

УДК 378.09

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ПОДХОДЫ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

К.К. Гуляев, Е.С. Новожилова, И.А. Машкова

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь

Основные требования к организации образовательного процесса предполагают, что качество подготовки современных специалистов должно быть направлено на применение практико-ориентированных технологий [1]. Поскольку типовые учебные планы подготовки по технологическим специальностям предусматривают прохождение производственной практики студентами непосредственно на предприятии, это еще в большей степени ставит перед преподавателем вуза необходимость использования практико-ориентированных методик обучения [2].

Одним из этапов практической подготовки будущего инженера-технолога, обучающегося в Могилевском государственном университете продовольствия по специализации 1-49 01 01 02 «Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производств и пищевых концентратов» как на дневной, так заочной форме обучения, является первая технологическая (производственная) практика, которая проводится после окончания студентами третьего курса. Задачей этой практики является изучение и практическое освоение технологических процессов и оборудования кондитерских фабрик и цехов, а также получение навыков по использованию технологической документации и методов анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Успешная реализация поставленной задачи осуществляется на основе Положения об учебно-производственной практике [3], разработанного в университете и размещенного на сайте mgup.mogilev.by.

Претворение в жизнь принципа практико-ориентированного обучения в первую очередь связано с профессиональными компетенциями преподавателя, осуществляющего учебно-методическое руководство практикой. Такой принцип предполагает практико-ориентированный подход к формулированию целей и задач практики на конкретном предприятии, подбору перечня изучаемых вопросов и составлению рекомендаций для их рассмотрения, выдвижению требований к содержанию и оформлению отчета, формированию перечня литературы и других источников информации. Все эти подходы изложены в Программе первой технологической практики для студентов специализации

1-49 01 01 02 [4], составленной преподавателями кафедры технологии хлебопродуктов МГУП, осуществляющими учебно-методическое руководство практикой от вуза.

С целью усиления практико-ориентированной составляющей при выборе баз практики активно используются выездные занятия и экскурсии студентов и преподавателей кафедры на предприятия, где они знакомятся с ассортиментом и технологиями выпускаемой продукции, имеющимся технологическим оборудованием, действующими системами контроля качества (НАССР и др.). Так, производственными базами первой технологической практики являются ведущие кондитерские фабрики концерна «Белгоспищепром», такие, как СОАО «Коммунарка» и ОАО «Слодыч» (г. Минск), СП ОАО «Спартак» (г. Гомель), ОАО «Красный пищевик» (г. Бобруйск) и другие, а также КПУП «Кондитерская фабрика «Витьба» (г. Витебск) и ряд кондитерских цехов разных форм собственности. Распределение студентов по местам практики проходит за несколько месяцев до ее начала с учетом не только их личных пожеланий, но и рейтинга успеваемости.

Перед отбытием к местам практики со студентами проводится собрание, на котором зачитывается приказ ректора о прохождении практики, рассматривается Положение об учебно-производственной практике, выдаются сопроводительные документы (командировочные удостоверения, направления, дневники и др.), проводится инструктаж по технике безопасности, назначаются старшие по группе студентов, направляемых на одно и то же предприятие. В качестве методического обеспечения практики студентам выдаются брошюры с методическими указаниями и памятки о правилах поведения во время прохождения практики, в которых кратко и доступно изложены требования Положения [3] и Программы [4].

Максимально учитывая специфику пищевых предприятий, к первой технологической (производственной) практике студенты допускаются только после обязательного прохождения санитарного минимума с имеющимся на руках действующим документом.

Прибытие студентов на кондитерскую фабрику начинается с посещения кадровых служб, где оформляется приказ с назначением руководителя практики от предприятия. Для руководства первой технологической (производственной) практикой студентов активно привлекаются высококвалифицированные специалисты предприятий, среди которых главные и ведущие инженеры-технологи, начальники производственных цехов, заведующие производственно-технологическими лабораториями и др. На некоторых предприятиях, например в СП ОАО «Спартак», организацией и проведением практики со студентами активно занимается отдел подготовки кадров. На всех базах практики особое внимание уделяется вопросам безопасных условий труда студентов.

