

**УДК 004.031.4**

## **ОНЛАЙН КУРС КАК ЧАСТЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**Анастасия Геннадьевна Нечепорук**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

anecheporuk222@mail.ru

**Елена Николаевна Третьякова**

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

telena303@mail.ru

**Николай Владимирович Щербаков**

кандидат экономических наук, доцент

nikolay5760@mail.ru

Мичуринский государственный аграрный университет

г. Мичуринск, Россия

**Аннотация.** В статье представлены данные о применении онлайн курса в образовательном процессе на примере одноименной дисциплины и разработанного онлайн курса «Технология мясопродуктов» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Ключевые слова:** образование, онлайн курс, учебный процесс.

В современных реалиях одной из основных проблем при обучении студентов является подготовка высококвалифицированных кадров, которые при трудоустройстве смогут применить все необходимые работодателю компетенции [3]. В полной мере обладать всем спектром профессиональных знаний, способных к самостоятельному самосовершенствованию, умению творчески и неординарно мыслить, принимать нестандартные технологически обоснованные и экономически целесообразные решения с учетом последних достижений науки и техники. Данные навыки необходимо развивать всеми доступными методами предлагаемые в стенах высших учебных заведений [2, 6].

Одним из перспективных направлений по освоению материала является создание и дальнейшее использование онлайн курсов, что в свою очередь будет способствовать постоянному совершенствованию при обучении, и как следствие возможность подготовки выпускников, отвечающих современным тенденциям и требованиям работодателя [5].

Расширить профессиональные навыки и умения студенты смогут не только при посещении лекций и практических занятий, закрепляя их прохождением практики в профильных организациях, но и дополнительно закрепив их изучением онлайн курсов [8].

Изучение онлайн курса, как правило, подразумевает самостоятельное обучение, способствующее более глубокому и детальному освоению большого количества материала [4]. Кроме того, появляется больше времени на осмысление дополнительно полученного материала и методов решения перспективных задач, стоящих перед отраслью. В связи с этим создание онлайн курсов по профильным дисциплинам является актуальным и востребованным в системе высшего образования [7].

Онлайн образование находит широкую поддержку Правительства РФ. В 2016 году Министерство науки и высшего образования Российской Федерации разработало Федеральный проект «Цифровая образовательная среда» сроком до 2025 года [1].

Преподаватели Мичуринского ГАУ имеют возможность размещать созданные курсы на платформе LMS Moodle, развернутой специально для этого. Курс «Технология мясопродуктов» представляет собой учебно-методический онлайн курс для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Курс предназначен для более широкого получения необходимых для практической деятельности теоретических знаний и навыков базовых процессов технологии производства мясных продуктов, в основе которых лежат знания классификации всех групп мясопродуктов и характеристика каждой из них, особенности технологии производства, упаковки готового продукта с соответствующей маркировкой, а также дальнейшего транспортирования и последующего хранения. Цель создания онлайн курса «Технология мясопродуктов» - не только обеспечение высокой теоретической подготовки, но в большей мере увеличения базы знаний и возможности применения полученных дополнительных навыков в практической деятельности по производству разных видов мясопродуктов.

Онлайн курс включает в себя семь разделов: классификация мясопродуктов, технология производства колбасных изделий, мясных паштетов, полуфабрикатов и полуфабрикатов в тесте, цельномышечной продукции и мясных консервов.

В разделе «Технология производства колбасных изделий» обучающийся может ознакомиться с производством вареных, варено-копченых, полукопченых и сырокопченых колбас. В каждом разделе курса представлена информация по классификации, ассортименту, требованиям к используемому сырью, технологии производства, оборудованию, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам реализации мясного продукта.

Для расширения кругозора обучающегося по теме курса приведены интересные факты и исторические справки об изучаемом продукте, такие как

история появления колбасы, как мясные изделия получили свое название, происхождение сала и карбонада, а так же кто изобрел консервы.

После изучения теоретического материала раздела, обучающийся проходит тестирование по теме и выполняет индивидуальное задание. С целью контроля полученных знаний после прохождения онлайн курса необходимо пройти итоговое тестирование, которое включает 50 вопросов.

По мере изучения материала и выполнения заданий, обучающийся набирает определенное количество баллов по совокупности, которых можно судить о полученных им компетенциях.

Каждый раздел курса имеет не только текстовую информацию, но и видео технологии производства мясопродуктов. Для полного закрепления и освоения технологии необходимо не только понимать процесс производства, но и видеть его. Конечно, практические навыки, в первую очередь, обучающиеся получают на предприятии во время прохождения производственной практики, однако при разработке курса принято решение, о необходимости добавления видео с технологическим процессом производства мясопродуктов вследствие их информативности и возможности пересмотра в любое время.

