

партнерские занятия с привлечением ведущих практических работников; off-line и on-line занятия), в том числе для привлечения иностранных студентов;

4) запуск образовательного проекта «Бухгалтерия для школьника», позволяющего обучить школьника навыкам правильно принимать экономически целесообразные и социально-ответственные решения, воспитывать организованность, бережливость, умение жить по средствам, ответственность перед другими членами семьи за принятое решение;

5) использование новых инструментов продвижения образовательных программ: контекстной и таргетированной рекламы, информации об университете на сайтах «Профессиональное образование в Беларуси» (profedu.by), Study in Belarus (studyinby.com), публичных страниц кафедр и преподавателей в социальных сетях;

б) расширение сотрудничества между представителями базовых организаций, учреждений высшего образования и ИТ-разработчиками (например, компания МиСофт – официальный партнер фирмы «1С» в Республике Беларусь.). Подобный формат сотрудничества, позволит быстрее и эффективнее достичь результатов – создать цифровую образовательную среду, идентичную той, которая будет внедрена на производстве, обучить специалистов и руководителей необходимым компетенциям.

Список литературы

1.Послание Президента Республики Беларусь от 31 марта 2023 г.// Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – URL: <https://pravo.by/document/?guid=11031&p0=P023p0001> (дата обращения: 05.10.2024).

2.Об утверждении Программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2021-2025годы: Указ Президента Респ. Беларусь от 29 июля 2021г. №292 (с изм. и доп. Указ Президента Респ. Беларусь от 23 июня 2023 г. № 180 // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. – URL: <https://pravo.by/document/?guid=3871&p0=P32100292> (дата обращения: 06.10.2024).

УДК 303.621

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРЕПОДАВАНИЯ МИКРОБИОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ФАКУЛЬТЕТЕ С ПОМОЩЬЮ АНКЕТИРОВАНИЯ СТУДЕНТОВ

Ю. С. Назарова

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий, г. Могилев, Республика Беларусь

Педагогическая деятельность относится к творческому виду деятельности, где возможны различные варианты оценки ее результативности, эффективности и качества. Это обстоятельство приводит к наличию многообразных подходов к построению оценочных моделей, которые отличаются друг от друга, и порой весьма существенно, как по методологическим основаниям, так и по процедурам практической реализации [1, с.10].

С целью оценки качества преподавания дисциплины «Микробиология пищевых производств» в сентябре 2024 г провели анкетирование студентов 3 и 4 курсов технологического факультета, окончивших семестровый курс по данной дисциплине и прошедших текущую аттестацию в виде экзамена. В перечень вопросов анкеты входили следующие аспекты: интересно ли читались лекции, как проводились лабораторные занятия; понятны ли были объяснения преподавателя на лекциях и лабораторных занятиях и т.д. Анкетирование проводили анонимно, всего на вопросы анкеты ответили 72 студента.

Анкетирование студентов технологического факультета показало, что в опросе приняли участие 65 % студентов женского пола и 35 % - мужского. Возраст опрошенных: 15 % - 19 лет, 61 % - 20 лет, 15 % - 21 год, 9 % - 22 и старше. Около 82 % респондентов считают

себя среднеуспевающими студентами, 11 % - студентами с высокой успеваемостью и 7 % - как студенты, имеющие низкую успеваемость. Все студенты обучаются за счет средств бюджета.

На вопрос «Если посещение лекций станет необязательным, то какой процент лекций вы бы посещали?» студенты ответили так: 32 % студентов посещали бы абсолютно все лекции, 53 % студентов посещали бы 80 % лекций, 15 % опрошенных посещали бы 50 % лекций и 0 % студентов - посещали бы только 20 % лекций от их общего количества. На вопрос «Интересно ли было на лекциях?» по десятибалльной системе студенты ответили так: 41 % анкетированных оценили на 9-10 баллов, 47 % – на 8-7 баллов, 12 % на 6-5 баллов.

На вопрос «Если посещение лабораторных занятий станет необязательным, то какой процент занятий вы бы посещали?» респонденты ответили так: 74 % опрошенных, посещали бы все занятия, 18 % – 80 % от общего числа лабораторных занятий, 8 % студентов посещали бы до 50 % занятий. На вопрос «Интересно ли проходили лабораторные занятия?» по десятибалльной системе все студенты ответили так: 73 % анкетированных оценили на 9-10 баллов, 26 % – на 8-7 баллов, 1 % на 5 баллов.

Анализ оценки информативности, ясности и наглядности учебного материала дисциплины «Микробиология пищевых производств» представлен на рисунке 1. Установлено, что информативность учебного материала по десятибалльной системе студенты ценили так: 41 % респондентов - оценили на 10 - 9 баллов, еще 47 % респондентов - оценили на 8-7 баллов и 12 % студентов - на 6-5 баллов, более низких оценок не было.

Систему оценки успеваемости студентов, принятую по дисциплине оценили так: 53 % опрошенных – поставили 10 баллов, 26 % – 9 баллов, 18 % – 7-8 баллов, 3 % – 6 баллов. Следовательно, в целом студентов устраивает система оценки знаний по микробиологии пищевых производств.

