

**ОБУЧАЮЩИЕ КУРСЫ ПО ХУДОЖЕСТВЕННОЙ РАБОТЕ  
С ПИЩЕВЫМИ МАТЕРИАЛАМИ КАК ИНСТРУМЕНТ РАЗВИТИЯ  
ПРАКТИЧЕСКОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ СТУДЕНТОВ  
СПЕЦИАЛИЗАЦИИ 1-49 01 01 02**

**Е.В. Нелюбина, Е.Н. Урбанчик**

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Республика Беларусь

Практическая подготовка играет важную роль при формировании трансверсальных компетенций обучающегося в вузе. К их числу относятся, например, такие ключевые компетенции, как способность учиться, креативность, развитие творческих способностей, потребность в самопознании и самовыражении, способность работать самостоятельно, стремление к успеху. В практической деятельности формируются и межличностные компетенции: способность работать в команде, лидерство, способность к критике и самокритике, приобретаются навыки толерантных межличностных отношений. Практическая подготовка способствует приобретению также инструментальных компетенций: освоению новых инструментов, приборов, техники и технологий.

Практическая подготовка во многом обеспечивает преобразование осознания содержания профессиональных задач в их деятельностьную компоненту, то есть в конечном итоге способствует формированию профессиональной компетентности. Поэтому необходим постоянный поиск ресурсов для развития практической составляющей обучения с целью повышения качества образования и формирования у студентов навыков, необходимых для их дальнейшей трудовой деятельности [1].

Для развития практической составляющей обучения студентов специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов» кафедрой «Технология хлебопродуктов» совместно с Институтом повышения квалификации и переподготовки кадров Могилевского государственного университета продовольствия (далее ИПКиПК МГУП) разработаны образовательные программы обучающих курсов по тематикам «Технология художественной работы с соленым тестом» и «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов».

Целью обучающих курсов является ознакомление слушателей с технологией художественной работы с пищевыми материалами, развитие художественно-творческих способностей слушателей в создании элементов украшения и композиций из пищевых материалов, подготовка слушателей к самостоятельному поиску удачных декоративно-кулинарных решений в процессе производственной деятельности, связанной с разработкой технологии производства художественных мучных и кондитерских изделий.

В результате изучения образовательной программы обучающих курсов слушатель приобретает знания об истории возникновения технологии художественной работы с соленым тестом и сахарной мастикой; о технике безопасности при работе с материалами, инструментами и оборудованием, которое используется в технологии работы с соленым тестом и сахарной мастикой; об основных направлениях и приемах художественной работы с соленым тестом и сахарной мастикой; о видах и техниках исполнения художественной работы с соленым тестом и сахарной мастикой.

Освоение образовательной программы обучающих курсов позволяет приобрести слушателям опыт в приготовлении различных видов соленого теста и сахарной мастики; в использовании приспособлений, инструментов и оборудования для художественной работы с соленым тестом и сахарной мастикой; в выполнении декоративных украшений из соленого теста и сахарной мастики; в выполнении окрашивания декоративных элементов из соленого теста и сахарной мастики; в выполнении творческих композиций.

Учебные программы обучающихся курсов по тематикам «Технология художественной работы с соленым тестом» и «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов» предусматривают 36 часов аудиторных занятий, из них 12 часов лекционных и 24 часа лабораторных занятий. Занятия выстроены таким образом, что каждой теме посвящено 2 часа лекционных занятий и 4 часа лабораторных занятий.

Для достижения поставленной цели на обучающих курсах используется объяснительно-иллюстративный метод обучения (получение знаний с помощью преподавателя), метод проблемного изложения (изучение способов решения проблемных задач с помощью преподавателя) и репродуктивный (применение изученного на основе образца (репродукция)). Основными формами обучения являются лекционные и лабораторные занятия. Применяются простые средства обучения (учебники, схемы, иллюстрации) и сложные средства, автоматизирующие процесс обучения (мультимедийная система, компьютеры).

Спецификой данных обучающих курсов является потребность в большом количестве специализированных оригинальных аксессуаров, приспособлений и инструментов. Вследствие этого ИПКиПК МГУП была проведена большая предварительная организационная работа, в ходе которой были приобретены, а отчасти сконструированы основные приспособления и инструменты, используемые для раскатки и художественного формования пищевого материала (скалки, валики, ножи, скребки, утюжки, шпатели, трафареты, оттиски, бордюры, печати и т.д.), инструменты, используемые для декоративной работы с пищевыми материалами – стеки; инструменты для изготовления объемных декоративных деталей из пищевых материалов (кондитерские вырубки, катеры, плунжеры, молды, вайнеры, спонж-коврики, подставки, декоративная проволока и т.д.), вспомогательные приспособления для сушки декоративных деталей из пищевых материалов, оборудование для окрашивания декоративных элементов из пищевых материалов. Кроме того, для обеспечения учебного процесса на обучающих курсах в соответствии с разработанными нормами было приобретено необходимое специфическое сырье и расходные материалы: компоненты для приготовления соленого теста и мастики, пищевые красители и т.д.

Образовательные программы обучающихся курсов по тематикам «Технология художественной работы с соленым тестом» и «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов» пользуются спросом у студентов специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов». За 2017-2018 годы проведено три обучающих курсов, в которых участвовали 30 слушателей, являющихся студентами 1, 2, 4 и 5 курсов специализации 1-49 01 01 02. В рамках обучающих курсов проводились международные online-мастер-классы с участием старшего кондитера ООО «Арт-Кондитерская Сергея Магаева» (г. Санкт-Петербург, Российская Федерация). Слушатели, прошедшие обучение на курсах, получили сертификаты и справки об обучении государственного образца. Все полученные знания и свои творческие способности слушатели воплотили в изготовлении оригинальных тематических композиций из пищевых материалов. По итогам обучающих курсов ИПКиПК МГУП было организовано три тематические выставки-экспозиции, где демонстрировались авторские арт-композиции слушателей. Приятным бонусом данных курсов является возможность забрать с собой свою творческую работу после выставки.

О высокой эффективности образовательных программ обучающихся курсов по тематикам «Технология художественной работы с соленым тестом» и «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов» свидетельствуют результаты заключительного анкетирования слушателей. Анализ результатов анкетирования слушателей показал, что среднее арифметическое оценок (по десятибалльной шкале) при ответе на вопрос о содержании и актуальности учебной программы составляет 8,5 балла; об уровне организации учебного процесса – 8,7 балла; об обеспеченности учебной и методической литературой – 8,6 балла; об уровне и качестве преподавания – 9 баллов; о

полезности полученных знаний для производственной деятельности – 9,3балла. Общий уровень удовлетворенности на обучающих курсах составляет в среднем 86 %.

Художественная работа с пищевыми материалами – это удивительный вид художественного творчества, дающий возможность моделировать мир и свое представление о нем в пространственно-пластичных образах, получая знания, удовольствие, релаксацию и материальное воплощение своего творчества.

Участие в образовательных программах обучающих курсов по тематикам «Технология художественной работы с соленым тестом» и «Технология изготовления художественных композиций из пищевых материалов» дает возможность студентам специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов» приобрести полезные практические навыки, которые пригодятся им в дальнейшей трудовой деятельности, повысят интерес к практической деятельности по выбранной профессии, увеличат их конкурентоспособность на рынке труда.

#### Список литературы

1. Сивякова Г.А., Бондарцова Т.М. О практической составляющей в подготовке кадров системы высшего образования // Международный журнал экспериментального образования. – 2014. – № 3-2. – С. 154-156.