Стоит отметить, что при разработке тестовых заданий для наглядности и лучшего усвоения информации представлены не только видео, но и фото фрагменты.

В онлайн курсе есть ссылки, в которых представлена рекомендованная литература, изучение которой поможет, как в выполнении тестирования и индивидуальных заданий, так и в освоении профессиональных компетенций. Помимо литературы приведен глоссарий, включающий все необходимые термины и определения по изучаемой дисциплине.

Онлайн курс «Технология мясопродуктов» используется в рамках смешанного обучения с одноименной дисциплиной, что позволяет преподавателю более качественно и индивидуально подойти к обучению студента и критерию его знаний. Привязка курса к дисциплине и к разработанной преподавателем индивидуальной образовательной траектории

заставляет обучающегося работать не только самостоятельно, но и более ритмично, а к выполнению заданий применять нестандартные методы решения задачи.

Использование онлайн курса дает больше времени на аудиторные занятия, так как тестовые задания проводятся на курсе, что является очень эффективным. Еще один из плюсов онлайн курса прикрепленного к дисциплине заключается в возможности преподавателя видеть общее время работы студента над каждым разделом курса, что в последующем может указать на его заинтересованность в дальнейшем изучении конкретного продукта.

Внедрение онлайн курса «Технология мясопродуктов» в образовательный процесс позволяет сделать обучение более персонифицированным и максимально отвечающим требованиям современных предприятий.

#### **Список литературы:**

1. Груздева О.А. Онлайн курсы как часть образовательной среды: возможности, сильные и слабые стороны // Евразийский союз ученых. 2018. № 1-2(46). С. 45-47.

2. Залуцкая Е.В. Опыт дистанционной работы в Moodle с обучающимися направления 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции // Аграрное образование в условиях модернизации и инновационного развития АПК России: материалы всероссийской (национальной) научно-методической конференции. Улан-Удэ. 24 апреля 2020 года / ФГБОУ ВО "Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В. Р. Филиппова". Улан-Удэ. 2020. С. 130-133.

3. Кирина И.Б., Третьякова Е.Н. Особенности применения технологий электронного обучения в образовательном процессе бакалавров-биотехнологов // Аграрная экономика и образование в современных условиях развития общества: материалы международной научно-практической конференции,

посвященной 180-летию ФГБОУ ВО «Донского государственного аграрного университета». пос. Персиановский. 21–22 сентября 2020 года. / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Донской государственный аграрный университет". 2020. С. 202-207. EDN RJXSLO.

4. Практика использования электронных образовательных ресурсов на занятиях, проводимых в аграрном вузе / Е. Н. Третьякова, А. Г. Нечепорук, И. Б. Кирина, Я. А. Третьякова // Наука и Образование. 2021. Т. 4. № 1. EDN MAIGXN.

5. Третьякова Е.Н., Канарская Л.Г., Третьякова Я.А. Практическое обучение в аграрном вузе по средствам электронных образовательных ресурсов // Инновационные технологии в высшем образовании: Материалы Национальной научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава. Ульяновск. 16 декабря 2020 года. / Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина. 2020. С. 216-218. EDN KMBXAA.

6. Третьякова Е.Н., Кирина И.Б., Третьякова Я.А. Практика преподавания социально-гуманитарных наук в аграрном вузе по средствам электронных образовательных ресурсов // Молодежная наука - развитию агропромышленного комплекса: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Курск. 03–04 декабря 2020 года. / Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова. 2020. С. 179-182. EDN UOEWPE.

7. Щербаков Н.В. Внедрение онлайн-курсов в образовательные программы высшего образования // Наука и Образование. 2021. Т. 4. № 1. EDN ZKGYUJ.

8. Щербаков Н. В. Онлайн-курсы как инновационная форма обучения в высшей школе // Наука и Образование. 2020. Т. 3. № 4. С. 233. EDN LKAFGE.

**UDC 004.031.4**

## **ONLINE COURSE AS PART OF THE EDUCATIONAL PROCESS**

**Anastasia G. Necheporuk**

candidate of agricultural sciences, associate professor

anecheporuk222@mail.ru

**Elena N. Tretyakova**

candidate of agricultural sciences, associate professor

telena303@mail.ru

**Nikolay V. Shcherbakov**

candidate of economic sciences, associate professor

nikolay5760@mail.ru

Michurinsk State Agrarian University

Michurinsk, Russia

**Abstract.** The article presents data on the application of the online course in the educational process on the example of the discipline of the same name and the developed online course "Technology of meat products" for students in the field of training 35.03.07 Technology of production and processing of agricultural products.

**Keywords:** education, online course, educational process.

Статья поступила в редакцию 10.02.2023; одобрена после рецензирования 01.03.2023; принята к публикации 20.03.2023.

The article was submitted 10.02.2023; approved after reviewing 01.03.2023; accepted for publication 20.03.2023.