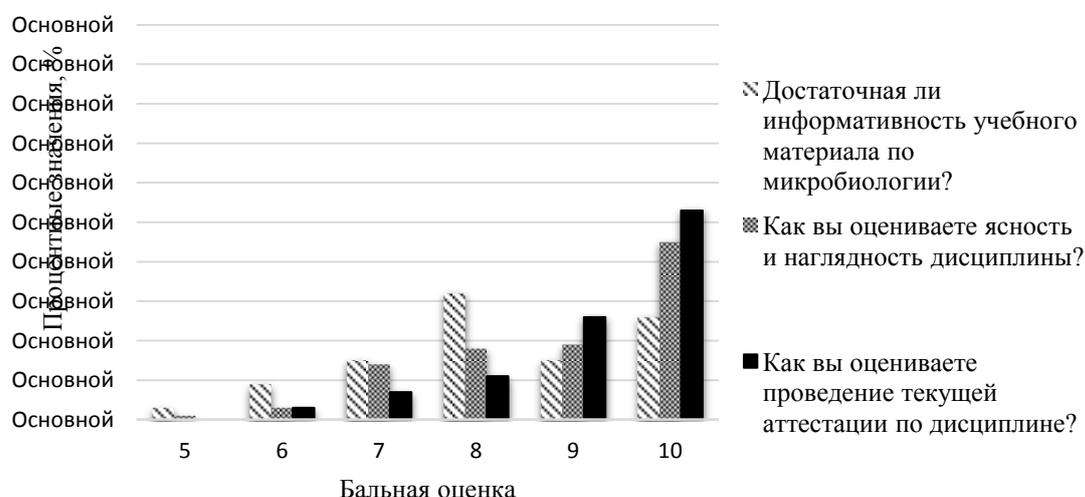


Рисунок 1 – Анализ информативности, ясности и наглядности учебного материала по микробиологии

При ответе на вопрос «Насколько требователен и объективен, справедлив преподаватель при оценке знаний?» 53 % студентов ответили – на 10 баллов, 26 % – на 9 баллов, что свидетельствует об объективности преподавателя.

На вопрос «Насколько интересно и доступно излагает, хорошо владеет материалом преподаватель по изучаемой дисциплине?» 57 % студентов ответили – на 10 баллов, 26 % – на 9 баллов, 15 % – на 8 баллов, что свидетельствует об объективности преподавателя.

При ответе на вопрос «Было ли Вам понятно объяснение учебного материала преподавателем?» 41 % студентов оценили умение объяснять преподавателем на 10-9

баллов, 34 % – на 8-7 баллов, 14 % – на 6-5 баллов, 1 % – 4 балла, данный результат позволяет сделать вывод о хорошем качестве изложения материала.

Таким образом, результаты анкетирования позволили определить отношение студентов к общим характеристикам преподавания и оценке знаний по дисциплине «Микробиология пищевых производств». Установлено, что качество излагаемого материала, его доступность, иллюстрированности и информативность в достаточной мере удовлетворяет студентов. Так же установлено, что 53 % опрошенных посещали бы 80 % лекционных занятий и 74 % – 100 % лабораторных занятий, что свидетельствует о умении преподавателя вызывает заинтересованность у студентов на любых видах занятий.

Список литературы

1 Рябова, Т. М. Оценка профессиональной деятельности профессорско-преподавательского состава вузов в условиях модернизации высшего образования : дис. ... канд. соц. наук : 22.00.24 / Т. М. Рябова. – М., 2011. – 195 л.

УДК 378.14

КУРСОВОЕ И ДИПЛОМНОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ КАК ИНСТРУМЕНТ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

Е. С. Новожилова

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Республика Беларусь

Как известно, главной выпускной квалификационной работой студента вуза является дипломный проект, для качественного выполнения которого каждому обучающемуся приходится пройти долгий и нелегкий путь освоения профессиональных знаний. Изучение профессиональных дисциплин в нашем вузе начинается еще с первого года обучения, но наиболее плотная аудиторная и самостоятельная работа при овладении специальностью реализуется на старших курсах.

Для формирования профессиональных и социально-личностных компетенций студента преподавателями выпускающей кафедры большое внимание уделяется индивидуальной учебной работе с обучающимися, одним из эффективных инструментов которой является курсовое и дипломное проектирование, в ходе которого происходит приобретение:

- опыта аналитической и расчетной деятельности, научно-исследовательской работы, решения типовых и нестандартных задач;
- умения работы со специальной литературой, нормативно-технической документацией, программным обеспечением;
- навыка оформления технической документации;
- умения формулировать логически обоснованные выводы, предложения и рекомендации по результатам выполненной работы;
- опыта выступления перед аудиторией при защите проекта, умения вести профессиональную дискуссию, убеждать в правильности принятых технических решений;
- навыка самоорганизации и планирования своей работы, самостоятельности и ответственности за принимаемые решения [1].

Система курсового проектирования в БГУТ предусматривает логически выстроенное усложнение тематики и содержания курсовых работ от дисциплины к дисциплине, что постепенно подводит студента к выполнению определенной научной или производственной задачи дипломного проекта.

Самая первая курсовая работа, выполняемая на кафедре технологии хлебопродуктов (ТХП) студентами специализации «Технология производства хлебобулочных, макаронных,