

отношения, слова представителей одного поколения быстрее проникнут в разум подростка, так как не содержат оттенков опеки и назидательности, присущих взрослым.

В свою очередь волонтеры получают практико-ориентированные навыки работы с документацией, сайтами школ и электронной почтой, навыки ведения деловой переписки, учатся налаживать деловые связи, влиять на людей, выступая публично, осваивают техники ораторского искусства, способы построения сообщений в публицистическом стиле. Волонтерам приходилось использовать приемы убеждения собеседника, стимулировать и контролировать работу ответственных, при этом находясь удаленно от места проведения профориентации. Данное задание было способом тренировки таких психологических качеств, как стрессоустойчивость и целеустремленность. При этом все волонтеры столкнулись с разными ситуациями, в каждой школе была особенная реакция, которая требовала от студента индивидуального подхода, быстрого решения, умения показать твердость и выдержку, в то же время гибкость и понимание. Таким образом, ключевые компетенции носят не только профессиональный и образовательный характер, но также необходимы в любой области деятельности, в том числе и в профориентации.

Список литературы

1 Минюрова, С. А. Психология саморазвития человека в профессии [Текст]: моногр. / С. А. Минюрова. – М.: Компания Спутник, 2008. – 298 с.

2 Шкутина Л. А., Карманова Ж. А., Маженова Р. Б., Манашова Г. Н. Практикоориентированное обучение будущих педагогов в условиях современного образования // Конференциум АСОУ: сборник научных трудов и материалов научно-практических конференций. 2017. № 2. С. 1406-1411.

УДК 378.14

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ ПРИ ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ 1-49 01 01 02

М.Н. Василевская

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

Учебные планы подготовки выпускников всех учреждений высшего образования, и специализации 1-49 01 01 02 в том числе, предполагают наряду с аудиторной нагрузкой организацию различных видов практики. Так для студентов вышеуказанной специализации дневной и заочной форм получения образования за весь период обучения проводятся следующие виды практик: ознакомительная, первая технологическая, вторая технологическая и преддипломная.

Ознакомительная практика является учебной и заключается в знакомстве студентов с направлениями, указанными в названии специализации, такими как хлебопекарное, кондитерское, макаронное и пищевое концентратное производства и проводится преимущественно в аудиториях вуза. При этом студентам демонстрируют различные видеофильмы и видеоролики, наглядно воспроизводящие технологические процессы в условиях конкретного производства. Также предполагается работа студентов с учебной литературой, в том числе для написания отчета и подготовке к его защите. По возможности в рамках этой практики также организовывается проведение экскурсий на различные производства согласно направлениям специализации.

Первая и вторая технологические практики осуществляются на профильных предприятиях Республики Беларусь и предполагают подробное ознакомление и изучение с производственных процессов конкретного направления.

В большинстве случаев первая технологическая проводится на предприятиях кондитерского профиля различных форм собственности, таких как СОАО «Коммунарка», ОАО «Слодыч», СП ОАО «Спартак», ОАО «Красный пищевик», КУП «Витьба», а также филиалах указанных предприятий, а в некоторых случаях на зарубежных предприятиях. При прохождении этой практики студенты подробно знакомятся и детально изучают кондитерское производство по разным направлениям, включая шоколадное, карамельное, мармеладо-пастильное производство, изготовление различных мучных кондитерских изделий и пр. Указанные производства достаточно объемны по смыслу и сложны для понимания, что требует хорошей теоретической подготовки и усердия при изучении соответствующих процессов в производственных условиях. Однако, согласно многочисленным отзывам студентов, все вышеперечисленные сложности в большинстве случаев компенсируются положительными эмоциями, полученными при посещении предприятий и дегустации разнообразных кондитерских изделий.

