

7 Туракулова, Б. Б. (2016). Создание и внедрение в практику объектно-ориентированных систем автоматизированного проектирования швейных изделий. Молодой ученый, (11), 505-507.

8 Тухтаева, З. Ш. (2012). Методика межпредметной преемственности в профессиональном образовании.

9 Negmatovna, N. G., & Erkinovna, U. V. Meaning of spiritual heritage of khodja ali romitaniy. International Journal of Early Childhood, 14(03), 2022.

10 Tosheva, N., & Abdullaeva, G. (2022). The concept of " innovation" and types of innovative technologies. Scientific progress, 3(3), 586-589.

11 Tukhtaeva, Z. S. (2019). Content and Improving Higher Education by Solving Problem of Special Items Integration. Eastern European Scientific Journal, (1).

12 Убайдова, В. Э. Халяльный прикус в учении накшбанди. Международный научно-практический электронный журнал «Моя профессиональная карьера». Выпуск № 35 (том 1)(апрель, 2022). Дата выхода в свет: 30.04. 2022., 79.

13 Убайдова, В. Э. Значение национальной одежды в воспитании молодого поколения. Международный научно-практический электронный журнал «Моя профессиональная карьера». Выпуск № 33 (том 1)(февраль, 2022). Дата выхода в свет: 28.02. 2022., 40.

14 Jumaeva, M. (2021). Innovative change in the national economy is the key to innovation in all areas. Центр научных публикаций (buxdu. uz), 4(4).

УДК 37.09. 32: 664

ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ «СЕМИНАР – ПРАКТИКУМ» В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Е. О. Удалова

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Республика Беларусь

Учебная дисциплина «Технология пищевых производств» направлена на естественнонаучную подготовку студентов по специальности 1-25 01 09 товароведение и экспертиза товаров. Дисциплина направлена на изучение основ технологии пищевых производств, процессов, происходящих при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, а так же на исследование влияния качества исходного сырья и технологии производства на товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.

Целью учебной дисциплины является получение будущими специалистами знаний в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров, а так же прочных знаний о свойствах сырья, используемого при их изготовлении. Основные задачи учебной дисциплины: выработка практических навыков в проведении исследований при контроле качества потребительских товаров, формирование понимания процессов, лежащих в основе технологии производства и хранения продовольственных товаров.

При изучении данной дисциплины запланированы практические занятия, при проведении которых используется современная образовательная технология «Семинар-практикум с разбором и отработкой конкретных ситуаций».

Семинарские занятия проводятся по наиболее сложным темам учебной программы с целью углубленного изучения дисциплины, привития обучающимся навыков самостоятельного поиска и анализа информации, формирования и развития научного мышления, умения активно участвовать в творческой дискуссии, делать правильные выводы, аргументированно излагать и отстаивать свое мнение [1].

Форма взаимодействия всех участников семинара-практикума – сотрудничество, сотворчество, совместный поиск. Технология сотрудничества предполагает:

- постановку общих целей и задач для всей группы студентов;
- индивидуальная ответственность за часть задания всей группы;
- оценку работы группы в целом.

Семинарское занятие – активная форма обучения, которая развивает и закрепляет у обучающихся навыки самостоятельной работы, умения составлять планы теоретических докладов, готовить развернутые сообщения и выступать с ними перед аудиторией, участвовать в дискуссии и обсуждении.

На практических занятиях происходит закрепление полученных на лекционных занятиях знаний, знакомство с актуальной информацией о трендах развития ассортимента различных групп и линеек продовольственных товаров, знаний о видах нетрадиционного сырья и пищевых добавок, вводимых в инновационные технологические процессы их производства, новых видах упаковочных материалов и их влиянии на сохранение потребительских свойств товаров.

До начала семинара студенты получают варианты заданий для подготовки сообщений по теме, которая включает в себя не только направление исследования, но и узкий диапазон исходных данных. Например: изучить нетрадиционное сырье для изготовления мучных кондитерских изделий с повышенным содержанием белка или подбор рецептурных компонентов для безглютеновых хлебобулочных изделий. Семинар позволяет расширить кругозор студентов, побуждает к поиску необходимой информации на основе литературного обзора специальной учебной информации.

Во время семинара в условиях групповой дискуссии создается психологическая атмосфера коллективного размышления, проводится обсуждение подготовленных сообщений студентов, что позволяет выявить уровень знаний студентов в определенной области и сформировать стойкий интерес к изучаемому разделу учебной дисциплины.

