http://edoc.bseu.by

вательности. Например, кодирование полученной информации и проверка се качества может вестись одновременно, а выбор методов анализа должен предшествовать определению критерием систематизации и т.д.

На преодоление синдрома «шаблонности», стимулирование творческого мышления студентов должныбыть направлены основные усилия преподавателя при реализации данного подхода.

Е.К. Шарковский, Н.Р. Жмойдяк, БГЭУ (Минск)

НИРС КАК ФАКТОР АКТИВИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Впедрение элементов паучного исследования в учебный процесс формирует у студентов навыки самостоятельного мышления, развитие творческих способностей, интерес к предмету и подводит к пониманию необходимости его изучения для профессиональной подготовки. Одним из направлений активизации учебного процесса является вовлечение студентов в научно-исследовательскую работу через организацию и проведение лабораторных запятий.

В общей системе подготовки студентов по специальности «Коммерческая деятельность и товароведение продовольственных товаров» определенное место запимает дисциплина «Научные основы питания». Данные пауки о питании служат научной базой для оценки уровня и структуры питания населения, позволяют сделать определенные выводы о направлениях решения продовольственной проблемы, со знанием дела подходить к планированию снабжения населения продовольственными товарами соответствующего ассортимента и качества.

Научные основы питания преподаются на третьем курсе. Практические занятия проводятся в виде лабораторных работ. Учебный процесс строится на основе использования элементов научного исследования. Выполнение этих работ предусматривает освоение студентами принятых в нутрициологии методов исследования и проводится носле окончания теоретического курса. На нервой лекции студентам выдается доманшее задание — сделать записи семисуточного собственного рациона по предлагаемой схеме, указывается рекомендуемая учебная и научная литература.

Во время лабораторных занятий студенты заполняют карты — анкеты изучения фактического питания, определяют индивиду-

альную потребность в энергии и нищевых веществах, производят расчеты индивидуального питапия по энергетической ценности, пищевым и биологически активным веществам, делают анализ рационов нитания и дают гигиеническую оденку его полноцеппости. На основании анализа собственных данных делается заключение и даются рекомендации по устранению выявленных в питании недостатков.

Полученные теоретические знания и практические навыки позволяют студентам составлять суточные рационы, соответствующие физиологическим требованиям, а также разрабатывать примерные суточные наборы продуктов для реализации в конкретном магазине. Все лабораторные занятия взаимосвязаны и представляют собой единое целое в общем комплексе исследований по изучению фактического питания с разработкой рекомендаций по его рационализации. Студенты ответственно подходят к проведенню таких занятий.

Таким образом, лабораторные запятия по научным основам питания являются научно-исследовательской работой с присущими ей элементами.

Г.В. Толкач, БГЭУ (Минск)

ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

При переходе на четырехлетний план обучения возникает необходимость самостоятельного изучения большей части курса. Задача преподавателя состоит в том, чтобы управлять самостоятельной работой студентов, создавать для нее наиболее благоприятные условия. Успех самостоятельной работы возможен при использовании разнообразных форм, традиционных и новых, но направляемых преподавателями и объективно контролируемых.

Увеличение доли самостоятельной работы в учебном процессе должно происходить постепенно при создании условий, обеспечивающих наибольшую эффективность этой работы; обеспечения учебной литературой, методическими пособиями; создания нсобходимых условий для самостоятельной работы в общежитиях, биб-