

Н.В. Камсуліна, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУВАННЯ ДЛЯ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Виконання кваліфікаційних (дипломних) робіт (проектів) є заключним етапом навчання студентів в університеті і має на меті систематизацію знань, розширення і закріплення професійних умінь та навичок щодо вирішення завдань, максимально наближених до умов виробництва у відповідних галузях. Виконуючи кваліфікаційну (дипломну) роботу (проект), студент поглиблює знання з фундаментальних та фахових дисциплін, освоює методики прогнозування технологічних процесів виробництва та переробки сільськогосподарської продукції, інженерного, економічного, природоохоронного забезпечення, оволодіває навичками співставлення результатів своїх досліджень із літературними даними, аналізу, узагальнення і літературного оформлення одержаних результатів з теми дипломної роботи (проекту), набуває вміння вести науковий пошук, користуватися передовими комп'ютерними технологіями.

Зміни, які відбуваються в економічній та політичній ситуації країни, зокрема в харчовій промисловості, зумовили жорсткі вимоги до підготовки професіоналів у галузі харчування. Одним із напрямів виконання зазначеного завдання є вдосконалення підготовки фахівців шляхом ґрунтовнішого оволодіння ними процесом проектування, що становить основу майбутньої професійної діяльності.

Незважаючи на вищезазначене, проблему дипломного проектування у закладах вищої освіти недостатньо досліджено як у теоретико-методологічному, так і в практичному аспектах. Поза увагою дослідників залишилося наукове обґрунтування методики навчання фахівців, концептуальні ідеї щодо особистісно-орієнтованого підходу до професійної підготовки, застосування нових інформаційних технологій навчання. Це зумовлює потребу дослідження різних аспектів навчальної підготовки, спрямованих як на вирішення проблем дипломного проектування у вищих технічних навчальних закладах України, так і на усунення наявних суперечностей між вимогами суспільства до конкурентноспроможного фахівця та недостатнім рівнем розробки теорії його професійної підготовки; збільшенням

навчальної інформації та обмеженням часу на підготовку фахівців із харчової промисловості.

Професійні якості майбутнього фахівця формуються в процесі дипломного проектування (ДП) – завершального етапу підготовки студента, метою якого є систематизація, поглиблення, розширення і закріплення знань, вмінь, навиків, необхідних для виконання завдань, які приближені до умов виробництва. Під час дипломування студент основну частину часу працює творчо і самостійно, здійснює розробку проекту для конкретного підприємства на основі узагальнення передових досягнень науки і техніки. За чинним положенням ДП передбачає виконання кваліфікаційних випускних робіт двох рівнів: дипломний проєкт бакалавра, дипломна робота магістра. У свою чергу кваліфікаційна робота кожного рівня є самостійною творчою роботою трьох видів: аналітичного, розрахункового, експериментального характеру. Для інженерних спеціальностей передбачено виконання кваліфікаційних робіт розрахункового характеру. Особливістю змісту випускних дипломних проєктів ОКР «бакалавр» є те, що в них в основному вирішуються технологічні завдання, в дипломних роботах ОКР «магістр» – менеджерсько-наукові завдання. Зовнішніми факторами, що впливають на якість ДП, є стан розвитку харчової промисловості; стан сільського господарства; повнота інформації, отриманої на переддипломній практиці; теоретична й практична підготовка студента-дипломника; інформаційне забезпечення у ЗВО; стабільність навчального процесу; відношення до дипломного проектування. Внутрішніми факторами, що впливають на якість ДП, є матеріально-технічна база кафедри, наявність аудиторії для консультування студентів-дипломників, інформаційно- і нормативно-методичне забезпечення ДП, кваліфікація керівників ДП, участь викладачів у науково-дослідній роботі, зв'язок кафедри й викладачів із виробництвом, з іншими ЗВО, участь викладачів у розробці навчальних програм. Основними напрямками по вдосконаленню дипломного проектування на кафедрі можна вважати вдосконалення тематики дипломних проєктів (робіт) та використання сучасних інформаційних технологій. Для підготовки спеціалістів харчових підприємств різних рівнів і приближення тематики ДП до реальних умов виробництва проєкти слід виконувати за різними напрямками.

Разом із тим необхідно виробити оптимальну методику навчання, яка б забезпечила результативність навчального процесу дипломного проектування за новими вимогами, особливо за умов дистанційного навчання.