

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ ИЗУЧЕНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**Кондратенко Р.Г., Аскерко О.А., Эглетис Л.Л.**

**Учреждение образования**

**«Могилевский государственный университет продовольствия»  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Современный период развития образования характеризуется активным использованием достижений компьютерных технологий во всех сферах. Практически все развитые страны активно разрабатывают и поддерживают компьютерные технологии обучения. Это вызвано, во-первых, тем, что компьютер стал средством повышения производительности труда во всех сферах деятельности человека, во-вторых, резко возрос объем необходимых знаний, и с помощью традиционных способов и методик преподавания уже невозможно подготовить высокопрофессиональных специалистов.

Одним из перспективных направлений в высшей школе является внедрение электронных изданий в учебный процесс. Электронный учебник и учебно-методическое пособие необходимы студенту для самостоятельной работы при очном, дистанционном и особенно заочном обучении, когда возможность общения студентов с преподавателями сведена к минимуму.

Электронный учебник – основное электронное учебное издание по дисциплине, созданное на высоком научном, методическом и программно-техническом уровне, официально утвержденное в качестве данного вида издания и полностью соответствующее требованиям, предъявляемым к учебникам.

Электронное учебно-методическое пособие (ЭУМП) - электронное учебное издание, содержащее систематизированные сведения научно-практического и прикладного характера, изложенные в форме доступной и удобной с методической точки зрения для самостоятельного изучения и усвоения учебной дисциплины. Отличительной чертой ЭУМП является комплексный характер подачи материала, т.е. теория в логическом сочетании с практикой.

Целью проводимой работы является создание раздела ЭУМП для студентов специализации «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов» по дисциплине «Проектирование предприятий отрасли и САПР».

Для реализации поставленной цели использовалось следующее программное обеспечение: Windows Movie Maker, Microsoft Office PowerPoint, AutoCAD, ACD Systems, Point.NET.

В качестве объекта исследований представлен один из этапов технологической схемы производства хлебобулочных изделий: прием,

хранение и подготовка сырья к производству. Основным сырьем хлебопекарного производства являются мука, дрожжи, вода и соль, дополнительным – сахар, жировые, молочные и другие продукты. В данном пособии рассмотрены традиционные и современные способы подготовки основного и дополнительного сырья.

Созданный раздел ЭУМП состоит из подразделов по каждому виду сырья, которые по своей структуре представляют собой сочетание учебного пособия и дополняющих методических материалов. В теоретической части подраздела даны характеристика сырья, правила приема, условия хранения и способы подготовки данного компонента к производству. Практическая часть является дополнением к теоретической части и имеет прикладной характер. Она содержит краткую характеристику используемого оборудования, графический и видеоматериал о способах хранения и подготовки сырья на конкретном предприятии, в частности РУПП «Могилевхлебпром».

Таким образом, созданный раздел ЭУМП по дисциплине специализации позволит оптимизировать и интенсифицировать проведение лекционных и практических занятий, расширит представление студентов о данном этапе технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий, что будет способствовать в дальнейшем использованию полученных знаний при разработке курсового и дипломного проектов с учетом особенностей производства.