Вторая технологическая практика на текущий момент проводится на различных хлебопекарных предприятиях, расположенных в Республике Беларусь и за ее пределами. В качестве баз практики наиболее часто выступают ведущие отечественные предприятия, такие как ОАО «Берестейский пекарь», ОАО «Витебскхлебпром», ОАО «Гомельхлебпром», ОАО «Гроднохлебпром» и их филиалы в районных городах, а также различные частные предприятия и профильные предприятия Белкоопсоюза. При прохождении этого вида практики студенты подробно изучают технологические процессы производства различных групп хлебобулочных изделий в производственных условиях конкретного предприятия, в том числе пристальное внимание уделяется изучению организации складского хозяйства, работы производственной лаборатории, хлебохранилища и экспедиции, вспомогательных отделов и подразделений. Зачастую студенты проходят практику на должностях инженерно-технологических работников.

Это обусловлено тем, что в преобладающем большинстве случаев первое рабочее место выпускника высшего учебного заведения по специализации 1–49 01 01 02 предоставляется на предприятиях хлебопекарного профиля, поэтому практикуется максимальное погружение студента в специфику производства и его будущей работы.

Преддипломная практика студентов специализации I–49 01 01 02 осуществляется на предприятиях хлебопекарного, кондитерского, макаронного и пищекокцентратного профиля. При чем, в большинстве случаев студенты дневной формы получения образования проходят этот вид практики на предприятии, которое впоследствии будет его первым местом работы, что дает возможность будущему выпускнику присмотреться к своему рабочему месту и зарекомендовать себя в глазах будущего работодателя. Студенты заочной формы получения образования в большинстве случаев проходят преддипломную практику на предприятиях по месту своей работы, что дает возможность оценить правильность организации производства и его отдельных участков с позиции соответствующих требований и в случае несоответствия или возможности усовершенствования производства провести реконструкцию предприятия в рамках дипломного проектирования.

Также необходимо отметить, что в последнее время увеличилось количество студентов, преимущественно дневной формы обучения, которые проходят технологическую и преддипломную практики с предоставлением оплачиваемого рабочего места, в том числе в рамках производственных отрядов, что повышает мотивацию студента, позволяет максимально погрузиться в производственный процесс и оценить ответственность производства пищевой продукции.

На рисунках 1, 2 представлена динамика количества и успеваемости студентов специализации 1-49 01 01 02, проходивших различные виды практики за период 2018–2022 гг.

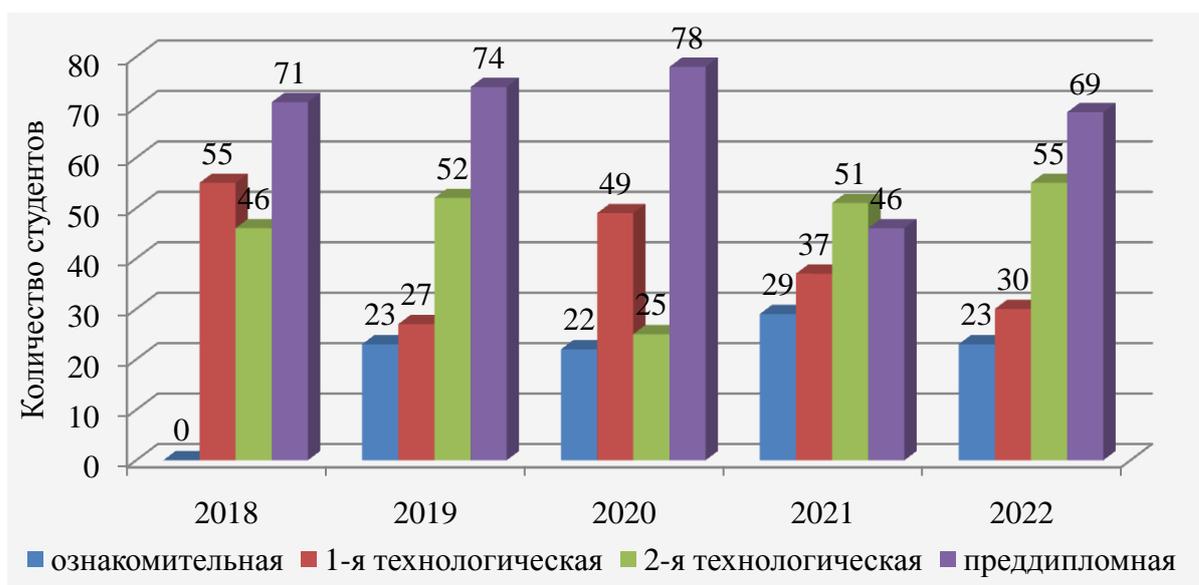


Рисунок 1 – Динамика количества студентов специализации I–49 01 01 02, проходивших различные виды практики за период 2018–2022 гг.

