

5. Сборник стандартов единой системы конструкторской документации. – Минск: Госстандарт, 2010. – 227 с.: ил.

УДК 378

РОЛЬ КУРСОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ В ПОВЫШЕНИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ ИНЖЕНЕРОВ -ТЕХНОЛОГОВ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

И.И. Андреева, Т.Н. Болашенко, Л.В. Лазовикова

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

Главная цель практико-ориентированной подготовки студентов на кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов (ТПОПМ) – это получение теоретических знаний и профессиональная адаптация к требованиям профессии и работодателя в современных условиях, что повышает конкурентоспособность и востребованность молодого специалиста на рынке труда. При этом формирование универсальных, базовых профессиональных и специализированных компетенций будущего специалиста требует проявления его личного интереса к процессу обучения и проявления творческой инициативы на всех этапах обучения.

В учебный план учреждения высшего образования I ступени специальности 1-49 01 02 Технология хранения и переработки животного сырья» специализации 1-49 01 02 01 Технология мяса и мясных продуктов в компонент учреждения образования в модуль «Технологические аспекты переработки белковых ресурсов животного происхождения» включена практико-ориентированная учебная дисциплина «Технологии новых видов продукции в отрасли», обеспечивающая формирование специализированных компетенций, позволяющих работать в инновационных условиях, создавать новые технологии, применять на практике знания, полученные при изучении дисциплин специализации. Изучение данной дисциплины предусматривает выполнение курсовой работы, целью которой является закрепление знаний по дисциплинам специализации, развитие и углубление творческих способностей студентов [1. с.3].

Задачами выполнения курсовой работы являются:

- совмещение теоретических знаний химического состава, технологических свойств мясного сырья и их изменений под воздействием различных технологических факторов при производстве мяса и мясопродуктов с современными достижениями науки и практики;
- формирование определенных научно-практических взглядов и представлений путем подробного критического анализа информации, содержащейся в различных литературных и интернет - источниках.

Выполнение курсовой работы включает следующие этапы:

- подбор литературных, интернет-источников и патентов по теме курсовой работы;
- аналитический обзор информации из литературных, интернет-источников и патентных источников по теме курсовой работы;
- выводы и предложения по повышению эффективности анализируемых технологий;
- оформление и защита работы.

Кафедра ТПОПМ предлагает примерную тематику курсовых работ:

1. Теоретическое обоснование совершенствования технологии переработки вторичного сырья животного происхождения заданной группы
2. Теоретическое обоснование совершенствования технологии производства мясопродуктов заданной группы

Студенты и руководители курсовых работ могут предлагать и другие темы, соответствующие целям и характеру курсовой работы.

Конкретные исходные данные для выполнения курсовой работы определяет и указывает в задании руководитель работы.

Так, основная часть курсовой работы по тематике «Теоретическое обоснование совершенствования технологии производства мясопродуктов заданной группы» включает следующие основные разделы:

1. Характеристика и анализ ассортимента мясопродуктов заданной группы
2. Характеристика строения, состава, свойств, пищевой и биологической ценности основного сырья для производства мясопродуктов заданной группы
3. Анализ технологий производства мясопродуктов заданной группы
4. Теоретическое обоснование технологий производства мясопродуктов заданной группы
5. Анализ результатов патентного поиска и работы с литературой по заданной теме
6. Теоретическое обоснование предлагаемого совершенствования технологии производства мясопродуктов заданной группы

Заключение

Завершающим этапом выполнения курсовой работы по данной тематике является разработка усовершенствованной аппаратурно-технологической схемы производства мясопродуктов заданной группы.

Усовершенствованная технология должна отличаться от традиционных по нескольким признакам, а именно:

а) использованием сырья с функционально-технологическими свойствами, отличными от традиционных и общепринятых (рекомендованных) для заданной группы продукции;

б) изменением режимов и параметров технологических операций с целью обеспечения оптимальных условий для развития биохимических и (или) физико-химических изменений в требуемом направлении при производстве продукции либо переработке сырья заданной группы;

в) заменой одних приемов и способов обработки сырья другими, более рациональными и оптимальными для развития биохимических и (или) физико-химических изменений при производстве продукции;

г) введением дополнительных приемов и способов обработки сырья, теоретически обоснованных с точки зрения развития необходимых биохимических и (или) физико-химических изменений при производстве продукции.

