

ОПЫТ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО СПЕЦИАЛИЗАЦИИ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ»

С. В. Волкова, Е. А. Цед, А. А. Миронцева

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Республика Беларусь

Специализация «Технология бродильных производств и виноделия» относится к специальности «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» и предусматривает подготовку специалистов для алкогольной и безалкогольной отраслей. Подготовка выпускников по данной специализации обеспечивает получение квалификации «Инженер-технолог».

Целями подготовки специалистов являются формирование и развитие социально-профессиональной компетентности, позволяющей сочетать академические, профессиональные, социально-личностные компетенции для решения задач в сфере профессиональной и социальной деятельности; формирование профессиональных компетенций для работы в области производства напитков брожения, солода и безалкогольных напитков.

Выпускник вуза должен быть компетентным в таких видах деятельности как организационно-управленческой, производственно-технологической, проектно-конструкторской, научно-исследовательской, инновационной и уметь решать профессиональные производственные задачи. Образовательная программа подготовки специалиста предусматривает изучение циклов социально-гуманитарных, естественнонаучных, общепрофессиональных и специальных дисциплин, дисциплин специализации, факультативные дисциплины, экзаменационные сессии, четыре вида практик, государственный экзамен по специальности и дипломное проектирование.

Срок подготовки специалистов дневной формы обучения составляет 4 года. В университете осуществляется также подготовка специалистов по заочной форме обучения для получения высшего образования, интегрированного со средним специальным образованием, время подготовки до 4 года. Подготовка специалистов проводится на бюджетной основе, а для студентов заочной формы обучения как на бюджетной, так и на платной основе. Выпускающей кафедрой являлась кафедра технология пищевых производств. При подготовке специалистов по специализации «Технология бродильных производств и виноделия» используются различные виды инновационных технологий.

Одной из таких технологий является изучение специальных дисциплин по средствам информационно-коммуникационных технологий. Основными элементами такой работы является обучение в интерактивном режиме, которое позволяет студентам более эффективно изучать соответствующую дисциплину. Доступ к учебным материалам осуществляется студентом самостоятельно с сайта университета (образовательный портал) или посредством онлайн лекций (для студентов, получающих второе высшее образование), а также с использованием слайдов и презентаций.

Завершающим этапом подготовки специалистов является дипломное проектирование. Дипломный проект показывает, насколько полно выпускник усвоил и применил на практике для решения конкретной задачи изученный им в процессе обучения материал, и позволяет определить теоретическую и практическую готовность выпускника к выполнению социально-профессиональных задач по специальности. В соответствии с рекомендациями выпускающей кафедры дипломные проекты по специализации «Технология бродильных производств и виноделия» может быть проектного и исследовательского характера.

Дипломные проекты предусматривают выполнение графической части (технологические схемы производства алкогольной, безалкогольной продукции, солода и

напитков брожения) и расчетно-пояснительной записки, куда входят разделы «Введение», «Технико-экономическое обоснование», «Выбор, обоснование и описание технологической схемы», «Расчет продуктов», «Расчет и подбор оборудования», «Расчет расхода воздуха, воды, электроэнергии, пара и CO₂ на технологические нужды», «Энерго- и ресурсосбережение» «Учет и микробиологический контроль производства», «Охрана труда» и «Экономическая часть».

Дипломные работы исследовательского характера предусматривают теоретические и экспериментальные исследования новых методов и технологий в области производства напитков брожения, ликеро-водочных изделий, винодельческой продукции, безалкогольных напитков, пищевого этилового спирта и дистиллятов.

Темы дипломных проектов и научных работ предлагаются как самими дипломниками с дальнейшей корректировкой выпускающей кафедрой, так и самой кафедрой.

Подготовку специалистов осуществляют высококвалифицированные кадры, профессорско-преподавательского состава с солидным стажем работы и высокими педагогическими навыками.

Большое внимание уделяется организации свободного времени студентов. Так постоянно организовываются различные экскурсии на крупнейшие предприятия профильной отрасли Республики Беларусь и историко-культурные памятники и музеи страны. Конкурсы и викторины, проводимые по специальности, позволяют повысить интерес студентов к выбранной профессии, укрепить и проверить свои знания, научиться решать различные производственные ситуации. В то же время преподаватели могут отметить ребят с лучшей профессиональной подготовкой и открыть перед ними новые перспективы.

Выпускники, обучившиеся по специализации «Технология бродильных производств и виноделия», распределяются на ведущие предприятия отрасли - ОАО «Брестский ликеро-водочный завод «Белалко», ОАО «Климовичский ликеро-водочный завод», ОАО «МИНСК КРИСТАЛЛ» управляющая компания холдинга «МИНСК КРИСТАЛЛ ГРУПП», ОАО «Витебский ликеро-водочный завод «Придвинье», ОАО «Гомельский ликеро-водочный завод «Радомир», ОАО «Мирский спиртзавод», ОАО «Криница», ОАО «Пивоваренная компания Аливария», ЗАО «Бобруйский Бровар», ОАО «Лидское пиво» и др.

УДК 378

ОСОБЕННОСТИ ПРЕПОДАВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ИНЖЕНЕРА-МЕХАНИКА ПИЩЕВОГО ПРОФИЛЯ

Т. А. Гуринова, К. К. Гуляев

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Республика Беларусь

Современное общество предъявляет особые требования к специалистам высшей квалификации. Они должны не только обладать теоретическими знаниями, но и быть готовыми к решению технических и технологических задач. Одной из особенностей учебного плана подготовки инженеров-механиков по специальности 1-36 09 01 Машины и аппараты пищевых производств является включение в государственный компонент обучения технологических дисциплин.

Целью их преподавания является приобретение будущими специалистами знаний, позволяющих исследовать технологический процесс получения продуктов питания с точки зрения его механизации и автоматизации, повышения эффективности производства, сокращения расходов материалов и повышения производительности труда. Выработке ими практических навыков в оценке технического уровня технологических процессов получения продуктов, в умении взаимоувязывать качественные категории технологических процессов с конкретными свойствами и показателями качества пищевых продуктов.