

УДК 378.663.147.091 (476.6)

**СИСТЕМА ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ УЧАЩИХСЯ В
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМ КОЛЛЕДЖЕ
ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ И ВОЗМОЖНОСТИ ПРОДОЛЖЕНИЯ
ОБУЧЕНИЯ НА ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ
ФАКУЛЬТЕТЕ**

С. И. Будай¹, Т. Н. Застрожнова², Г. Н. Рогляк²

¹⁾ УО «Гродненский государственный аграрный университет»
(Республика Беларусь, 230008, г. Гродно, ул. Терешковой, 28; e-mail:
itfrast@mail.ru)

²⁾ Учреждение образования «Государственный профессионально-
технический колледж хлебопечения» (Республика Беларусь, 220018, г.
Минск, ул. Якубовского, 43; e-mail: colhleab@ptkhl.edu.by)

Аннотация. Изучена система практического обучения учащихся в Государственном профессионально-техническом колледже хлебопечения г. Минска, которая позволяет готовить квалифицированных техников-технологов для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Выпускники этого колледжа имеют хорошую базовую подготовку при обучении на инженерно-технологическом факультете.

Ключевые слова: студенты инженерно-технологического факультета, учащиеся колледжа, система практического обучения, технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

**THE SYSTEM OF PRACTICAL TRAINING OF STUDENTS IN THE
VOCATIONAL COLLEGE OF BAKING AND THE POSSIBILITY OF
CONTINUING EDUCATION AT THE FACULTY OF ENGINEERING
AND TECHNOLOGY**

S. I. Budai¹, T. N. Zastrozhnova², G. N. Roglyak²

¹⁾ EI «Grodno State Agrarian University» (Republic of Belarus, 230008,
Grodno, Tereshkova st., 28; e-mail: itfrast@mail.ru)

²⁾ Educational institution «State vocational and technical college of bakery»
(Republic of Belarus, 220018, Minsk, Yakubovskogo st., 43; e-mail:
colhleab@ptkhl.edu.by)

Summary. The system of practical training of students in the State Vocational and Technical College of Baking in Minsk, which allows you to prepare qualified technicians-technologists for baking, confectionery and pasta production, is studied. Graduates of this college have a good basic training when studying at the Faculty of Engineering and Technology.

Key words: students of the Faculty of Engineering and Technology, college students, practical training system, technology of bakery, confectionery and pasta production.

С 2015 года Гродненский государственный аграрный университет проводит обучение студентов на базе среднего специального образования по специальности 1-49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья», специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства и пищевых концентратов» по учебным планам сокращенной системы заочной формы обучения с присвоением выпускникам квалификации «инженер-технолог».

По мнению многих преподавателей выпускающей и других кафедр инженерно-технологического факультета хорошую базовую подготовку традиционно демонстрируют студенты, которые являются выпускниками колледжа хлебопечения г. Минска. Безусловно, современные теоретические знания и практические навыки во многом определяют уровень квалификации специалистов пищевых производств [1]. В чем же заключается секрет успеха подготовки учащихся второй ступени в этом колледже? Попробуем разобраться.

УО «Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения» в г. Минске был открыт 1 апреля 1945 года с целью подготовки рабочих и специалистов среднего звена для хлебопекарной отрасли. Со времени основания подготовлено более 9 тыс. выпускников рабочих специальностей и около 500 специалистов среднего звена. Ими гордится руководство колледжа.

В 2020 году УО «Государственный профессионально-технический колледж хлебопечения» (УО «ГПТКХ») г. Минска отметил 75-летний юбилей. В этом колледже работает сплоченный и квалифицированный педагогический коллектив, что позволяет на высоком уровне проводить подготовку учащихся специальности 2-49 01 31 «Технология пищевых производств», специализации «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства» по учебным планам сокращенной системы заочной формы обучения. Учебный процесс этой специализации разделен на 5 семестров. Во время лабораторно-экзаменационных сессий около 70 % аудиторных занятий являются практико-ориентированными. На них учащиеся постигают тонкости востребованной профессии и приобретают практические навыки. Обучение завершается итоговой аттестацией в форме Государственного экзамена по специальности. Он включает 2 этапа: теоретический и практический экзамены, по результатам которых выпускникам

присваивают квалификацию «Техник-технолог» хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. Они находят работу на хлебозаводах, в кондитерских цехах, макаронных фабриках и небольших частных предприятиях по всей республике и за рубежом.

