

УДК 378.147:664

## **СОВРЕМЕННАЯ КОНЦЕПЦИЯ ПОДГОТОВКИ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ ПИЩЕВОГО ПРОФИЛЯ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ»**

**Т.А. Гуринова, К.К. Гуляев**

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Республика Беларусь

Образование – это единый целенаправленный процесс обучения и воспитания в интересах личности, общества и государства, направленный на усвоение знаний, умений, навыков, компетенций, опыта действий, формирование гармоничной, разносторонне развитой личности.

Одним из национальных приоритетов успешного развития экономики, и в частности развития различных отраслей пищевой промышленности является создание условий для эффективной подготовки студентов к самостоятельной профессиональной деятельности, к способности решения конкретных практических проблем в области техники и технологии. Повседневной реальностью является необходимость повышения конкурентоспособности каждого выпускника университета в условиях жесткой требовательности современного общества к его функциональным возможностям. Выпускники кафедры технологии хлебопродуктов МГУП, получая квалификацию инженера-технолога специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов», должны уметь компетентно и профессионально организовывать и управлять технологическими процессами, определять режимы работы технологического оборудования, рассчитывать его производительность и проектировать оптимальное размещение. Исходя из этого, на кафедре при разработке учебных программ комплексно обеспечивается инженерно-технологическая подготовка студентов для формирования навыков и умений в использовании современных технологических схем получения новых продуктов питания.

Учебная дисциплина «Технология производства макаронных, кондитерских, хлебобулочных изделий и пищевых концентратов», раздел «Технология производства пищевых концентратов» знакомит студентов с основными направлениями развития отрасли на современном этапе, составом и технологическими свойствами сырьевых материалов; ассортиментом изготавливаемой продукции; технологическими схемами выработки пищевых концентратов; процессами, происходящими при изготовлении изделий на всех этапах производства, нормированием сырья и расчетом выхода готовой продукции. В процессе изучения этой учебной дисциплины студент приобретает знания о технологических процессах производства, обеспечивающих выпуск готовой продукции, соответствующей требованиям технических нормативных правовых актов, технологических документов. На изучение раздела учебной дисциплины «Технология производства пищевых концентратов» отводится 187 часов, из них аудиторных занятий – 84 часа, из которых 50% отводится на лабораторные занятия. Трудоемкость учебной нагрузки студента составляет 4,5 зачетных единиц.

Затруднения, которые испытывают студенты в процессе обучения в вузе, могут быть связаны с необходимостью освоения большого объема информации в достаточно ограниченные сроки, с овладением новыми методами управляемой самостоятельной учебной работы, с адаптацией к новой системе контроля знаний. Для развития навыков самоконтроля

и самодисциплины студентов, развития способности решать задачи, разрабатывать планы и обеспечивать их выполнения в избранной сфере профессиональной деятельности наиболее перспективным представляется переход к модульным принципам построения учебной дисциплины, и переход от традиционной лекционной системы к вариативным формам организации учебного процесса.

Перестройка процесса обучения по дисциплине «Технология производства пищевых концентратов» на модульно-рейтинговую основу позволяет интегрировать и дифференцировать содержание программы путем группировки материала в учебные блоки-модули; индивидуализировать учебную деятельность студентов; обеспечить эффективную систему рейтингового контроля, самоконтроля и оценки усвоения знаний студентами.

Содержание всего курса дисциплины структурировано на блоки-модули:

- теоретические основы технологии пищевого концентратного производства;
- сырье и полуфабрикаты пищевого концентратного производства;
- пищевые концентраты обеденных блюд;
- пищевые концентраты групп специального назначения.

Каждый дисциплинарный модуль включает конкретные темы дисциплины, по которым проводятся лекционные и лабораторные занятия, а так же осуществляется самостоятельная работа студентов. Правила работы по модульно-рейтинговой системе разрабатываются заранее, сообщаются студентам на первом занятии и в течение семестра не меняются. Важными принципами модульно-рейтинговой системы являются: системность, поэтапность, взаимное сотрудничество преподавателя и студента и положительная мотивация на творческую работу.

