

Научная статья

УДК 371.26

EDN SONIRI

**Внедрение современной системы оценки знаний обучающихся
в области профессиональной деятельности «Пищевая промышленность»**

Юлия Игоревна Держапольская¹, кандидат технических наук, доцент

Екатерина Ивановна Решетник², доктор технических наук, профессор

Светлана Леонидовна Грибанова³, кандидат технических наук

^{1, 2, 3} Дальневосточный государственный аграрный университет

Амурская область, Благовещенск, Россия

¹ yuliya.de.f@yandex.ru, ² soia-28@yandex.ru, ³ lsv24leon@mail.ru

Аннотация. В статье рассмотрена актуальность внедрения современной системы оценки знаний обучающихся в области профессиональной деятельности «Пищевая промышленность». Обосновано, что данная система представляет собой комплексный подход к оценке знаний, учитывающий современные требования и тенденции отрасли. Выделены основные цели системы: повышение эффективности образовательного процесса, развитие профессиональных навыков у студентов, подготовка к потребностям современного рынка труда в сфере пищевой промышленности.

Ключевые слова: контроль знаний, система оценки знаний, компетенции, качество образования, пищевая промышленность

Для цитирования: Держапольская Ю. И., Решетник Е. И., Грибанова С. Л. Внедрение современной системы оценки знаний обучающихся в области профессиональной деятельности «Пищевая промышленность» // Инновации в пищевой промышленности: образование, наука, производство : материалы VI всерос. (нац.) науч.-практ. конф. (Благовещенск, 20 февраля 2024 г.). Благовещенск : Дальневосточный ГАУ, 2024. С. 187–192.

Original article

**Introduction of a modern system for assessing students' knowledge
in the field of professional activity "Food industry"**

Yulia I. Derzhapolskaya¹, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor

Ekaterina I. Reshetnik², Doctor of Technical Sciences, Associate

Svetlana L. Gribanova³, Candidate of Technical Sciences

^{1, 2, 3} Far Eastern State Agrarian University, Amur region, Blagoveshchensk, Russia

¹ yuliya.de.f@yandex.ru, ² soia-28@yandex.ru, ³ lsv24leon@mail.ru

Актуальные проблемы профессионального образования

Abstract. The article considers the relevance of the introduction of a modern system for assessing students' knowledge in the field of professional activity "Food industry". It is proved that this system is an integrated approach to knowledge assessment, taking into account modern requirements and industry trends. The main objectives of the system are highlighted: improving the efficiency of the educational process, developing professional skills among students, preparing for the needs of the modern labor market in the food industry.

Keywords: knowledge control, knowledge assessment system, competencies, quality of education, food industry

For citation: Derzhapolskaya Yu. I., Reshetnik E. I., Gribanova S. L. Introduction of a modern system for assessing students' knowledge in the field of professional activity "Food industry". Proceedings from Innovations in the food industry: education, science, production: VI Vserossijskaya (nacional'naya) nauchno-prakticheskaya konferenciya – VI All-Russian (National) Scientific and Practical Conference. (PP. 187–192), Blagoveshchensk, Dalnevostochnyj gosudarstvennyj agrarnyj universitet, 2024 (in Russ.).

В последнее время качество образования, предлагаемого современной системой образования, не отвечает ожиданиям общества, государства и каждого гражданина. В связи с внедрением нового поколения федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования, становится важной необходимость создания новых критериев для оценки качества подготовки студентов. Быстро изменяющиеся процессы в образовании требуют от университетов внедрения новых подходов к учебному процессу [1, 2].

Для решения этой проблемы предлагается использовать компетентностный подход при оценке знаний студентов по изучаемым предметам. В агропромышленном секторе при подготовке обучающихся в области профессиональной деятельности «Пищевая промышленность» одной из ключевых позиций является формирование у студентов глубоких теоретических и практических знаний, которые будут служить основой для подготовки будущих специалистов. «Технология молока и молочных продуктов» относится к одной из изучаемых дисциплин в данной области профессиональной деятельности.

Целью освоения дисциплины «Технология молока и молочных продук-

тов» является приобретение обучающимися знаний, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

Задачи освоения этого курса включают изучение основных требований к сырью и материалам, стандартов качества продукции; освоение технологических процессов производства пищевых продуктов из молока; анализ показателей качества сырья и готовой продукции; организацию производственного процесса и поддержание стандартов качества; оптимизацию технологических режимов и внедрение инноваций.

Для повышения качества образовательного процесса и формирования профессиональных компетенций на кафедре технологии переработки сельскохозяйственной продукции Дальневосточного государственного аграрного университета используют разнообразные методы оценки знаний студентов.

