

УДК 641.521:641.542.6

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

**Евдохова Л.Н.**

**Учреждение образования**

**«Могилевский государственный университет продовольствия»**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Инновационные образовательные технологии рассматриваются в МГУП как важнейший инструмент подготовки современного специалиста, не только обладающего необходимым объемом базовых и специальных знаний, но и адекватно воспринимающего реалии производства и бизнеса, готового к командной работе и руководству людьми.

Традиционное обучение дает человеку знания благодаря которым он сумеет найти выход из ситуации на основе прошлого, а интерактивное обучение дает человеку знания и опыт, позволяющие ему справиться с настоящим. Одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни, при решении возникающих проблем, является обучение на примере разбора конкретной ситуации – кейс-стади.

Кейс-стади – метод обучения основанный на рассмотрении конкретных практических примеров. Обучение на конкретном примере дает человеку мудрость, позволяет предвидеть будущее и делать так, чтобы это будущее работало на него. Метод кейс-стади позволяет рассмотреть проблему за письменным столом. То решение, которое найдет участник кейса, может служить отражением уровня его компетентности и профессионализма.

Метод кейс-стади применяется на практических занятиях по дисциплине «Товарная экспертиза». В данной дисциплине применяется обучающий вид кейса. Обучающий вид кейса отражает типовые ситуации, которые наиболее часто встречаются в практике экспертизы, и с которыми придется столкнуться специалисту в процессе своей профессиональной деятельности.

Будущим товароведам-экспертам предлагается кейс на тему «Экспертиза продовольственных товаров». Выполнение и исследование кейса студентом начинается с конкретизации объекта экспертизы (например «Экспертиза вареных колбасных изделий»).

На следующем этапе студент разрабатывает методику проведения экспертизы того или иного продукта. В методику входит перечень необходимых технических нормативно-правовых актов для экспертизы товара, его товароведная классификация, показатели качества (пищевая и биологическая ценность, органолептические и физико-химические показатели и показатели безопасности). Описываются правила отбора проб для определения органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности (особенности отбора проб для определения токсичных элементов, радионуклидов и микробиологических показателей). Кроме того, в методике приводятся методы испытания продукции, характерные дефекты, особенности маркировки данного товара и условия хранения и транспортировки.

Следующий этап выполнения кейса – это непосредственное проведение различных видов экспертиз (качественной, количественной, санитарно-гигиенической, ветеринарно-санитарной, карантинной и др.) с обязательным оформлением необходимых документов (заключения эксперта, протоколы исследования, свидетельства о Государственной гигиенической регистрации, свидетельство о проведении карантинной экспертизы и др.).

Кейс считается выполненным, когда у студента имеется полный пакет документов о проведении всех необходимых видов экспертиз на данный вид товара.

Использование метода кейс-стади в обучении позволяет уменьшить разрыв между теорией и практикой, а также предоставляет возможности студенту: демонстрировать практическое применение теоретических знаний; увидеть и осмыслить проблему; развивать практические навыки решения проблем; прививает навыки «просеивания» информации; получить навыки отслеживания взаимосвязи между различными частями информации; развивать свою мотивированность к участию и коммуникационные навыки.

Одна из особенностей метода кейс-стади – это его широкий междисциплинарный характер. Применение метода кейс-стади при проведении практических занятий по дисциплине «Товарная экспертиза» затрагивает следующие дисциплины: «Теоретические основы товароведения», «Стандартизация и сертификация», «Товароведение и экспертиза продуктов растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения», «Сенсорный анализ».

Использование этого метода обучения может стать реальным средством приобретения профессиональной компетентности студентом, способом соединения учебного, образовательного и исследовательского содержания в обучении.