

УДК 378.147:665

МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ТЕХНИЧЕСКИХ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

.....

О.П. Мельник, И.Г. Радзиевская

Национальный университет пищевых технологий (Украина, 01601,
г. Киев- 33, ул. Владимирская, 68; e-mail: ksaname@gmail.com)

Аннотация. Рассмотрено влияние межпредметных связей и проблемного обучения на подготовку специалистов масложировой отрасли.

Ключевые слова: химические дисциплины, межпредметные связи, технологические дисциплины, проблемное обучение.

NAZVA

O.P. Melnyk, I.G. Radziewska

National university of food technologies (Ukraine, 01601, Kyiv,
Volodymyrska str. 68)

Summary. Considered the influence of intersubject connections and problem training on the preparing specialists in the fat and oil industry.

Key words: chemical disciplines, intersubject communications, technological disciplines, problem training.

Развитие перерабатывающего сектора масложировой отрасли пищевой промышленности выдвигает все более жесткие требования к молодым специалистам - инженерам и технологам, выпускникам ВУЗов. В современных условиях интенсификации и глобализации мира нужны молодые, образованные, творческие личности и социально мобильные специалисты, которые умеют самостоятельно совершенствовать свои знания, умения и навыки, способные быстро адаптироваться к новым условиям профессиональной деятельности и творчески работать.

Главной задачей педагогического процесса в высшей школе должно стать не только усвоение знаний, умений и навыков студентами, но и постоянное обогащение опытом творческой деятельности, формирование способности к самоорганизации и самореализации в профессии, умение студентов использовать полученные профессиональные знания с помощью которых они могут разобраться в производственной ситуации и оперативно принять решение. Важным фактором в достижении такого уровня образования является

использование в учебном процессе современных образовательных технологий.

Учебные занятия должны включать как традиционные формы (лекции, лабораторные работы, практические занятия), так и различные активные методы обучения, при которых широко применяются межпредметные связи и проблемное обучение. Используя имитационные упражнения по решению производственных ситуаций, преподаватель один и тот же вопрос рассматривает с разных точек зрения, акцентируя внимание студентов на том, как применить теоретические знания в практической действительности.

В центре методологии проблемного обучения находится проблемная ситуация, являющаяся двигателем мышления и источником творческого поиска знаний [1]. Авторами работ [2, 3] показано, что студенты должны продемонстрировать понимание законов и подходов, описанных в курсе дисциплины, а также умение использовать их для анализа конкретной ситуации и разработки рекомендаций. Подобный подход приводит к активному участию студентов в процессе усвоения знаний, выработке навыков профессиональной деятельности и нестандартного мышления, к умению критически и творчески мыслить, к способности видеть перспективы развития отрасли и конкретного предприятия, проектировать новые технологические решения и реализовывать их на практике.

Качественной подготовке будущих специалистов – инженеров и технологов пищевой промышленности способствует также интеграция и дифференциация их знаний в процессе изучения химических и технологических дисциплин. Интеграция и дифференциация учебных дисциплин приводит к введению комплексных учебных дисциплин и усилению функций межпредметных связей [4].

Реализация межпредметных связей при изучении химических и технологических дисциплин предусматривает согласованное изучение теорий, законов, понятий общих для естественных дисциплин, методов научного познания, формирования общих приемов мышления и дальнейшее их применение. Например, при изучении курса «Коллоидная химия» большое внимание уделяется коллоидно-химическим процессам технологии жиров: поверхностным явлениям в дисперсных материалах, адсорбции на границе разных фаз, строению и образованию коллоидных структур, их стойкости, использованию поверхностно-активных веществ при производстве жировых продуктов.

При изучении курса «Аналитическая химия» студенты формируют навыки и умения в титриметрических методах анализа, применяя знания неорганической химии на практике. В дальнейшем, при

изучении дисциплины «Химия жиров», эти умения студенты используют для экспериментального изучения свойств жиров и растительных масел.

Студенты овладевают навыками максимально использовать полученные знания в дальнейшем при преподавании профессионально ориентированных дисциплин, таких как «Научно-практические основы технологии жиров», «Технология жиров и жирозаменителей», «Технология производства продуктов питания», «Товароведение и экспертиза пищевых продуктов», «Контроль качества масложировых продуктов» и др.

Все будущие специалисты масложировой отрасли пищевой промышленности должны быть хорошо осведомлены в вопросах контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов по показателям качества и безопасности, порядка организации и проведения теххимического, микробиологического, органолептического контроля, а также контроля показателей безопасности продовольственного сырья и готовой продукции, осуществления санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря и тары, нормирования посторонних веществ и пищевых добавок в жировых продуктах; усвоения методик отбора проб и проведения исследований; усвоения методов определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов.

Таким образом, межпредметные связи и проблемное обучение ориентируют мышление студентов на использование при изучении дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки таких методов, как анализ, моделирование, аналогия, лабораторные экспериментальные исследования. Использование межпредметных связей и проблемного обучения должно обеспечить овладение выпускниками системой умений выполнять технологическую, организационную, проектную, контрольную функции и решать типовые задачи при осуществлении определенных производственных функций.

ЛИТЕРАТУРА

1. Капітонов В.П. Складові якості підготовки фахівця/ В.П. Капітонов// Матер.ХІІІ міжн. наук. конф."Управління якістю підготовки фахівців" Ч.1.– Одеса, 2008. – С.88-91.
2. Ковальчук Г.В. Використання ситуаційних завдань у навчальному процесі / Г. В. Ковальчук // Управління якістю підготовки фахівців: матер. ХІІІ міжнар. науково-метод. конф. – 2008 – Ч.1.– С.94-96.
3. Небеснова Т.В. Приоритетные направления научно-методической работы с целью интенсификации учебного процесса / Т.В. Небеснова, В.О. Быченко // Матер. ХІІІ міжн. наук. конф."Харківська вища школа: методичні пошуки на рубежі століть". – Х., 2001. – С. 117-119.

4. Туриця О.О. Основні принципи інтегрованого навчання майбутніх фахівців харчового профілю / О. О. Туриця// Наук. вісник Меліт. держ. пед. унів. – 2013. – №1 (10). – С. 228-232