Длительность первой технологической практики составляет 6 недель. Для усиления практико-ориентированной направленности в первые несколько недель, а при желании студентов и в течение всего срока практики, им предлагается работать на рабочих местах в качестве операторов линий, формовщиков, упаковщиков и др. с оформлением необходимой документации и выплатой заработной платы. Следует заметить, что многие студенты охотно соглашаются поработать в бригаде, ведь это прекрасный способ познать производство изнутри. Кроме освоения рабочих специальностей, студенты не забывают и про основные задачи практики, а это значит, активно знакомятся с организацией работы складов, отделений подготовки сырья, производственных цехов и участков, экспедиции, вспомогательных служб, дублируют работу технологов лаборатории и т.п.

Большое внимание на предприятии и в вузе уделяется ведению дневника, составлению и оформлению отчета. К началу первой технологической практики в университете каждому студенту выдается новый дневник, который ведется им на протяжении нескольких лет в периоды прохождения и других видов практики, заканчивая преддипломной. В период между практиками дневники хранятся в вузе на выпускающей кафедре. Во время прохождения производственной практики студент ежедневно отражает выполняемую им работу согласно Программе практики [4]. Получая консультации обоих руководителей (от университета и предприятия), студенты систематически проводят подбор

материала для составления отчета (эскизы технологических схем производства и их описание, рецептуры, мощность и режимы работы предприятия, схемы лабораторного контроля, планы основных производственных цехов и др.). Студентам предлагается пользование библиотекой и технической документацией предприятия, в удобное время организуются консультации руководителя практики и других необходимых специалистов предприятия (механиков, энергетиков и др.). На ряде кондитерских фабрик («Красный пищик», «Коммунарка», «Слодыч») студентам выделяются даже отдельные классы или специализированные помещения, оборудованные компьютерной техникой, для ознакомления с документацией предприятия и написания отчетов.

На базах практики созданы условия для профессионального развития руководителей от вуза для совершенствования их компетентности в области практико-ориентированного обучения. Для этого создаются условия для посещения ими предприятия, встреч с ведущими специалистами, ознакомления с производством и технологической документацией. В этот период руководителем от университета уточняется и окончательно формулируется специфика индивидуального задания, которая предполагает поиск материала и выполнение экспериментальных исследований по заданной тематике. Находясь в вузе, руководитель практики продолжает активное общение со студентами с применением различных форм связи (телефон, интернет и др.).

Выполнение студентами индивидуальных заданий в задачно-целевой и творческой форме способствует практической направленности обучения. При этом студент выполняет краткий литературный поиск по вопросу исследований в заводской или местной городской библиотеке; далее проводит измерение заданных параметров, обрабатывает собранные данные, анализирует их и на основании полученных результатов делает выводы и практические рекомендации.

Программа первой технологической (производственной) практики предусматривает овладение студентами не только профессиональными, но и академическими и социально-личностными компетенциями [4]. При прохождении первой технологической (производственной) практики студенты активно участвуют в общественной жизни коллектива предприятия; стараются показывать высокий уровень организованности, производственной и личной культуры не только на производстве, но и в местах проживания и проведения культурного досуга.

Для контроля прохождения практики студенты регулярно предоставляют дневники руководителю практики от предприятия и по ее окончании сдают ему отчет, который утверждается и заверяется печатью. Далее в течение трёх дней после окончания практики отчет поступает на кафедру; проверяется руководителем от вуза и защищается студентом в течение 10 дней. На ряде кондитерских фабрик («Коммунарка», «Слодыч») практикуется предварительная защита отчета руководителю практики от предприятия.

Подводя итог вышесказанному, следует отметить, что на кафедре технологии хлебопродуктов существует понимание необходимости и важности практико-ориентированного обучения в образовательном процессе, в том числе и во время технологической (производственной) практики. При этом активно используются различные формы и методы. В рамках практико-ориентированного подхода улучшается эффективность обучения, повышается мотивация студента и интерес к творческой работе.

Список литературы

- 1 Кодекс Республики Беларусь об образовании. – Мозырь: Белый Ветер, 2011. – 379 с.
- 2 Жуланова И.В. Проблема организации практико-ориентированного обучения в вузе [Электронный ресурс]. – Дата доступа 12.10.2018. – Режим доступа: http://www.pssw.vspu.ru/other/science/publications/jul_predu.htm
- 3 Положение об учебно-производственной практике студентов УО «МГУП»: П СМК 7.4–02–2010. – Введ. 01.12.2010. – Могилев: МГУП, 2010. – 30 с.

4 Программа первой технологической практики для студентов специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья специализации 1-49 01 01 02 Технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов / И. А. Машкова, Е. С. Новожилова. – Могилев: МГУП, 2018. – 23 с.