

В 2024 г. во ВГУИТ созданы две Прогрессивные инженерные школы (ПИШ) «АгроИнТех» и «МолИнТех», совместно с ведущими холдингами ГК АгроЭко, ПАО «Молвест», ООО «ЭкоНива-Продукты питания», направленные на создание инновационной экосистемы современного инженерного образования в ЦЧР.

Прогрессивные инженерные школы являются базой для реализации практико-ориентированных образовательных программ в университете. Студенты смогут приобретать знания и умения на современных предприятиях, оттачивать их в условиях реального производства, а к концу обучения в вузе станут специалистами высокого уровня, с гарантированным трудоустройством на крупных предприятиях.

Следует отметить интерес компаний к проекту ВГУИТ «Прогрессивные инженерные школы» по воспитанию инженерных кадров «под ключ», что подтверждается решениями промышленных партнеров о выплатах дополнительных стипендий в размере 10 тыс. р. Претендентами на получение дополнительного бонуса от предприятий-партнеров являются студенты, поступившие в университет в 2024 году на инженерные и технологические направления подготовки с баллами выше 200.

Развивается Программа создания современного инженера для реального сектора экономики.

Список литературы

1. Пищевая промышленность России продолжает преодолевать трудности: нехватку персонала, локализацию оборудования, проблемы с сырьем. - INFOLine // <https://infoline.spb.ru/news/index.php?news=291787> - 23.10.2024.

УДК 378

ЦИФРОВИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ТЕХНИЧЕСКОМ ВУЗЕ - АКТУАЛЬНАЯ ЧЕРТА СОВРЕМЕННОСТИ

В.В. Редько-Бодмер, Т.Н. Болашенко, О.В. Мацикова

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

Цифровизация образовательного процесса предполагает использование различных программ, приложений и других цифровых ресурсов для обучения.

На современном этапе подготовка квалифицированных специалистов в области производства продукции и организации общественного питания невозможна без обучения их цифровым технологиям.

Цифровые технологии позволяют преподавателям и студентам обмениваться ресурсами, ускорять планирование и получение результатов на практических и лабораторных занятиях.

В этой связи очень важен выбор ресурса, который принимается за основу в образовательном процессе.

Цифровые инструменты поиска достоверной информации о нутриентных профилях пищевых продуктов, свободно доступные мировые официальные базы данных по составу пищевых продуктов и сырья, служат основой для наполнения содержанием программных продуктов, используемых в образовательном процессе в рамках подготовки специалистов в вопросах физиологии питания, нутрициологии питания, технологии производства блюд функционального и специализированного назначения, инноваций в сфере общественного питания.

Применение цифровых технологий в образовательном процессе подготовки специалистов в области производства продукции и организации общественного питания осуществляется с учетом предварительной рейтинговой оценки различных программных

продуктов (Nutrilogic Nutrient Planner, Оптимальная диета 5.0/Индивидуальная диета 5.0, Онлайн-диетолог, Fatsecret, «Мой здоровый рацион», Программа «Рацион» от компании «Старк», Калькулятор калорий ХиКи и др.) с учетом их объективных преимуществ:

- удобный, логически понятный интерфейс (Nutrilogic, Nutrient Planner, «Онлайн-диетолог» и «Мой здоровый рацион»),
- наличие подсказок и пояснений, раздел вопросов и ответов, упрощение работы с сервисом (Nutrient Planner и «Мой здоровый рацион»),
- учет типа питания при создании индивидуального рациона (Nutrient Planner, Nutrilogic, «Онлайн-диетолог»),
- персонализация рациона питания (Nutrient Planner),
- функция автоматической генерации рациона (Nutrient Planner, Nutrilogic, «Онлайн-диетолог», «Оптимальная диета 5.0/Индивидуальная диета 5.0»),
- подробность настроек генерации рациона питания (Nutrient Planner, «Оптимальная диета 5.0/Индивидуальная диета 5.0»),
- актуальность баз, повышающая точность нутриентного состава создаваемого рациона (Nutrient Planner, «Мой здоровый рацион»).

Инструменты цифрового сопровождения практических занятий позволяют совершенствовать навыки разработки персонифицированных рационов питания, с учетом пола, веса, возраста, рода занятий, коэффициента активности и др.

Будущие специалисты в области производства продукции и организации общественного питания, обучающиеся на кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов университета, приобретают опыт использования цифровых технологий (искусственного интеллекта) по направлениям, общепринятым в науке о питании: диетическая оценка, вмешательство в образ жизни, управление весом и др., развитие которых, в свою очередь, позволяет совершенствовать образовательный процесс (рисунок 1).

