

УДК 664.143:004

ЭЛЕКТРОННЫЙ СПРАВОЧНИК ТЕХНОЛОГА КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Новожилова Е.С.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

г. Могилев, Республика Беларусь

Во время обучения в университете студенты специализации «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и пищевых концентратов» знакомятся с технологией кондитерского производства при изучении ряда общепрофессиональных и специальных дисциплин, а также в период прохождения первой технологической практики, выполнения курсового и дипломного проектирования. Постоянное совершенствование состояния кондитерской отрасли, в том числе ассортимента, технологий, документации и аппаратного оформления требует от будущих специалистов всестороннего владения не только традиционными, но и современными знаниями и умениями в данной области. Наибольшую пользу в этом направлении могут оказать электронные средства обучения как самые оперативные, мобильные, информационно насыщенные и визуально привлекательные из доступных средств обучения.

В век информационных технологий следует признать, что возможности обычных печатных средств обучения, к сожалению, стали ограничены. Главными их недостатками являются невозможность оперативного внесения новой информации и корректировки имеющихся сведений по мере обновления, а также строгий формат с мелким шрифтом и часто в черно-белом исполнении, ограниченное количество экземпляров для пользования, физическое изнашивание с течением времени.

Стремительный процесс компьютеризации позволяет сегодня в образовательном процессе наряду с традиционными печатными изданиями широко применять электронные средства обучения – электронные энциклопедии, справочники, учебники, пособия, тесты, практикумы, презентации, компьютерные игры, тренажеры и др. Одной из форм таких учебных средств является электронный справочник – мультимедийное пособие информационного типа, из которого в максимально концентрированном, наглядном и доступном виде можно быстро получить нужные сведения как во время учебных занятий, так и во время самостоятельной подготовки к ним или в период прохождения производственной практики [1].

На сегодняшний момент имеются печатные справочники кондитера, требующие обновления данных, таких как термины, ассортимент и классификация изделий, технологические схемы, стадии, режимы, показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции [2]. Также с развитием научно-технического прогресса появляются новые виды оборудования, позволяющие усовершенствовать технологический процесс, в ходе которого изменяются технологические параметры. Все это вызвало необходимость обновления справочника кондитера и создания его электронной версии.

При разработке электронного справочника технолога кондитерского производства выделяли два основных этапа: первый – подготовительный и второй – сборка.

Подготовительный этап включал выбор источников (учебники, печатные справочники и каталоги, электронные ресурсы по технологии и оборудованию кондитерского производства), анализ их содержания; разработку оглавления справочника, переработку текстов в модули по разделам, выбор программы-конструктора.

Весь материал электронного справочника разделили на 15 модулей (карамель, ирис, халва, драже, мармелад, шоколад, печенье, вафли, торты и др.) в соответствии с общепринятой классификацией кондитерских изделий. Название каждого модуля вынесено в главное меню справочника.

Каждый модуль содержит текстовые и иллюстрационные материалы в виде рисунков, таблиц, схем, ТНПА, видеороликов, кратко и наглядно характеризующих технологические процессы, этапы, параметры, оборудование, показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Для получения более подробной информации и обращения к первоисточникам предусмотрен переход по гиперссылкам. Такой вид изложения не загромождает описательный раздел по конкретному модулю, позволяет быстро получить как общие сведения, так и при необходимости – дополнительную информацию (рисунок 1).

