

закрепить знания, но и оттачивать профессиональные умения и навыки.

В результате, метод «кейс-стади» позволяет взять для обсуждения ситуацию из практики сельского хозяйства, а студентам в момент обсуждения проблемного поля разработать модель решения проблемы. При этом их (решений) может быть несколько. Преподаватель в ходе обсуждения поддерживает дебаты, направляет дискуссию. Также он задает вопросы и регистрирует ответы, данные студентами. Таким образом, проводя анализ ситуации, обучающиеся приобретают знания, и закрепляют их в ходе обсуждения и принятия решения. Они формируют систему ценностей, необходимую специалистам в сельском хозяйстве. Более того, студенты, предлагая свои решения, защищают свою позицию приводя множество теоретических и практических аргументов.

ЛИТЕРАТУРА

1. Амонашвили, Ш. А. Воспитательная и образовательная функции оценки учения школьников // Ш. А. Амонашвили.: Просвещение. – 1984. - 321 с.
2. Войниленко, Н. В. Совершенствование контрольно-оценочных процессов как фактор управления качеством начального общего образования / Н. В. Войниленко // Мир науки, культуры, образования. - № 4 (23) – 2010. – с.148-150.
3. Загашев, И. О. Критическое мышление. Технология развития / И. О. Загашев, С.И.Заир-Бек // СПб.: Альянс «Дельта». – 2003.
4. Колоткин, Ю. Н. Образовательные технологии и педагогическая рефлексия / Ю. Н. Колоткин, И. В. Муштавинская// СПб.: СПб ГУПМ. – 2012. - 210 с.
5. Муштавинская, И. В. Технология развития критического мышления на уроке и в системе подготовки учителя / И. В. Муштавинская // СПб.: КАРО. – 2008.

УДК 664.144/.149:659.157.8 (476)

СУВЕНИРНЫЕ ЭКСПОНАТЫ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ЭКСПОЗИЦИИ ИЗ МУЧНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОМПОНЕНТОВ КОНДИТЕРСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

С.И. Будаи, А.И. Гузевич

УО «Гродненский государственный аграрный университет» (Республика Беларусь, 230008, г. Гродно, ул. Терешковой, 28; e-mail: itfrast@ggau.by)

Аннотация. Освещены возможности изготовления сувенирных экспонатов и оригинальных художественных экспозиций из разных видов мучной продукции и компонентов кондитерского назначения. Обсуждена их роль в формировании у студентов профессиональных компетенций инженера-технолога кондитерского производства.

Ключевые слова: сувенирные экспонаты, художественные экспозиции, студенты, мучная продукция, компоненты кондитерского назначения,

профессиональные компетенции, инженер-технолог кондитерского производства.

SOUVENIR EXHIBITS AND ART EXHIBITS MADE OF FLOUR PRODUCTS AND CONFECTIONERY COMPONENTS

S.I. Budai, A.I. Guzevich

EI «Grodno State Agrarian University» (Belarus, Grodno, 230008, 28 Tereshkova st.; e-mail: itfrast@ggau.by)

Summary. Possibilities of making souvenir exhibits and original art expositions from different kinds of flour products and confectionery components are highlighted. Their role in forming professional competence of a confectionery engineer is discussed.

Key words: souvenir exhibits, art expositions, students, flour products, confectionery components, professional competence, engineer-technologist of confectionery production.

Профессия инженера-технолога кондитерского производства привлекает молодых людей: а) широким ассортиментом выпускаемой продукции; б) яркими потребительскими характеристиками; в) хорошо выраженными вкусовыми свойствами; г) многообразием форм; д) высокой пищевой и энергетической ценностью; е) использованием ингредиентов растительного и животного происхождения; ж) возможностью изменения состава компонентов; и) применения декорирования и художественного оформления для повышения привлекательности мучных и сахаристых кондитерских изделий [1, 2]. Полный курс подготовки студентов на инженерно-технологическом факультете для получения высшего образования первой ступени в учебных заведениях Беларуси составляет 4 года. Однако многие специальные учебные дисциплины студенты начинают осваивать только на 3 и 4 курсах. В этой связи скоротечность учебного процесса вызывает необходимость поиска новых форм и методов обучения студентов основам выбранной профессии [3].

Ускорить адаптацию в университете, повысить интерес к учебе, развивать логическое мышление, научить думать креативно, подходить к решению актуальных задач творчески можно за счет внедрения в учебный процесс новых методов обучения студентов, основанных на образном мышлении, нестандартных подходах, улучшении технического оснащения учебных лабораторий, использовании перспективных технологий и современного оборудования. Например, пищевых принтеров, натуральных красителей и т.д.

Чтобы получить хорошо подготовленного специалиста для кондитерского производства представляет значительный интерес развитие у студентов навыков создания сувенирных экспонатов и оригинальных художественных экспозиций с элементами декорирования на основе крупяных продуктов, муки, макаронных изделий, сухого дикорастущего сырья, а также сушеных овощей, плодов и ягод (рисунок 1).



