

ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЬ ІЗ ДИСЦИПЛІНИ «НАУКОВІ ПРИНЦИПИ ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Гревцева Н.В., канд. техн. наук, доц.

Шидакова-Каменюка О.Г., канд. техн. наук, доц.

Касабова К.Р., канд. техн. наук, доц.

Шматченко Н.В., канд. техн. наук, асист.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасна система освіти вимагає використання інноваційних методів навчання, що спрямовані на набуття майбутніми фахівцями життєво важливих компетентностей. Саме вони дають людині можливість орієнтуватися в сучасному суспільстві, формують здатність особистості швидко реагувати на запити часу. Компетентнісний підхід в освіті є особистісно-орієнтованим, оскільки стосується особистості студента і може бути реалізованим і перевіреном лише в процесі виконання конкретним студентом певного комплексу дій.

Сьогодні головним завданням є підготовка випускника такого рівня, щоб, потрапляючи в проблемну ситуацію, він міг знайти кілька способів її розв'язання, вибрати раціональний спосіб, обґрунтувавши своє рішення, та проявив здатність установити та реалізувати зв'язок між знаннями, вміннями та ситуацією.

Компетентність є складним утворенням, інтегрованим результатом навчання. Функціональні компетентності пов'язані з умінням оперувати науковими знаннями і фактичним матеріалом у житті та у навчанні, використовувати джерела інформації для власного розвитку.

Навчальним планом підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 «Харчові технології» професійного спрямування «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» у циклі професійної підготовки передбачене викладання вибіркової навчальної дисципліни «Наукові принципи зберігання харчових продуктів». Метою вивчення цієї дисципліни є підготовка студентів до виробничо-технологічної діяльності за рахунок одержання ними знань про основні принципи зберігання харчових продуктів та заходи, що спрямовані на збереження якості продукту, зменшення втрат і збільшення термінів його зберігання. Об'єктом вивчення дисципліни є сировина харчової промисловості та сільського господарства і готова продукція.

Лабораторний практикум дисципліни має за мету закріпити теоретичні знання, отримані на лекційних заняттях, щодо принципів зберігання продуктів; технологічних факторів, що впливають на якість та терміни зберігання харчової сировини; змін, що відбуваються у продуктах під час зберігання, та їх наукового обґрунтування; забезпечення відповідних раціональних умов зберігання для різних груп продуктів.

Під час виконання лабораторних досліджень студенти набувають знання теоретичних основ зберігання харчових продуктів та вміння виявляти найбільш характерні фактори, що мають суттєвий вплив на змінення якості харчового продукту під час зберігання; добирати раціональні способи зберігання продукту; рекомендувати оптимальні режими зберігання; добирати тару та упакування, що забезпечують максимальне збереження продукту під час зберігання; розробляти заходи з організації збереження харчової сировини та готової продукції.

Особливістю організації лабораторного практикуму є виконання лабораторних занять як у навчальних лабораторіях кафедри, так і в домашніх умовах. Кожен студент отримує індивідуальне завдання для виконання роботи і вивчає послідовність його виконання. Закладка продуктів на зберігання відбувається вдома або на початку заняття у встановлені строки відповідно до тривалості зберігання того чи іншого об'єкта. Студент спостерігає за змінами в продукті під час зберігання, заносить дані спостережень до відповідних таблиць лабораторного журналу і, якщо продукт зберігався у домашніх умовах, приносить його на заняття наприкінці закінчення терміну зберігання.

На занятті студенти обмінюються даними спостережень усіх варіантів і заносять їх у таблиці. При цьому кожний варіант демонструє свої об'єкти зберігання. Для того, щоб продемонструвати зразки на занятті, студенти повинні так спланувати графік закладки продуктів на зберігання, щоб останній день зберігання продукту співпадав з днем проведення заняття.

Таким чином, можна зазначити, що застосування запропонованих методів виконання лабораторного практикуму сприяє підвищенню результативності навчання, розвиває увагу студентів, формує в них здатність міркувати, самостійно планувати експериментальні дослідження, розвиває активність та запобігає формалізму у засвоєнні знань.