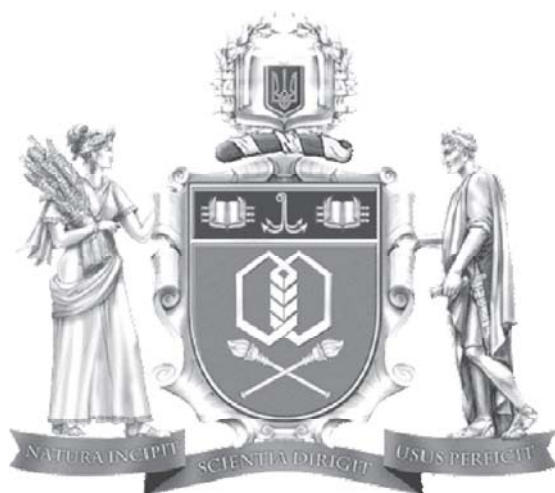


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



48

НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Розвиток методологічних основ
вищої освіти в ОНАХТ*

ОДЕСА 2017

Матеріали друкуються відповідно до рішення 48-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Розвиток методологічних основ вищої освіти в ОНАХТ”, яка проходила 12–13 квітня 2017 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор,
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор,
Васильєв С.В., методист

МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ДИСТАНЦІЙНОГО МОДУЛЮ У КУРСІ «ТЕХНІЧНА МІКРОБІОЛОГІЯ»

А. В. Єгорова, Л. В. Труфкаті

У зв'язку зі змінами в організації навчального процесу в ОНАХТ має місце зимовий дистанційний модуль, який передбачає взаємодію викладача та студентів між собою на відстані, має відображати всі властиві навчальному процесу компоненти (цілі, зміст, методи, організаційні форми, засоби навчання) та реалізується за допомогою специфічних засобів Інтернет-технологій. Іншими словами дистанційне навчання – це самостійна форма навчання, інформаційні технології в якому є провідним засобом.

У четвертому семестрі всі студенти напряму підготовки 181 «Харчові технології» (6.051701 «Харчові технології та інженерія») вивчають дисципліну «Технічна мікробіологія» на кафедрі біохімії, мікробіології та фізіології харчування. «Технічна мікробіологія» є однією з фундаментальних дисциплін для студентів-технологів усіх спеціальностей харчових виробництв, тому що її знання є основою для забезпечення біологічної стабільності харчових продуктів, відсутності харчових інфекцій і отруєнь у споживачів, мікробіологічної безпеки і якості їжі. Мікробіологічні показники є критеріальними та основними при визначенні якості продуктів харчування. Кінцевою метою дисципліни є знання умов, що сприяють кращому виробничому застосуванню мікроорганізмів та забезпечують відсутність псування, а також високу споживчу якість продуктів харчування. Дисципліна «Технічна мікробіологія» включає 3,5 кредити ECTS, тобто всього 105 годин, з яких на аудиторне навчання заплановано відповідно 18 годин на лекції та 34 години на лабораторні роботи. Дисципліну розділено на два змістових модуля.

Для впровадження зимового дистанційного модулю з дисципліни «Технічна мікробіологія» лектори, які читають цей курс, заздалегідь розмістили на сайті дистанційного навчання ОНАХТ повний конспект лекцій, до кожної лекції було розроблено та розміщено на сайті пакети тестових завдань для самоперевірки знань студентами, список рекомендованої літератури та лабораторний практикум.

По завершенню першого семестру кожен лектор провів зі своїми майбутніми потоками установчу лекцію, на якій детально роз'яснив, як заходити на сайт дистанційного навчання, як заходити на дисципліну «Технічна мікробіологія», який матеріал необхідно опрацювати і як проходити контрольні тестові завдання, як можна отримати консультацію викладача чи задати запитання, тривалість зимового дистанційного модулю та як у другому семестрі буде проходити вхідний контроль знань.

Для самостійного вивчення протягом зимового дистанційного модулю було обрано 4 лекції з першого змістового модулю, які ґрунтуються на знаннях, які студенти мали отримати у загальноосвітніх школах та протягом вивчення попередніх дисциплін – це «Предмет, історія розвитку і завдання мік-

робиології», «Морфологія та анатомія бактеріальних клітин», «Мікроміцети» і «Віруси та фаги».

Протягом зимового дистанційного модулю лектори систематично заходили сайт дистанційного навчання ОНАХТ, контролювали, як студенти відвідують його, як опрацьовують зазначений матеріал та як відповідають на тестові завдання. Студенти мали електронний зв'язок з лекторами та при необхідності могли консультуватися та задавати питання.

На першій лекції у другому семестрі (весняний модуль) кожен лектор на своєму потоці провів вхідний контроль знань за матеріалами зимового дистанційного модулю у вигляді тестових завдань, за які кожен студент максимально міг отримати 10 балів, які включено до рейтингу дисципліни «Технічна мікробіологія».

При цьому враховувалася і робота студента протягом зимового дистанційного модулю у вигляді поправочного коефіцієнта, який враховував відвідування студентом сайту дистанційного навчання, його роботу там та успішність в проходженні контрольних тестів. Загальна оцінка за зимовий дистанційний модуль дорівнює добутку поправочного коефіцієнту на бали за вхідний контроль. Так, наприклад, якщо студент не відвідував сайт дистанційного навчання або відвідував, але не пройшов жодного тестового завдання, то його коефіцієнт дорівнював нулю; якщо студент відвідував сайт дистанційного навчання і пройшов всі чотири тестові завдання, то його коефіцієнт дорівнював одиниці; відповідно якщо студент відвідував сайт дистанційного навчання і пройшов лише два тестові завдання, то його коефіцієнт дорівнював 0,5.

Такі методологічні особливості проведення дистанційного навчання з «Технічної мікробіології» показали високі результати та значну ефективність – майже всі студенти відвідували сайт дистанційного навчання, опрацьовували означені теми лекцій та проходили тестові контрольні завдання. За результатами вхідного контролю середня успішність студентів склала майже 90%, а якість навчання протягом зимового дистанційного модулю – 27%. Тому викладачі кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування планують застосувати такий підхід і для дистанційного навчання з інших дисциплін кафедри.

Кафедра біохімії, мікробіології та фізіології харчування.

Напрямок конференції:

«Інформаційні технології та методологічні особливості дистанційного навчання».

Зав. кафедри БМтаФХ,
д.т.н., професор

Л.В. Капрельянц

Автори:
к.т.н., доцент

А.В. Єгорова

к.т.н., доцент

Л.В. Труфкаті