Рисунок 1 – Сувенирная художественная экспозиция из макаронных изделий

Продуктивно поработать со студентами над созданием сувенирных экспонатов и оригинальных художественных экспозиций можно во время прохождения учебной ознакомительной практики на I курсе, а также на лабораторных занятиях при освоении учебных дисциплин «Основы технологий производства продуктов питания из растительного сырья», «Теоретические основы отрасли» и другие

Такой подход к организации учебного процесса позволит студентам лучше изучить свойства и технологические характеристики крупяной продукции, муки, макаронных изделий, сушеных овощей, плодов и ягод. Определенную работу в этом направлении можно проводить на факультативных дисциплинах, выделить как элемент научной работы или в рамках подготовки студентами индивидуальных (специальных) заданий в составе отчета по первой технологической практике.

Изготовление сувенирных экспонатов и оригинальных художественных композиций будет способствовать формированию у студентов профессиональных компетенций, улучшать память, развивать навыки работы с инструментами для художественной лепки, позволит ярче раскрыть такие черты характера как трудолюбие, усердие, целеустремленность и ответственность.

В этой творческой работе целесообразно начинать с решения самых простых задач. При этом все студенты должны выполнять разные задания, чтобы иметь возможность сопоставить полученные результаты и поощрить лучших из них. Постепенно творческие задания следует усложнять, что будет способствовать приобретению студентами новых знаний, формированию практических навыков в области современного дизайна, художественного оформления сувенирных экспонатов и даже логического мышления (рисунок 2).

На кафедре технологии хранения и переработки растительного сырья восемь лет назад была организована постоянно действующая выставка сувенирных экспонатов, наглядных муляжей и оригинальных разработок хлебобулочной, макаронной, кондитерской и крупяной продукции, изготовленных студентами инженерно-технологического факультета разных лет выпуска под руководством преподавателей специальных учебных дисциплин. Она постоянно пополняется новыми экспонатами, поделками и оригинальными сувенирными композициями. Экспонаты нашей выставки преподаватели кафедры активно используют в организации и проведении профориентационной работы с абитуриентами, родителями и педагогическими работниками, чтобы



Рисунок 2 – Художественная композиция «Девушка в белом с веером»

наглядно продемонстрировать преимущества профессии инженера-технолога хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

Накопленные студентами инженерно-технологического факультета знания и навыки, приобретенные в процессе создания сувенирных экспонатов и художественных экспозиций с использованием разных видов растительного сырья должны помочь выпускникам быстрее освоить профессию инженера-технолога, стать квалифицированными специалистами и успешно работать в сфере кондитерского производства, открыть собственное дело или основать семейный бизнес, а для некоторых из них – перерасти в личное хобби.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Быкова, Е.Ю. Способ декорирования мучных кондитерских и хлебобулочных изделий / Е.Ю. Быкова, Д.С. Быкова / Патент на изобретение: RU 2688380C1, 2019. – Рег. удостоверение 5872658X3.
2. Мамаева, К.Ю. Влияние декорирования изделий из слоеного теста на их потребительские свойства / К.Ю. Мамаева, Т.В. Григорьева, О.А. Решетник // Вестник технологического университета. – 2016. – Т. 19. – № 18. – С. 179 – 181.
3. Куркович, Е.М. Отделочные полуфабрикаты в формировании ассортимента мучных кондитерских изделий / Е.М. Куркович // НИРС БГЭУ: сборник научных статей. – Минск: БГЭУ, 2020. – Выпуск 9. – С. 126 – 128.

УДК 005.591.6:378.091

**РЕАЛИЗАЦИЯ ИННОВАЦИОННЫХ
И ТРАДИЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ –
ПЛАНИРУЕМЫЙ ПРОЦЕСС**

Т.Н. Будько, О.В. Копоть, О.В. Коноваленко, Т.В. Закревская
УО «Гродненский государственный аграрный университет» (Республика Беларусь, 230008, г. Гродно, ул. Терешковой, 28; e-mail: kopot.olga.ggau@gmail.com)

Аннотация. В данной работе анализируются особенности традиционной и инновационной образовательной модели, их взаимосвязь и роль в подготовке высококвалифицированных специалистов.

Ключевые слова: традиционные и инновационные технологии, новая образовательная модель, взаимопереход.

**IMPLEMENTATION OF INNOVATIVE
AND TRADITIONAL EDUCATIONAL TECHNOLOGIES
IS A PLANNED PROCESS**

T. Budko, O. Kopot, O. Konovalenko, T. Zakrewskaja
EI «Grodno State Agrarian University» (Belarus, Grodno, 230008, 28 Tereshkova st.; e-mail: kopot.olga.ggau@gmail.com)

Summary. This paper analyzes the features of the traditional and innovative educational models, their relationship and role in the training of highly qualified specialists.

Keywords: traditional and innovative technologies, new educational model, mutual transition.

Современный многовекторный, информативный, техногенный мир ориентирован на новую модель образования – инновационную, обладающую высокой эффективностью и позволяющую осуществлять поставленные цели в разы быстрее и качественнее.

В настоящее время образование, как определяющая сфера человеческой жизни, направлено на полноценное развитие личностных качеств человека с учетом его возможностей и способностей эффективно овладевать профессиональными навыками и умениями, быстро ориентироваться и подстраиваться к сложившейся ситуации, действовать конструктивно.

Переход образования от традиционной модели к более продуктивной и лично-направленной инновационной требует продуманных, тщательно выверенных действий.