

только открытого, но и традиционного образования. Мы считаем, что использование мощных компьютерных технологий и индивидуальная работа с ними дает глубокое усвоение и понимание материала, а также возможности для самообучения и самопроверки полученных знаний.

ЛИТЕРАТУРА

1. Богданов, И.В. Проектирование учебного процесса на базе современных информационных технологий / И.В. Богданов, И.А. Крутий, Е.В. Чмыхова // Телекоммуникации и информатизация образования. – 2001. - №1. – С. 72–84.

УДК 378.147

ПРАКТИЧЕСКАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА НА БАЗЕ РУПП «ГРОДНОХЛЕБПРОМ»

Покрашинская А.В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Важной частью подготовки специалиста является не только его теоретическое обучение, но и практическое. Приобретение практических навыков студентами специализации 1– 49 01 01 02 – технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского, производства и пищевых концентратов осуществляется на филиале кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья, находящемся на РУПП «Гроднохлебпром».

В соответствии с разработанным на кафедре, одобренным и утверждённым планом работы филиала проводятся занятия со студентами 4 и 5 курсов в рамках дисциплины «Технология хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий».

Со студентами 4 курса проводятся следующие занятия:

1 *Изучение технологии производства мучных кондитерских изделий.* Студенты знакомятся с ассортиментом мучных кондитерских изделий, производимых на РУПП «Гроднохлебпром». Изучают технологии производства пряников, печенья, тортов, пирожных. Ознакомляются с основным и дополнительным сырьем, используемым в кондитерском производстве, условиями его доставки на предприятие, хранения и подготовки к производству. Студенты знакомятся с технологическим оборудованием, применяемым для производства различных видов кондитерских изделий на разных этапах технологического процесса. А также знакомятся с условиями хранения полуфабрикатов и готовых изделий.

На основании приобретенных навыков студенты получают задание по вариантам, например, изготовить в условиях производства какой-либо вид изделия, а затем определить его показатели качества и сравнить со стандартными.

2 *Изучение технологии производства хлебобулочных изделий.* Студенты изучают ассортимент выпускаемой продукции предприятия, знакомятся

с особенностями производства хлеба из ржаной муки и изделий из пшеничной муки, а также сухарных и бараночных изделий.

Ознакамливаются с основным и дополнительным сырьем, используемым в хлебопекарном производстве, условиями его доставки на предприятие, хранения и подготовки к производству.

Знакомятся с различными способами и технологиями производства хлебобулочных изделий. Изучают виды закваски для приготовления хлеба из ржаной муки и режимы ее приготовления. Изучают оборудование заквасочного отделения. Обращают внимание на производство булочных и сдобных изделий, знакомятся с процессом приготовления различных видов опар и технологическими параметрами их приготовления. Наблюдают за процессом замеса теста, отмечают какие способы замеса теста используются на предприятии. Изучают работу оборудования каждого отделения предприятия.

Кроме того, знакомятся с особенностями производства бараночных и сухарных изделий и оборудованием, применяемым для этого. Обращают внимание на условия хранения всей готовой продукции, способы повышения ее качества.

После знакомства со всеми этапами производства хлебобулочных изделий студенты также получают задание по вариантам, например, изготовить в условиях производства какой-либо вид изделия, а затем определить его показатели качества и сравнить со стандартными.

Со студентами 5 курса проводятся занятия по теме «*Технохимический контроль производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий*». Студенты ознакамливаются со схемой лабораторного контроля всех этапов производства: контроль входного сырья, контроль приготовления полуфабрикатов, контроль процесса получения готового изделия, контроль выхода. Студенты изучают работу сменного инженера-технолога, приобретают навыки определения показателей качества полуфабрикатов на всех этапах технологического процесса производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Знакомятся с организацией работы производственно-технической лаборатории, изучают ее штат, направление деятельности: проведение входного контроля поступающего сырья, определение показателей качества готовой продукции.

После изучения деятельности работников ПТЛ студенты выполняют индивидуальное задание, связанное с дублированием работы сменного технолога, химика-технолога и микробиолога.

На основании проделанной работы студенты как 4 так и 5 курсов составляют отчет, в котором подробно описывают свою деятельность на предприятии.

Таким образом, проведение занятий на филиале по основной специальной дисциплине не только позволяет закрепить полученные теоретические знания на лекционных и лабораторных занятиях, но и углубить их за счет практических навыков.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2002. - 320 с.
2. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 415 с.
3. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Ч.1 Хлебобулочные изделия / О.Д. Скуратовская. - М.: ДеЛи, 2000. - 100 с.

УДК 681.3.01

МНОГОМЕРНЫЙ АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ АНКЕТИРОВАНИЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНИКОВ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ИМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Полубинская С.В.

УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

Введение. Вопрос поддержания обратной связи с обучаемыми, с целью совершенствования учебного процесса, крайне важен для практической педагогической деятельности. Анкетирование представляется адекватным инструментом такой связи позволяющим получить ответ прошедшего учебный курс в виде пригодном для углубленного анализа и оценки. Вместе с тем, практически нет примеров готовых анкет, с уже построенными шкалами оценки различных аспектов оцениваемого качества учебного процесса. Крайне распространён "механистический" подход к анализу анкет, заключающийся в простом подсчете "процента отвечающих" на вопросы анкеты, а сами вопросы составлявшие анкету трактуются обособленно вне контекста их взаимосвязи.

Однако в настоящее время любому работнику сферы образования сталкивающемуся с необходимостью проанализировать и оценить результаты анкетирования доступны современные методы статистического анализа. Данные методы позволяют определить наличие консолидированного мнения среди отвечающих на анкету, выявить шкалы качеств образовательного процесса которыми руководствовались отвечающие на вопросы анкеты, и рассмотреть взаимосвязь вопросов анкеты опираясь на выявленные опросом шкалы [2, 3].

Материалы и методы. Данные подвергнутые анализу представляют собой анкетирование проведенные среди 38 студентов заочников ГрГУ имени Я.Купалы после прохождения производственной практики.

Анкета состояла из 8 вопросов позволяющих дать шкальную оценку из 5 градаций уровня оценки. Также включено 4 вопроса допускающих только бинарный ответ "да/нет". Один вопрос был открытого типа.

В качестве метода извлечения шкал, которыми руководствовались отвечающие на вопросы анкеты, выбран «Анализ главных компонент» (Principal Component Analysis (PCA)) [1]. Данный метод позволяет выделить, вместо исходных коррелирующих друг с другом вопросов анкеты, взаимно независимые компоненты, в пространстве которых отобразить одновременно и респондентов анкеты и задаваемые им в анкете вопросы.