

АТЕСТАЦІЙНА КАМПАНІЯ-2023 В ДІЇ

ВІДКРИТЕ ЗАНЯТТЯ

Відкрите заняття – одна з основних форм удосконалення методики викладання, підвищення педагогічної майстерності, обміну досвідом роботи тощо.



Важливу роль у системі підготовки спеціалістів – майбутніх спеціалістів

холодильної галузі відіграють дисципліни «Холодильна технологія», «Холодильне технічне обладнання». Тому якісне та доступне викладання цих дисципліни в освітньому закладі є важливим завданням викладачів циклової комісії енергетичного напрямку підготовки. 8.10.2023р. відбулося відкрите бінарне заняття для здобувачів освіти спеціальності 142 Енергетичне машинобудування; навчальні дисципліни «Холодильна технологія», «Холодильне технічне обладнання», яке провели викладачі спеціальних та професійно-орієнтованих дисциплін Микола ГРОХОЛЬСЬКИЙ, викладач вищої кваліфікаційної категорії та Тетяна МОКРА, викладач-початківець.

Тема заняття: **«ЗАМОРОЖУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ І ПОВІТРЯНІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ»**. Студенти поглибили свої знання з питань: *основні відомості про заморожування, заморожування овочів і фруктів; дізналися про ключові аспекти процесу заморожування:*

1. Візкові морозильні апарати
2. Флюїдизаційні морозильні апарати
3. Конвеєрні морозильні апарати
4. Гравітаційні морозильні апарати

На занятті доцільно вибрано сучасні методи навчання та вміло використано прийоми, що забезпечують активізацію групи та окремої особистості, розвиток мислення слухачів, їхній інтерес до дисципліни та формування умінь і навичок студентів для їхньої подальшої діяльності в обраній професії.



Заняття відвідали члени атестаційної комісії Віталій ХРУСТІНСЬКИЙ, Валентина ШИНКАРЕНКО, Валентина БІДНА, Юлія МЕЛЬНИК, В'ячеслав КОЗАК, викладачі коледжу Людмила МОСТОВА, Олександр КОБИЛЕЦЬКИЙ, Євгена СКРИПНИК та викладачі-початківці Дмитро Шинкаренко, Віта ЯГОДЯК, Ольга КАРДАШ, коледжу, які відзначили системність, послідовність, доступність та завершеність розгляду поставлених питань, переконливість наведених фактів, прикладів, їх теоретичне узагальнення та висновки.

Заняття пройшло за сучасною інтерактивною методикою з використанням різних форм роботи. Для досягнення цілей заняття викладачі використали різні методи та прийоми: пояснювально-ілюстративний, демонстрація, «мозковий штурм», метод самоконтролю. Під час заняття викладачі використовували: наочний роздатковий матеріал, ноутбук для демонстрації циклу презентацій та відео за темою, що дало змогу студентам показати хорошу результативність та високий рівень володіння теоретичним, практичним матеріалом, вміння його застосовувати на практиці. Студенти стали активними учасниками проведення заняття.

**Відокремлений структурний підрозділ «Новоушицький фаховий коледж
Закладу вищої освіти «Подільський державний університет»**

Бінарне відкрите заняття з дисциплин:

«Холодильна технологія» Х-13 група

«Холодильне технічне обладнання» Х-14 груп

**Тема: «ЗАМОРОЖУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ І
ПОВІТРЯНІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ**



**Викладачі: Микола ГРОХОЛЬСЬКИЙ
Тетяна МОКРА**



**ЗАМОРОЖУВАННЯ ПРОДУКТІВ
РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ**

1. ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО ЗАМОРОЖУВАННЯ
2. ЗАМОРОЖУВАННЯ ОВОЧІВ І ФРУКТІВ.

ПОВІТРЯНІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ

1. БЕЖКОВІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ
2. ФЛОДДИЗАЦІЙНІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ
3. КОНВЕРТНІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ
4. ГРАБІТАЦІЙНІ МОРОЗИЛЬНІ АПАРАТИ

Обсяги замороженої плодово-ягідної продукції в світі в останні роки поступово збільшуються. Що стосується України, то виробництво заморожених плодів з кожним роком зростає і в нашій країні. Провідні вітчизняні виробники замороженої плодово-ягідної продукції успішно конкурують з відомими зарубіжними компаніями.

У зв'язку з цим актуальним завданням є подальше вдосконалення існуючих і створення нових технологій зберігання та консервування плодів і овочів. Перспективним у цьому напрямку є швидке заморожування сировини і готових до споживання продуктів.