Подготовка студентов к семинарскому занятию включает ознакомление с планом, распределение заданий между ними и оказание необходимой индивидуальной помощи. Роль преподавателя состоит в том, чтобы не допускать отклонений от основных задач семинара. В процессе семинара внимание обучающихся акцентируется на главном в содержании занятия, к обсуждению привлекается как можно большее число участников.

В начале занятия студентам предлагается его план с перечнем рассматриваемых вопросов. Затем преподаватель дает небольшой блок теоретической поддержки занятия в виде презентации, акцентируя внимание студентов на особенностях традиционных и инновационных технологий производства пищевой продукции. Преподаватель дает характеристику традиционному сырью и требованиям к его качеству, опираясь на действующие ТНПА. Также анализируются факторы, влияющие на качество готовой продукции, ее пищевую и биологическую ценность. Приводится сравнительный анализ технических характеристик традиционного и нового оборудования для выпуска данной продукции, видео-примеры конкретных новинок производства. Обязательным элементом в блоке теоретической поддержки занятия является таблица наглядных дефектов готовой продукции с разбором причин их возникновения.

На следующем этапе занятия студенты выступают с краткими докладами по теме занятия, приводя примеры нетрадиционного сырья для изучаемой технологии производства и оценивают предполагаемый эффект от его внедрения.

Этапы дальнейшего построения занятия рассмотрим на примере темы «Технология мучных кондитерских изделий». Предварительно одна из групп студентов под руководством преподавателя изучила особенности технологии производства старинных обрядовых пряников – козуль – и изготовила их выпеченные заготовки. Другая группа студентов изготовила глазурь для росписи пряников двух цветов – белого и розового (с использованием натурального свекольного сока). Третья группа студентов подготовила образцы росписи пряников в виде трафаретов. Таким образом, для каждого студента группы были

подготовлены необходимые материалы для отработки навыков росписи пряников. Дополнительно на занятии были представлены изготовленные преподавателем образцы пряников с росписью.

На следующем этапе занятия каждому студенту было предложено расписать под руководством преподавателя две выпеченные заготовки пряников, которые в конце занятия были представлены для участия в конкурсе среди студентов группы на самую оригинальную роспись пряника.

Благодаря организации условий творческой деятельности студента, развитию у него навыков самостоятельной работы, в том числе в коллективе, происходит восприятие, осмысление и закрепление знаний обучающимися.

Таким образом, применяемые в рамках проведения практических занятий по дисциплине «Технология пищевых производств» образовательные технологии в форме семинара-практикума с разбором и отработкой конкретных ситуаций способствуют интенсификации обучения и воспитания, формированию и самоактуализации личности будущего специалиста – товароведа-эксперта.

Список литературы

1 Воронова, Е. Н. Современные образовательные технологии в высшей школе: методические рекомендации для преподавателей, аспирантов и магистрантов / Е. Н. Воронова. – Могилев: МГУП, 2015 . – 56с.

УДК 378.1

О ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ ТЕХНИЧЕСКИХ ВУЗОВ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИН ЭКОНОМИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ

А. Н. Харин, Е. Ю. Колесникова

Воронежский государственный университет инженерных технологий,
г. Воронеж, Российская Федерация

Традиционно экономическое образование – это изучение отдельных экономических дисциплин как самостоятельных наук. Изучение экономических дисциплин студентами технического вуза различных специальностей и областей образования - это процесс освоения системы знаний, навыков и экономических навыков, необходимых для анализа и решения технических, экономических и социально-экономических проблем, что приводит к формированию экономической мысли будущих специалистов. Его функция - дать студентам общую экономическую перспективу, на основе которой возможна только профессиональная эрудиция в области экономики.

Например, экономическая теория объясняет, как общество решает ключевые экономические проблемы, как работает экономика, изучает социальное общение людей, общение между людьми об использовании материальных ресурсов, их переработку для получения готовых к продаже продуктов. Но сама по себе экономическая теория не способна обеспечить профессиональную экономическую деятельность специалистов. Экономическая теория способна интегрировать систему экономических наук.

Следует отметить, что цель экономического образования определяет следующие основные задачи: усвоение студентами экономических знаний, понятий, принципов и закономерностей функционирования экономики, хозяйствующих субъектов; формирование экономического сознания и поведения; развитие мотивации постоянной потребности в экономических и профессиональных знаниях, повышения своего интеллектуального уровня, профессиональной готовности к трудовой деятельности; формирование и развитие экономических способностей, способствующих формированию их экономического мышления.