

УДК 004.9

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУЛЬТИМЕДИЙНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ**

**Кондратенко Р.Г., Тетерич А.С., Антоненко Е.Л.**

**Учреждение образования**

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

В настоящее время в процесс образования внедряется все большее количество устойчивых тенденций инновационного развития. Инновационная деятельность понимается как комплекс принимаемых мер по обеспечению инновационного процесса на том или ином уровне образования. Основным направлением инновационных изменений является разработка и реализация новых технологий обучения; применение новых методов, форм обучения и методов контроля. Среди используемых методов наиболее перспективными являются те, в которых используются компьютерные технологии, в частности мультимедийные технологии. Средства и технологии мультимедиа обеспечивают возможность интенсификации обучения и повышение мотивации студентов к изучению за счет применения современных способов обработки аудиовизуальной информации, таких как:

– многооконное представление аудиовизуальной информации на одном экране с возможностью активизировать любую часть экрана (например, в одном «окне» - видеофильм, в другом - текст);

– отражение реально протекающих процессов, событий в реальном времени (видеофильм).

Видеофильм относится к демонстрационным программным средствам, которые обеспечивают наглядное представление учебного материала, визуализацию изучаемых явлений, процессов и взаимосвязей между объектами. Роль базовой среды при создании видеофильмов в настоящее время могут выполнять программы для разнообразного преобразования и обработки текстовой, графической и мультимедийной информации (Microsoft PowerPoint, Windows Movie Maker и др.).

Целью проводимой работы является создание учебного видеофильма, в котором будут представлены технологические схемы приготовления сдобных

булочных изделий на основе технологии, принятой на предприятиях РУПП «Могилевхлебпром», для студентов очной и заочной формы обучения специализации «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов».

Объектом исследования является технологический процесс производства сдобных и мелкочтучных сдобных изделий. К сдобным относятся все виды хлебобулочных изделий, содержащие в общей сумме 14% сахара и жира от массы используемой муки, независимо от содержания яйцепродуктов и других видов сырья. По этому признаку вырабатывают изделия различных наименований: хлеб, булки, сдобы, слойки, лепешки, ватрушки, витушки и др.

Создание данного видеофильма осуществлялось по следующему плану:

- исследование темы будущего фильма;
- создание сценария видеофильма;
- видеосъемка на выбранных объектах;
- отбор кадров, монтаж и озвучивание фильма.

Данный видеофильм состоит из видеоролика, отражающего процесс приготовления сдобных изделий на основе технологической схемы, принятой на РУПП «Могилевхлебпром», исторической справки по технологии данных изделий, а также фото- и видеоматериалов, отражающих возможные варианты разделки сдобных изделий. В фильме также представлена информация об основных технологических параметрах производства сдобных изделий и графический материал в виде технологических схем производства данных видов изделий.

Таким образом, созданный видеоматериал может быть использован в учебном процессе для знакомства студентов младших курсов в ходе проведения ознакомительной практики, а также позволит расширить представление и проанализировать технологические схемы хлебопекарного производства, работу оборудования с целью его рационального использования в курсовом и дипломном проектировании.