Они включают *оперативный контроль, текущую оценку, самостоятельный контроль и итоговую проверку знаний*. Контроль знаний играет ключевую роль в процессе обучения, помогая формировать профессиональные компетенции, важные для дальнейшей профессиональной деятельности.

Прежде чем студенты приступают к выполнению лабораторных или практических работ, проводится *оперативный контроль знаний*, который представляет собой устный опрос. При этом контрольные вопросы указаны в учебных материалах для самостоятельной подготовки студентов. Цель оперативного контроля – стимулировать мыслительную активность студентов, выделить основное в изучаемом материале, поставить перед ними проблему и закрепить учебный материал.

Например, при изучении темы «Виды брожения, коагуляция, механизм брожения при производстве кисломолочных продуктов» студентам предлагается задание оперативного контроля, где им нужно выбрать верное продолжение утверждения:

Актуальные проблемы профессионального образования

«Основным ферментом молочнокислого брожения в технологии производства кисломолочных продуктов является ...»:

1) фосфатаза;

2) амилаза;

3) липаза;

4) лактаза;

5) протеаза.

Правильным ответом будет вариант 4 (лактаза). Проводимый контроль стимулирует интерес к более детальному изучению данного вопроса.

Ответы студентов обсуждаются как самими студентами, так и преподавателем, что позволяет не только проверить уровень усвоения материала, но и развить у студентов навыки логического мышления, умение излагать информацию последовательно.

Текущий контроль знаний проводится в конце занятия после выполнения лабораторной и практической работы. Обычно студентам предлагается небольшой контроль знаний, чтобы оценить понимание изученного материала и закрепить знания. Этот контроль обычно состоит из двух частей: теоретического вопроса и практической задачи. Иногда контроль может быть представлен в виде тестовых заданий с несколькими вариантами ответов, из которых нужно выбрать правильный.

Для обеспечения качественной подготовки специалистов необходимо активное участие студентов в самообразовательной деятельности. На кафедре подготовлены методические рекомендации для самостоятельного изучения каждого занятия, которые представлены в электронной информационно-образовательной среде университета по изучаемой дисциплине. В этих рекомендациях указаны тема занятия; его цель; мотивация для изучения материала; контрольные вопросы; список рекомендуемой литературы; обучающий материал и задания для самостоятельной работы. *Самостоятельные задания* могут

быть в виде расчетов, упражнений и тестов; студенты выполняют их письменно, а преподаватель проверяет результаты.

Итоговый контроль знаний по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» согласно учебному плану и рабочей программы проводится в конце семестра в виде зачета с оценкой, либо экзамена в зависимости от изучаемого раздела. Итоговый контроль выполняет исключительно роль контроля качества знаний студентов.

Таким образом, современная система оценки знаний студентов по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» представляет собой сложную многоуровневую систему, цель которой – развитие профессиональных навыков будущего технologа.

Список источников

1. Плащевая Е. В., Уточкина Е. А., Нигей Н. В. Специфика разработки дидактических материалов на основе современных цифровых технологий для студентов медицинского вуза // Тенденции развития науки и образования. 2023. № 94–1. С. 139–143.

2. Решетник Е. И., Держапольская Ю. И., Грибанова С. Л. Этапы формирования у студентов-технologов знаний о влиянии условий подготовки молока на эффективность технологических процессов при производстве творога // Наука и образование: традиции, опыт, проблемы и перспективы : материалы всерос. науч.-практ. конф. Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2023. С. 255–261.

References

1. Plashchevaya E. V., Utochkina E. A., Nigey N. V. Specifics of the development of didactic materials based on modern digital technologies for students of a medical university. *Tendentsii razvitiya nauki i obrazovaniya*, 2023;94–1:139–143 (in Russ.).

*Актуальные проблемы
профессионального образования*

2. Reshetnik E. I., Derzhapolskaya Yu. I., Gribanova S. L. Stages of developing knowledge among technology students about the influence of milk preparation conditions on the efficiency of technological processes in the production of cottage cheese. Proceedings from Science and education: traditions, experience, problems and prospects: *Vserossijskaya nauchno-prakticheskaya konferenciya – All-Russian Scientific and Practical Conference.* (PP. 255–261), Blagoveshchensk, Dal'nevostochnyj gosudarstvennyj agrarnyj universitet, 2023 (in Russ.).

© Держапольская Ю. И., Решетник Е. И., Грибанова С. Л., 2024

Статья поступила в редакцию 12.02.2024; одобрена после рецензирования 03.03.2024; принята к публикации 19.03.2024.

The article was submitted 12.02.2024; approved after reviewing 03.03.2024; accepted for publication 19.03.2024.