Как видно из рисунка 1, количество студентов всех форм получения образования, проходивших практику в анализируемом периоде, в среднем варьируется от 163 до 177 человек в год, при этом конкретное количество студентов в рамках определенного вида практики определяется количеством обучающихся студентов и формой получения образования, т.е. дневная или заочная на базе среднего специального или заочная.

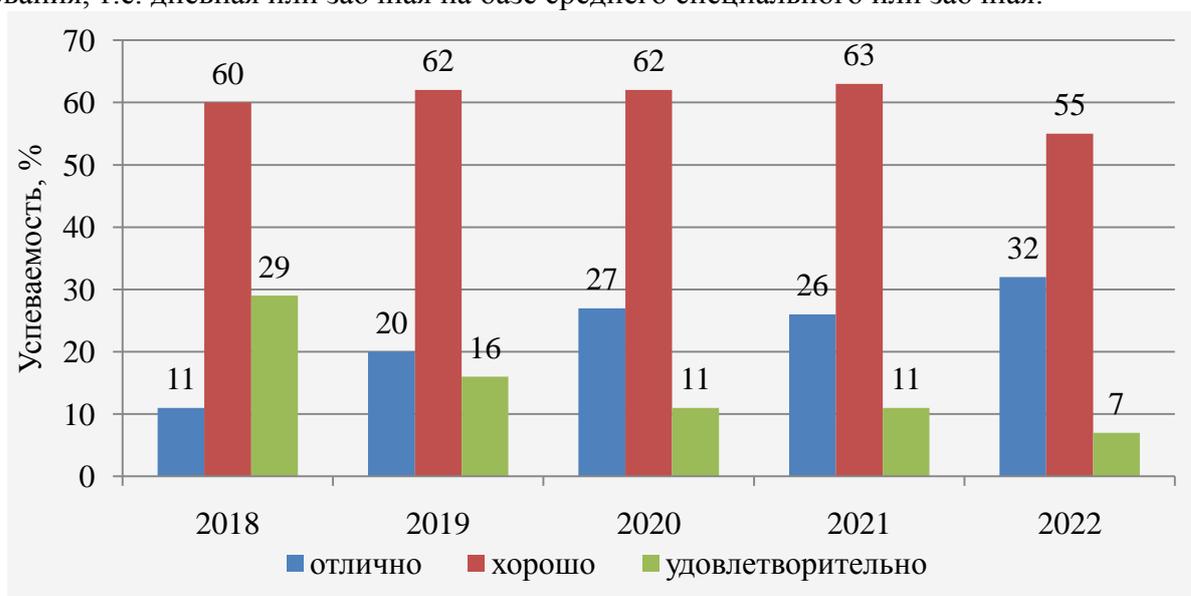


Рисунок 2 – Динамика успеваемости студентов специализации I–49 01 01 02, проходивших различные виды практики за период 2018–2022 гг.

Успеваемость студентов практически не изменялась в течение анализируемого периода и в среднем количество отличных отметок варьируется в диапазоне 11–32%, хороших 55–63%, удовлетворительных 7–29%, неудовлетворительных 0–6% от общего количества.

На сегодняшний день выпускники высших учебных заведений, в частности технологического профиля, получают квалификацию инженер-технолог соответствующей специальности, основанной на теоретической подготовке, а также практических навыках, полученными в при проведении лабораторных и практических занятий и закрепленными в условиях производства при прохождении различных видов практики. В заключении