По каждому модулю установлен перечень обязательных видов контроля работы студентов, который включает:

- Текущий экспресс-контроль – непрерывно осуществляемое «отслеживание» за уровнем усвоения знаний студентов на лекциях.
- Контроль знаний и умений студентов при их подготовке и выполнении лабораторных работ.
- Рубежный контроль – контроль знаний студентов по окончании изучения модуля.

Основная цель текущего рейтинг-контроля – проверка знаний студентов, степени его подготовленности к усвоению последующих тем курса. Этот контроль предназначен, прежде всего, для ориентировки студента на систематическое изучение дисциплины. Формы контроля: проверка конспекта лекций, экспресс-опрос, индивидуальные беседы и консультирование, индивидуальный и фронтальный опрос, выполнение заданий актуализации знаний, промежуточный зачет, тестирование, исследовательское задание, аудиторная самостоятельная работа и т.д.

Лабораторные занятия являются звеном между углубленной теоретической работой на лекциях и применением знаний на практике. Они комплексно обеспечивают инженерно-технологическую подготовку и помогают в формировании у студентов профессионально-практических навыков, в развитии их коммуникативных способностей, умении работать с людьми, соблюдении производственной дисциплины. Студенты учатся решать конкретные технические и технологические задачи, с учетом особенностей работы промышленного оборудования, принимать нестандартные, научно обоснованные решения. Во время лабораторных занятий создаются рабочие группы (3-5 студентов), перед которыми ставятся задачи по решению конкретных производственных ситуаций. Работа командой предполагает как самостоятельность мышления включенных в нее студентов, так и вовлеченность их в общую работу. Профессиональные умения студентов команды дополняют друг друга, а работа одного зависит от работы другого. При этом, равномерное распределение обязанностей снижает загруженность и напряженность каждого студента. Коммуникационные и творческие качества студентов повышаются. Они учатся выполнять свою часть работы в общем ритме, находить контакт с любым членом команды, не бояться высказывать свои идеи, приходить на помощь товарищам по команде в процессе работы и

при ее защите. Для диагностики компетенций, полученных в ходе выполнения лабораторного практикума, предусматривается командная устно-письменная форма защиты работ. Она включает в себя подготовку и защиту отчета о проделанной работе, разработку технологической схемы получения пищевого концентрата с учетом производственных особенностей и существующего технологического оборудования.

Рубежный контроль (промежуточный экзамен) устанавливает качество усвоения материала одного учебного модуля. Формы контроля: тестирование (включение теоретических вопросов и практических заданий), проведение групповых аудиторных письменных контрольных работ. Условиями допуска к рубежному контролю учебного модуля являются: ликвидация задолженностей по всем видам текущей работы студентов в течение модуля, а также выполнение всех видов управляемой самостоятельной работы студентов в течение модуля. Не изучивший учебный модуль, не допускается к сдаче семестрового экзамена. Студент по желанию может повысить свою оценку, полученную в результате рейтингового контроля. Для этого он имеет право во время экзаменационной сессии сдать экзамен по всему курсу.

Применение модульно-рейтинговой системы показало более четкую дифференциацию оценок результатов учебной работы каждого студента, позволяющую учитывать большее число видов учебной деятельности и увеличивать объективность итоговой оценки. Активизируются все виды управляемой самостоятельной работы студентов, формируются навыки самостоятельного принятия решения студентами, благодаря наличию промежуточных контрольных точек и стимулов к регулярным занятиям, повышается качество знаний студентов.

#### Список литературы

- 1 Развитие и инновации в сфере образования [электронные ресурсы]. – Минск, 2010. – Режим доступа: <http://www.BlackCrystal.by> – Дата доступа: 25.02.2012
- 2 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский. – М.: Изд. Центр «Академия», 2004. - 304 с.