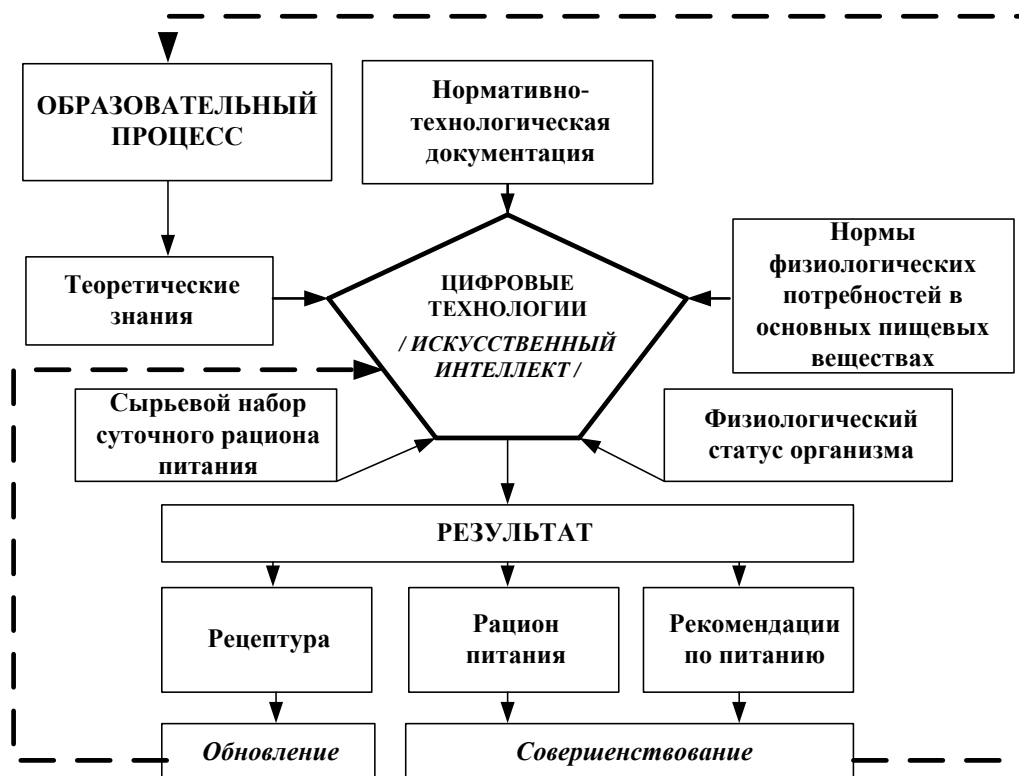


Рисунок 1 – Совершенствование образовательного процесса на основе применения цифровых технологий (искусственного интеллекта)

Цифровые технологии в науке о питании развиваются и совершенствуются, что обеспечивает более высокий уровень подготовки специалистов в области производства продукции и организации общественного питания.

Список литературы

1. Тутельян, В. А. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография / В. А. Тутельян [и др.]. – Москва: МГУПП, 2020. – 378 с. – ISBN 978-5-93957-969-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/163723> (дата обращения: 22.10.2024).
2. Тутельян, В. А. Медицина будущего: роль искусственного интеллекта в оптимизации питания для здоровьесбережения населения России/ В. А. Тутельян [и др.]. // Вопросы питания. 2024. Т. 93, № 4. С. 6-13. DOI: <https://doi.org/10.33029/0042-8833-2024-93-4-6-13>.

УДК 378.147.88

УЧАСТИЕ В КОНКУРСАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО РАЗВИТИЯ НАВЫКОВ И КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

Т.М. Рыбакова, Д.В. Ерофеев

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

В современных условиях одной из ключевых задач высших учебных заведений является подготовка конкурентоспособных специалистов, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям рынка труда. С этой целью актуально внедрение профессионально-ориентированных технологий обучения, способствующих формированию у студентов значимых для будущей профессиональной деятельности качеств личности, а также знаний, умений и навыков (опыта), обеспечивающих качественное выполнение профессиональных обязанностей по профилю подготовки.

Одним из направлений практико-ориентированной подготовки является участие студентов в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы профессионального мастерства являются инструментом и универсальным механизмом, позволяющим выявить лучших в той или иной отрасли образовательного знания. В любом профессиональном конкурсе помимо соревновательной части есть очень важный смысл – это оценка уровня развития профессиональных компетенций в условиях, приближенных к реальной профессиональной деятельности.

WorldSkills – это международное движение, направленное на повышение стандартов профессиональной подготовки и квалификации молодых специалистов. В январе 2014 год Республика Беларусь официально стала 68-м членом международной организации WorldSkills International (WSI). Из этого движения в Республике Беларусь появилось движение Profskills, в Российской Федерации активно развивается инициатива под названием «Профессионалы».

Одной из ведущих компетенций, представленных в рамках данных движений профессионального мастерства, является «Ресторанный сервис». Для студентов БГУТ, обучающихся по направлению специальности 1-27 01 01-21 Экономика и организация производства (общественное питание), специальности 6-05-1013-04 Технология индустрии гостеприимства (Профилизация Ресторанная и гостиничная деятельность), участие в конкурсах по компетенции «Ресторанный сервис» предоставляет уникальную возможность для совершенствования своих профессиональных навыков и карьерного роста. Студенты БГУТ в качестве конкурсантов по компетенции «Ресторанный сервис» демонстрировали свое