Кроме вышеперечисленных, наиболее часто используемых вариантов, возможно применение и других направлений совершенствования технологии.

Все изменения, вносимые в усовершенствованную технологию производства мясопродуктов заданной группы, студент подробно обосновывает и доказывает их целесообразность. С этой целью студент приводит описание особенностей биохимических и физико-химических изменений, происходящих в данной группе сырья. При описании особенностей физико-химических изменений студент учитывает отличия новой усовершенствованной технологии от традиционной с указанием изменений, происходящих с составными частями сырья на различных этапах технологического процесса.

Творческий, вдумчивый подход студента к выполнению курсовой работы по модулю «Технологические аспекты переработки белковых ресурсов животного происхождения» способствует формированию специализированных компетенций будущего высококвалифицированного инженера-технолога специализации «Технология мяса и мясных продуктов».

Список литературы

1. Носиков А. С., Качество и эффективности образовательных программ высшего образования как приоритет развития учреждения образования «Могилевский

государственный университет продовольствия» / А. С. Носиков, Н. В. Картель, Е. Н. Воронова / Материалы 5 Междунар. научно-методич. конференции 19–20 ноября 2020г. «Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы». С– 3.

УДК 378

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ВЫПУСКАЮЩЕЙ КАФЕДРЕ

З.В. Василенко, Т.И. Пискун, Т.Н. Болашенко

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

Переход Республики Беларусь у рыночной экономики определил новые условия деятельности объектов общественного питания, для выполнения которых необходимо значительно повысить уровень руководство объектами, осуществлять наиболее рациональную организацию производства. Важная роль в решении этой задачи отводится специалистам общественного питания, которые должны обладать универсальными знаниями, уверенно ориентироваться в вопросах управления, выбора партнеров по бизнесу, психологии потребителей. Подготовка таких специалистов осуществляется при изучении специальных дисциплин на выпускающей кафедре. При изучении студентами специальных дисциплин большое внимание уделяется самостоятельной работе, которая является одной из форм подготовки образованной, творческой, профессионально мобильной личности.

Самостоятельная работа студентов является неотъемлемой составляющей образовательного процесс, способствует повышению качества образования. Она способствует в быстро меняющихся условиях рынка труда приобретать и совершенствовать знания самостоятельно.

Самостоятельная работа студентов при изучении специальных дисциплин предполагает подготовку к лекциям, практическим и лабораторным занятиям, в ходе которой студент, пользуясь методическими указаниями совершенствует навыки и знания, накапливает опыт практической деятельности. В начале семестра при изучении специальных дисциплин таких как «Организация производства в торговых объектах общественного питания» и других каждый студент получает индивидуальное задание, связанные с изучением таких вопросов как: Новые форматы объектов общественного питания, объекты, имеющие звезды Мишлена, логистика в общественном питании и других. В течении семестра преподаватель устанавливает сроки промежуточных отчетов о проделанной работе.

Результаты работы отражаются в проводимой аттестации. В ходе выполнения заданий студент должен самостоятельно решать возникающие проблемы, анализировать задание. В конце семестра студенты оформляют рефераты и предоставляют презентации работы.

Результаты работы учитываются при оценке знаний на экзаменах. Так например, результаты сдачи зимней сессии в группе ТПОП-201 в 2023/24 учебном году по всем изучаемым предметам показала высокий качественный уровень - 8,7 балла.

Таким образом, самостоятельная работа студентов - это форма обучения и средство вовлечения студентов в самостоятельную деятельность, что способствует повышению качества образования

Список литературы

1. Василенко З.В. Предприятия общественного питания. Организация производства: учебное пособие/ З.В. Василенко, Т.И. Пискун - Минск: Беларусь, 2007. - 214 с.