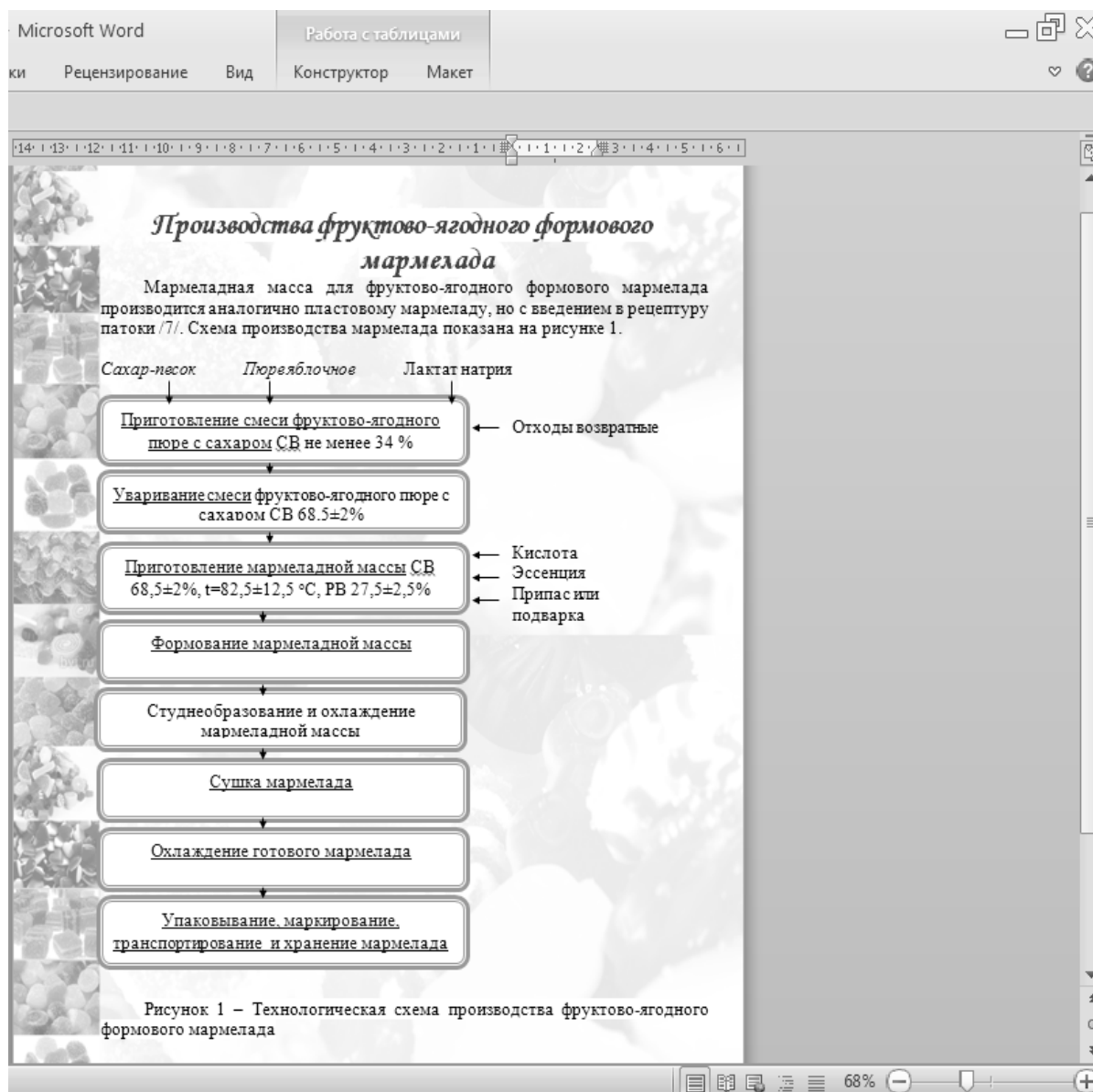


Рисунок 1 – Вид окна документа Word.docx при активации гиперссылки «Производство фруктово-ягодного формового мармелада»

В качестве конструктора использована система визуального проектирования HiAsm, удобная как для профессионалов, так и неподготовленных пользователей. С ее помощью при разработке электронного справочника получилось освоить навыки дизайнера, программиста,

редактора без длительного обучения и финансовых затрат. Возможности HiAsm позволили сделать справочник содержательным, красочно оформленным и удобным в пользовании [3].

Сборку электронного справочника осуществляли путем компиляции проекта в файлы exe. Практически все документы в справочнике представлены в форматах PDF и Word.docx, причем во избежание вмешательства пользователя доступ к ним защищен паролем. Пользователь может оформлять лишь замечания и дополнения в виде выносок красного цвета по контуру документа с пометкой о внесении изменений. Окончательная корректировка информации может проводиться составителем программы путем входа в папку «Справочник для составителя» и открытия изначального документа.

Основными преимуществами электронного справочника перед печатными можно назвать следующие:

- функция быстрого поиска, т.е. возможность быстро и точно находить нужную информацию по любому требуемому запросу.

