фахівців	60
Т. П. Сергєєва, Т. В. Волкова	
Інноваційні технології у фізичному вихованні студентів	61
Т.В. Захлевська, В.М. Бородін	
Застосування комп'ютера в фізичному лабораторному практикумі	62
Б.С. Рибін	
Викладання дисципліни «Органічна хімія» з використанням інноваційних форм, методів і засобів навчання	63
С. П. Решта, О.І. Данилова	
Сучасний погляд на оптимальну структуру інформаційного забезпечення процесу фізичного виховання в ВНЗ	64
С.В. Халайджі, В.П. Васильєв	
Особливості мотивації дівчат при заняттях фізичною культурою у ВНЗ	65
Р.С. Яготин, В.В. Шевченко	
Сучасна несучасність російського стилю в інтер'єрі ресторанів та кафе	66
Т. М. Григорова	
Про викладання інженерної графіки в сучасних умовах	67