

РОЛЬ ФИЛИАЛОВ ВЫПУСКАЮЩЕЙ КАФЕДРЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

А.А. Куприец, Т.Л. Шуляк

Могилевский государственный университет продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время наблюдается динамичное развитие молокоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь, в связи с чем, имеет место постоянная необходимость в специалистах высокой квалификации, обладающих хорошими профессиональными навыками при работе в производственных условиях.

В целях повышения качества подготовки квалифицированных специалистов, эффективности учебной и научно-исследовательской работы кафедра технологии молока и молочных продуктов Могилевского государственного университета продовольствия заключила договора о создании филиалов кафедры на ведущих молокоперерабатывающих предприятиях Республики Беларусь: ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка», которая имеет свои филиалы по всей Могилевской области, и ОАО «Молочные горки» (г. Горки).

В процессе обучения студенты специализации 1-49 01 02 02 Технология молока и молочных продуктов выполняют лабораторные и практические занятия по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации в условиях ВУЗа. Однако, как показывает опыт работы, для более качественного и глубокого изучения технологических процессов производства всех видов молочной продукции, структуры молочного предприятия, работы технологического оборудования организованы регулярные выездные лабораторные занятия по дисциплинам «Технология молока и молочных продуктов», «Микробиология молока и молочных продуктов» на филиалы кафедры.

При проведении выездных лабораторных занятий студенты непосредственно в производственных условиях осуществляют углубленное изучение специальных дисциплин, предусмотренных учебным планом, и приобретают практические навыки осуществления некоторых технологических операций и анализа качества молока и молочных продуктов. В частности, на базе ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» проходят лабораторные занятия по изучению технологии производства цельномолочной продукции (молока питьевого, кисломолочных продуктов, творога, сметаны), масла, мороженого. На производственных площадках Славгородского и Бельничского филиалов ОАО «Бабушкина крынка» проводится изучение технологии производства различных видов ферментативных сыров. На ОАО «Молочные горки» студенты изучают технологические нюансы переработки вторичного молочного сырья, а также изучают организацию СР-мойки технологического оборудования в производственных условиях.

С целью формирования профессиональных навыков, умения принимать ответственные решения в процессе работы, студенты специализации 1-49 01 02 02 Технология молока и молочных продуктов проходят несколько видов практики на филиалах кафедры технологии молока и молочных продуктов. Так, после первого курса студенты направляются на ознакомительную практику на ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка». Под руководством преподавателей кафедры и ведущих специалистов ОАО «Бабушкина крынка» они изучают структуру производства предприятия, основные технологические этапы производства молочной продукции, а также приобретают первоначальные навыки сбора материалов, составления и оформления отчета по практике.

На первой и второй технологических практиках студенты имеют возможность получить рабочие места на время прохождения практики на ОАО «Молочные горки», ОАО

«Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» (г. Могилев), а также на Славгородском, Осиповичском, Бельничском, Быховском и других филиалах ОАО «Бабушкина крынка». В процессе прохождения практик на филиалах кафедры студенты получают практические навыки по специальности, изучают работу всех цехов и участков, а также лабораторий предприятий, при этом осуществляют сбор материала для выполнения курсовых работ и проектов по профильным дисциплинам кафедры.

В процессе прохождения преддипломной практики студенты осуществляют сбор материалов для выполнения дипломных проектов и работ, а по итогу практики большинство студентов дневной формы обучения получают распределение на филиалы кафедры технологии молока и молочных продуктов, на которых проходили преддипломную практику.

Ежегодно ведущие руководители и специалисты ОАО «Бабушкина крынка» – управляющая компания холдинга «Могилевская молочная компания «Бабушкина крынка» привлекаются кафедрой технологии молока и молочных продуктов для рецензирования дипломных проектов выпускников дневной и заочной форм обучения. Кроме того, ведущими научными сотрудниками кафедры технологии молока и молочных продуктов проводятся научно-технические консультации руководителей и специалистов филиалов кафедры по текущим ситуационным вопросам производства.

В процессе сотрудничества осуществляется регулярная научно-исследовательская деятельность, ориентированная на улучшение качества, расширение ассортимента и совершенствование технологических процессов молочной продукции филиалов кафедры. Так, в 2019–2020 гг. для ОАО «Бабушкина крынка» кафедрой технологии молока и молочных продуктов была проведена научно-исследовательская работа на тему «Исследование параметров сметаны и творога, полученных с использованием разных заквасок различных производителей», в рамках которой выполнены и успешно защищены две научные дипломные работы.

Руководители и специалисты филиалов кафедры принимают активное участие в проводимых в Могилевском государственном университете продовольствия научно-технических конференциях и семинарах.

Постоянное активное сотрудничество кафедры технологии молока и молочных продуктов с производственными филиалами кафедры позволяет студентам глубоко и подробно изучить технологические процессы производства всех видов молочной продукции, получить практические навыки работы в производственных условиях, а также подготовиться к профессиональной деятельности на предприятиях молочной промышленности.