**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПРЕПОДАВАНИИ «ХИМИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» ПРИ ПОДГОТОВКЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КАДРОВ ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ**

*Л.А. Точилкина*

*БПОУ ОО «Омский техникум мясной и молочной промышленности»*

Сегодня, когда социально-экономические преобразования в России носят динамичный развивающийся характер, проблемы инноваций во всех сферах жизни общества, включая образование, становятся одним из центральных объектов теоретических и практических исследований, растет интерес к инновационным образовательным процессам как части явления инноватики. Инновации в системе образования предполагают совершенствование образовательных моделей, содержания, форм и методов обучения.

Инновационная образовательная среда должна способствовать совершенствованию преподавания различных курсов и дисциплин. Большие резервы кроются в осуществлении межпредметных связей, которые являются основой для формирования единого интегрального пространства в профессиональном образовании за счет междисциплинарного переноса знаний. Межпредметная интеграция дает возможность создания методических разработок и глоссарий, позволяющих реализовать указанное положение.

Преподаваемая мною дисциплина «Химия пищевых производств» является дисциплиной общепрофессионального цикла и смежной дисциплиной со спец. дисциплинами «Технологии молока и молочных продуктов», «Технологии мяса и мясных продуктов» и профессиональных модулей этих специальностей.

Такая межпредметная интеграция даёт возможность создания методических заданий проектной деятельности для студентов 3-х курсов-технологов мясной и молочной промышленности.

Задания проектной деятельности формируются на основании курсовых заданий студентов по МКД «Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки».

В основе работы лежит тема курсовой, например: «Технический проект завода производительностью 43 т. В смену с м.д.ж. 3,8%, проектируемый ассортимент: Сыр Ярославский. Сметана с м.д.ж. 25%.

Суть проектной работы заключается в следующем, определить химические и биохимические продукта – сыра:

1. Химическая основа сыра – процесс коагуляции (что это за процесс, факторы вызывающие коагуляцию);
2. Биохимия – процесс коагуляции под действием сычужного фермента;
3. Технологический процесс – схема технологического процесса;
4. Оборудование – где и как идут процессы, режимы;
5. Химия пищевых производств – химические добавки, ассортимент, качество продукции.

По этому плану студенты проводят научно-теоретические, научно-практические исследования на основании своей курсовой работы. Используют мультимедийные технологии, позволяющие интегрировать практически все используемые человеком способы обмена информацией, а также обогатить их творческую работу и сделать презентацию своей научно-исследовательской работы, принять участие в научно-теоретической конференции «ХПП и МПС спец. дисциплин».

Благодаря такой творческой деятельности есть возможность использовать наработки научного исследования в работе над дипломным проектом и это дает возможность:

- глубоко проникать в суть предмета; видеть механизмы действия процессов;

- овладевать навыками мультимедийных технологий;

- самостоятельно находить истину и испытывать гордость за результаты своей работы.

Такая работа многим выпускникам техникума позволила поверить в свои силы и продолжать учебу в высшем учебном заведении.

Список использованной литературы:

1. Ткаченко Е.В. Профессиональное образование в России // Ценности и смыслы. – 2014. - №2(30) - С. 8.
2. Хуторской А.В. Педагогическая инноватика / А.В. Хуторской. – М.: Академия, 2008. – 256 с.