

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. Ознакомливаются 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.