Теоретическое обучение учащихся в УО «ГПТКХ» г. Минска тесно связано с производственной деятельностью, что позволяет реализовать и расширить полученные знания на практике. Практическое обучение учащихся колледжа хлебопечения было организовано на первой ступени обучения в учебно-производственных мастерских и на предприятиях КУП «Минскхлебпром». Преобладающее число выпускников, имеющих хорошую практическую подготовку, продолжают обучение на второй ступени.

Учебно-производственные мастерские колледжа хлебопечения состоят из 2 участков: хлебобулочного и кондитерского с технологическими линиями, сырьевого склада, экспедиционного склада и теххимической лаборатории.

Все учащиеся с интересом проходят практическое обучение в учебно-производственных мастерских, где они приобретают и совершенствуют практические навыки изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий под руководством опытных мастеров производственного обучения. Особое внимание мастера производственного обучения уделяют отработке учащимися навыков художественной разделки и формования теста, а также красочного декора хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, что не всегда удается реализовать во время прохождения практики на производстве.

Ассортимент хлебобулочной и мучной кондитерской продукции учебно-производственных мастерских колледжа хлебопечения достаточно внушительный. Он включает хлеба пшеничные и ржано-пшеничные, булочные изделия, пироги, караваи, печенье, пряники, торты и пирожные. В соответствии с официальным каталогом потребителям предложен большой ассортимент продукции хлебобулочного цеха: 5 наименований пирогов, 2 вида хлеба, мелкоштучные булочки и рулеты. Ассортиментный перечень продукции кондитерского цеха также представительный: 18 оригинальных тортов, 7 наименований пирожных и 2 вида кекса, которые рассчитаны под разные возрастные категории и изыски потребителей. Предусмотрена возможность изготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий под заказ с учетом пожеланий и дизайнерских решений потребителей. Вся выпускаемая продукция проходит строгий теххимический контроль, который

осуществляет инженер-технолог аккредитованной в колледже хлебопечения лаборатории.

Главной особенностью учебно-производственных мастерских колледжа хлебопечения является выпуск хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по классическим рецептурам из натурального сырья. Готовую продукцию реализуют через собственный магазин-кафетерий и разветвленную торговую сеть города Минска.

Материально-техническая база УО «ГПТКХ» г. Минска позволяет на платной основе проводить подготовку, переподготовку и повышение квалификации популярных на рынке труда рабочих специальностей хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. За годы существования колледжа хлебопечения подготовлено много компетентных, квалифицированных, умеющих творчески мыслить рабочих и специалистов среднего звена.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лунин, В. Как найти специалистов для вашего производства и точек продаж / В. Лунин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2020. – № 12 (Выпуск 190). – С. 32 – 37.

УДК 378.147:004:663(476.6)

ПРИМЕНЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАТИВНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ В ПОВЫШЕНИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

О. В. Великанова

ГУО «Средняя школа №23 города Могилева» (Республика Беларусь, 212022, г. Могилев, ул. Циолковского, 13; e-mail: velina73@mail.ru)

Аннотация. Использование ИКТ в преподавании повышает мотивацию учащихся, стимулирует к активному высказыванию своей точки зрения, что актуально при обучении языку, даёт возможность использовать массу дополнительных источников и, таким образом, создать коммуникативную ситуацию.

Ключевые слова: повышение мотивации, интернет ресурсы, развитие коммуникативной компетенции, творческий потенциал.