

Іващенко О.

МЕТОДИКА КОНТРОЛЮ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ СТУДЕНТІВ У ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЦЕСИ ТА АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Сучасний стан розвитку суспільства потребує від вищих навчальних закладів підготовки такого фахівця, який би мав високі знання, вміння та навички з спеціальних предметів, орієнтований на постійне підвищення професійної компетентності, здатний діяти творчо та сприймати інновації. Однією із головних умов забезпечення цих показників є контроль результатів навчання. У зв'язку з новими орієнтаціями традиційна система контролю, критеріїв оцінок результатів навчання та підготовки фахівців стала бар'єром для формування творчої особистості. Проблема контролю за навчально-пізнавальною діяльністю студентів не нова, і педагогічний досвід, накопичений у цій області багатий та різнобічний. Тема контролю займає значне місце в педагогічних дослідженнях, обґрунтовано форми його проведення, засоби оцінювання і ефективність проведення. Різними аспектами процесу контролю за навчально-пізнавальною активності студентів, а саме загальним видам, функціям, типам, принципам, формам та методам контролю, приділяли увагу в своїх працях такі видатні педагоги та дослідники, як М.Аузіна, Ш.Амонашвілі, А.Возна, А.Воронцов, Г.Голуб, Л.Дибкова, Л. Зайцева, І.Зайченко, М.Ерецкий, О.Косихин, Н.Прокофьева, О.Пташний, Е.Пороцкий, М.Романенко, І.Уманьова та інші. Дисципліна «Процеси та апарати харчових виробництв» є професійно-орієнтованою, в рамках якої здійснюється аналіз та розрахунок процесу, визначення оптимальних параметрів, розробка та розрахунок апаратури для його здійснення. У курсі «Процеси та апарати харчових виробництв» вивчаються основні закономірності перебігу процесів з метою їх прогнозування, а також принципи створення та розрахунків апаратів. Особливість даного курсу полягає в його комплексному характері: процеси вивчаються з самих різних сторін - фізико-хімічної, теплової, механічної і т.п., тобто так, як вони протікають в залежності від методів обробки сировини, що застосовується. Саме тому, завдання, які пропонуються студентам, повинні мати діяльнісний характер, що давали б можливість оцінювати не тільки знання, а й уміння використовувати їх на практиці; оцінювати здатність студентів самостійно і

творчо мислити, переносити наявні у них знання і уміння в нові умови; вміння використовувати міжпредметні зв'язки.

Нами розроблено методичні рекомендації контролю навчальних досягнень студентів з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» які містять завдання, що визначають рівень засвоєння знань, умінь та навичок студентів на лекційних, практичних та лабораторних заняттях, згідно з навчальним планом.

Експериментально було виявлено, що розроблена методика системного контролю з дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» сприяє підвищенню якості засвоєних знань, умінь та навичок студентів у процесі навчання, стимулює та привчає до систематичного вивчення дисципліни, розвиває самостійне логічне мислення, увагу та пам'ять та здатність робити висновки.

Робота виконана під керівництвом доц. кафедри ТХП Лазаревої Т.А.