- индивидуальная организация и структурирование информации в виде гипертекста предоставляет возможность объединять наиболее важные информационные блоки в одну логическую цепочку и положительным образом влияет на восприятие и усвоение учебного материала;

- мультимедийные функции дают возможность использовать в учебном материале не только текст и иллюстрации, но также музыку и видеоматериалы, что во многом гораздо лучше страницы обычного учебника удерживает внимание изучающего, в полной мере концентрируя его на учебном процессе, и в конечном итоге способствует повышению качества обучения;

- компактность – большое количество информации может храниться даже на одном переносном носителе, таком как внешний винчестер, флешка или CD/DVD диск;

- доступность в любое время суток, так как электронный справочник можно рассылать по электронной почте, скайпу или разместить на сайте университета;

- возможность обучаться не только «здесь и сейчас», но и дистанционно;

- интерактивность, при этом студент становится субъектом образовательного процесса;

- технология внесения и обновления научной и учебной информации в справочнике по сравнению с печатными изданиями выигрывает в финансовом плане, поскольку создание, оформление и публикация электронного справочника не связаны с большими финансовыми и трудовыми затратами, кроме наличия компьютера и времени на разработку.

Существенных недостатков у справочника, как и у других электронных пособий, нет. Можно выделить лишь непривычность, нетрадиционность электронной формы представления информации и повышенную утомляемость пользователя при работе с монитором. Следует отметить, что в отличие от электронного учебника, теста или практикума электронный справочник обычно не предусматривает обратной интерактивной связи и функций контроля знаний.

Разработанный электронный справочник отличается небольшим форматом, компактностью информационного материала, четкой структуризацией предметного материала, простым и удобным механизмом навигации, красочным и запоминающимся графическим и звуковым оформлением, удобен для самостоятельных, аудиторных и дистанционных форм обучения. Кроме того, им могут пользоваться не только студенты и преподаватели профильных вузов в образовательном процессе, но и выпускники и специалисты кондитерских предприятий в период самостоятельной производственной деятельности. Справочник может быть полезен менеджерам по разработке пищевых продуктов, сотрудникам лабораторий и служб качества предприятий, выпускающих хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, а также поставщикам сырья, добавок, оборудования.

- 1 Характеристика электронного пособия [Электронный ресурс] – 28.02. 2014. – Режим доступа: <http://nt2.shu.ru:9500/eu.html>
- 2 Барановский В.А. Справочник кондитера: справочное издание /В.А. Барановский. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
- 3 Компьютерная программа HiAsm: обучение, работа в среде [Электронный ресурс] – 10.05.2014. – Режим доступа: <http://www.youtube.com/-playlist?list=PLB8E59F825E325AE2>

УДК 378.1 (476)

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Ноздрин-Плотницкий В.И.

Учреждение образования

«Белорусский государственный экономический университет»

г. Минск, Республика Беларусь

Современный уровень развития общества, процессы модернизации в производственной, образовательной и других сферах ставят перед высшей школой задачи подготовки образованного и квалифицированного специалиста-профессионала, социально и профессионально мобильного.

Социально-экономические преобразования в обществе, рыночные отношения закономерно вызвали инновации в образовании, в том числе и профессиональном, которые нашли отражение в различных государственных документах. В них закреплены основные потенциальные возможности развития образования, в том числе и профессионального, определены принципы, закономерности, направления, функции, структуры и механизмы преобразований. Все это имеет огромное значение для осуществления попытки комплексного анализа состояния системы профессионального образования, определения вероятных направлений их реформирования в широком экономическом, педагогическом и социальном контексте (А.П. Беляева).

Вместе с тем, по мнению Б.С. Гершунского, «...невнимание к сфере образования крайне незначительные ассигнования на науку, культуру и образование, формализм и в организации воспитания, обучения и развития детей, молодежи и взрослых, господство декларативной, утопической, лживой моноидеологии не прошли бесследно. ...несмотря на многочисленные декларации и обещания властей, указы и постановления, образование все еще не является приоритетной сферой».

XX век принес огромные потрясения народам всего мира, величайший научно-технический прогресс в науках и технологиях привел к гигантскому дефициту в морали, нравственности, этике, духовной и культурной жизни. Вся история развития человечества, и особенно XX век, показывают, что одного научно-технического прогресса недостаточно для устойчивого развития мирового сообщества. Необходимо вовлечение культурных, духовных, нравственных, этических ценностей, которые бы позволили давать отпор самым сложным и разнообразным вызовам XXI века (Н. И. Гаранин).

Анализ условий формирования содержания профессионального образования позволяет выделить тенденции XX века. Система образования – это один из важнейших социальных институтов, который обеспечивает приобщение человека к знаниям, формирует его отношение к миру и определяет его мировоззренческую и нравственную позиции. В XXI веке нравственная функция образования, в том числе и профессионального, приобретает определяющее значение. Она не только обеспечивает приобщение человека к знаниям об окружающем мире, но и формирует его отношение к этому миру. В настоящее время именно мировоззренческая и воспитательная функция системы образования приобретают определяющее значение.