

РОЛЬ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ОБУЧЕНИЯ В ПОДГОТОВКЕ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Гирилович И.Б., Шуляк Т.Л.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

г. Могилев, Республика Беларусь

Производственная практика является важнейшей частью практико-ориентированного обучения студентов в подготовке высококвалифицированных специалистов для молочной промышленности. Цель производственной практики – сформировать у студента профессиональные навыки, способность принимать самостоятельные решения на конкретном участке работы в реальных производственных условиях.

В соответствии с образовательным стандартом при подготовке инженеров-технологов молочной промышленности предусмотрено два вида практики: технологическая и преддипломная.

Практику студенты проходят на базовых предприятиях, которые являются передовыми предприятиями молочной промышленности республики, имеющие высокий уровень технологии и оснащены современным технологическим оборудованием.

Молочная промышленность характеризуется наличием различных отраслей (цельномолочной, молочно-консервной, сыродельной, маслодельной), поэтому с целью более глубокого изучения технологических процессов производства молочных продуктов, технологического оборудования, каждый студент за период обучения направляется на практику на предприятия различных отраслей.

Технологическая практика для студентов дневной формы обучения предусмотрена после третьего (первая) и четвертого (вторая) курсов и, как правило, только на тех предприятиях, которые предоставляют рабочие места. На первой технологической практике студенты участвуют в основном технологическом процессе производства различных молочных продуктов, в качестве рабочих, получая навыки обслуживания технологических операций производства. Это дает им возможность за время прохождения производственной практики получить квалификационный разряд рабочей профессии.

При прохождении второй технологической практики студенты, в основном, работают в качестве помощников мастеров, что дает возможность более глубоко изучать технологии производства продуктов, новейшее технологическое оборудование, а также принимать участие в организации технологического процесса на всех его стадиях и осуществлять необходимый контроль производства. Кроме того, в период второй технологической практики студенты собирают необходимый материал, который позволяет выполнить практически значимые курсовые проекты по технологии молока и молочных продуктов.

В последние годы кафедра технологии молока и молочных продуктов МГУП практикует прохождение первой и второй технологической практик студентов в форме студенческих отрядов. Базовым предприятием для создания студотрядов является ОАО «Могилевская фабрика мороженого», куда направляется не менее 15 студентов-практикантов. Возможность прохождения производственной практики в форме студотряда позволяет студентам получить навыки работы в коллективе, а также способствует приобретению более глубоких профессиональных знаний. Студотряд принимает непосредственное участие в производственной и общественной жизни предприятия. Такая форма прохождения практики получила высокую оценку, как самих студентов-практикантов, так и предприятия, которое неоднократно направляло благодарственные письма в адрес ректората по итогам работы студотрядов.

Технологическая практика также предусмотрена и для студентов заочной формы обучения. Она проводится на 5 курсе перед весенней лабораторно-экзаменационной сессией

в течение 4-х недель. Технологическую практику проходят только те студенты, которые не работают на предприятиях молочной отрасли. Это позволяет им закрепить полученные теоретические знания по специальным дисциплинам и получить практические навыки для самостоятельной профессиональной деятельности по специальности.

Заключительным этапом практико-ориентированного обучения студентов дневного и заочного отделений является преддипломная практика, задача которой – проверить возможность самостоятельной работы в условиях конкретного производства, подготовить материал к дипломному проекту. На преддипломную практику студенты дневной формы обучения направляются на предприятия молочной промышленности, как правило, в соответствии с их распределением, где в ряде случаев работают в должности мастеров цехов основного производства. Это позволяет целенаправленно изучить производство того предприятия, на котором им предстоит работать в качестве молодых специалистов. Студенты заочной формы обучения направляются на молокоперерабатывающие предприятия, как правило, по месту их работы. Некоторые студенты в период преддипломной практики принимают участие в разработке проектов реконструкции и технического перевооружения предприятия – базы практики.

Рациональное и планомерное использование времени, отведенного на производственную практику, позволяет обучить студентов практическим навыкам и подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях молочной промышленности.

УДК 378.147:664.87

ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ КАК КЛЮЧЕВОЕ ЗВНО ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ПОДХОДА В ПОДГОТОВКЕ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ ПИЩЕВОГО ПРОФИЛЯ

Гуринова Т.А., Гуляев К.К.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

г. Могилев, Республика Беларусь

Современные условия развития различных отраслей пищевой промышленности предполагают подготовку специалистов, компетентных в своей профессиональной области и способных к профессиональной мобильности. Выпускник инженерно-технического вуза сталкивается на производстве с необходимостью решения конкретных практических проблем в области техники и технологии. Для этого одних только теоретических знаний недостаточно, он должен иметь определенные умения и навыки, выработанные им в процессе учебы. В связи с этим одним из перспективных методов нового подхода к инженерному образованию является практико-ориентированное обучение, когда студенты имеют возможность включаться в активную творческую инженерную деятельность.

В образовательном стандарте высшего образования для специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья, введенного в действие в 2013 году, четко прописаны требования к академическим, социально-личностным и профессиональным компетенциям специалиста, а также требования к организации образовательного процесса. Студент уже в стенах вуза должен быть подготовлен к интеграции в мировое технико-технологическое пространство, а процесс обучения нацелен на подготовку компетентного, конкурентоспособного специалиста, готового к постоянному профессиональному росту и самосовершенствованию. Инженер-технолог пищевого профиля должен владеть механизмом повышения качества, потребительской ценности и конкурентоспособности экологически безопасных и биологически ценных продуктов питания с учетом требований рынка и расширения возможностей сырьевой базы для выпуска