

Таким образом, кейс-метод способствует развитию умения анализировать ситуацию, оценивать альтернативы, выбирать оптимальный вариант и составлять план его осуществления, вырабатывает устойчивый навык решения практических задач, формирует интерес и позитивную мотивацию к учёбе, повышает качество и эффективность процесса обучения.

УДК 378.147:664.87

ЦЕЛОСТНОСТЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ – СОВРЕМЕННАЯ КОНЦЕПЦИЯ ПОДГОТОВКИ ИНЖЕНЕРА-ТЕХНОЛОГА

Гуринова Т.А., Машкова И.А.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»

г. Могилев, Республика Беларусь

В условиях развития рыночных отношений и предпринимательства несколько снижен престиж инженерной профессии. Молодое поколение предпочитает бизнес и юриспруденцию. Однако для успешного развития экономики необходимы технические кадры высшей квалификации, т.к. только инженер способен развивать инновационную экономику, предлагать и осваивать новые технические и технологические идеи.

Подготовка инженерно-технических кадров высшей квалификации для современной экономики, основанной на фундаментальных знаниях, должна стать одним из национальных приоритетов.

Инженер – это человек, который имеет соответствующую образовательную подготовку и занимающийся деятельностью, связанной с решением конкретных практических проблем в области техники и технологии.

В связи с этим необходимо усиление практической и профессиональной подготовки на основе изучения фундаментальных наук и переход на проблемно-ориентированное обучение, способствующее развитию творческих способностей будущего специалиста.

Кафедра технологии хлебопродуктов университета ведет подготовку специалистов для хлебопекарной, макаронной, кондитерской и пищевых концентратной отраслей пищевой промышленности. Студенты приходят на кафедру, уже имея теоретические знания по циклам естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, а также изучив математические пакеты программ для обработки экспериментальных данных и выполнения инженерных расчетов. Теперь они должны научиться применять эти знания в будущей практической деятельности.

С этой целью в учебные планы введены дисциплины специального цикла и цикла специализации «Общая технология отрасли», «Методы анализа свойств сырья и продукции специального назначения», «Нетрадиционные технологии в отрасли», «Реология пищевых масс», «Технология производства макаронных, кондитерских, хлебобулочных изделий и пищевых концентратов», «Стандартизация, метрология и управление качеством», содержание которых составляют физико-химические, биологические, микробиологические и

коллоидные процессы пищевой технологии, а также медико-биологические требования к созданию здоровых продуктов питания.

Для выработки умений ориентироваться и пользоваться в производственной деятельности средствами современных информационных технологий и автоматизации управленческой деятельности студенты изучают дисциплины «Сетевые технологии и базы данных», «Компьютерная графика», «Проектирование предприятий отрасли».

Обучение студентов собственному критическому взгляду на проблемы производства, умению самостоятельно находить оптимальные решения начинается уже на лабораторных занятиях, где они разрабатывают и проводят эксперименты, анализируют и интерпретируют полученные данные. Это позволяет студентам приобрести опыт решения задач инженерной деятельности. Лабораторные работы проводятся таким образом, чтобы студент участвовал непосредственно во всех технологических процессах производства готового продукта в их последовательности, начиная с отбора и определения качества сырья и заканчивая анализом физико-химических и органолептических показателей готовых изделий. Теоретическая подготовка студентов на соответствующем методическом уровне позволяет перейти к лабораторным методам планирования и проведения научных исследований.

Значительную роль в приобретении практических навыков играет производственная практика, при прохождении которой студенты уже непосредственно в производственных условиях изучают современные методы организации труда, новые технологические способы повышения качества и расширения ассортимента хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов, знакомятся с основами оценки качества продукции, системой контроля и сертификации, участвуют в выполнении заказов на разработку новых видов продукции.

Выполнение индивидуального задания по научной тематике и сбор фактического материала в период практики является основой выполнения курсового и дипломного проектирования. По курсовому проектированию ежегодно разрабатываются задания с учетом их актуальности и уровня технологических процессов тех предприятий, на которых студенты проходят практику. Изучив технологические схемы производства, они проектируют аналогичные предприятия с использованием новейших достижений науки и техники.

Завершающим этапом обучения студентов в вузе является выполнение ими и защита дипломных проектов. На кафедре широко используется сквозное проектирование, при котором учитывается тематика курсового проекта и работы, выполняемых студентами ранее, с тем чтобы дипломный проект стал итогом изучения и углубленной разработкой определенной проблемы.

Для выполнения курсовых и дипломных проектов студентам предоставляются необходимые информационные материалы: методические указания, пособия, учебная и справочная литература, периодические профессиональные издания, видеоматериалы. При участии студентов создана и постоянно обновляется электронная база данных (каталог) технологического оборудования отрасли, которая используется студентами при выполнении

графической части курсового и дипломного проектирования. Автоматизированы расчеты производственных рецептур, выходов, химического состава и энергетической ценности хлебобулочных и кондитерских изделий.

Большую помощь в самостоятельной работе студентам оказывают разработанные на кафедре электронные учебно-методические пособия. Визуализированный материал усваивается и перерабатывается гораздо быстрее и эффективнее, так как представлен в образах, воспринимаемых одновременно, целостно. Включение звуковых и видеофрагментов способствует усвоению большего по объему и сложности материала. Текстовая часть пособия сопровождается многочисленными перекрестными ссылками, позволяющими сократить время поиска необходимой информации.

На всех этапах обучения студенты участвуют в научно-исследовательской работе, активно включаются в выполнение госбюджетных и хозяйственных тем.

Таким образом, глубокие теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения, помогут выпускнику повысить его профессиональный статус и позволят успешно ориентироваться на рынке труда.

УДК 378.147.091.313(476.6)

ЛАБОРАТОРИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ: КЛЮЧ К ЭФФЕКТИВНОМУ ОБУЧЕНИЮ

Гутикова Л.В.¹, Пестис М.В.², Гурин А.Л.¹, Величко М.Г.²

¹-УО «Гродненский государственный медицинский университет»

²-УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Для передачи искусства, которое называется врачеванием, далеко не достаточно вложить в голову молодого заинтересованного человека сумму определенных конкретных знаний. При этом необходимо научить его мыслить, анализировать полученную информацию, иметь и уметь аргументировать собственную точку зрения, т.е. все то, что входит в понятие «клиническое мышление». Что для этого необходимо? Пройти непростой путь от простого к сложному, от созерцания к восприятию и пониманию, которое прошло человечество в искусстве врачевания. Процесс это довольно длительный, последовательный и вполне закономерно, что высшее медицинское образование во всем мире является наиболее кропотливым.

Однако, тем не менее, сама подготовка специалиста в высшей медицинской школе еще далека от своего совершенства. Если судить по конечному результату, т.е. оценивать уровень подготовки молодого специалиста, в целом, то результаты не всегда оказываются оптимистичными. Согласно данным, опубликованным в журнале «Здравоохранение», на основании проведенного анкетирования 1000 молодых врачей получены следующие результаты: только 23% выпускников оценили свою подготовку в вузе как хорошую, 55% как удовлетворительную, а 22% как неудовлетворительную. Еще более волнующая