

М.О. Янчева, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Л.А. Скуріхіна, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
Н.Г. Гринченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУВАННЯ БАКАЛАВРІВ З УРАХУВАННЯМ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ

Найбільш важливим завданням вищої школи є підвищення якості підготовки спеціалістів на всіх етапах навчання в вищому навчальному закладі. Специфіка навчання полягає перш за все в тому, що вона вимагає продуманої організації самостійної роботи студентів, яка забезпечувала б успішне оволодіння не тільки програмним матеріалом, але і навичками досліджень, творчої діяльності, розвитком інженерної думки.

В світі цього положення виключно важливе значення має один з видів самостійної діяльності студентів – виконання дипломного проекту на завершальній стадії навчання в процесі якого студент одержує знання, уміння, навички в проведенні проектних, дослідницьких, розрахункових і інших видів робіт, притаманних інженеру-технологу.

Метою дипломного проектування є систематизація, закріплення та поглиблення теоретичних знань студентів з обраної спеціальності, перевірка здатності використовувати ці знання при виконанні технологічних, інженерно-технічних розрахунків та проектуванні апаратурно-технологічних схем. Дипломне проектування сприяє розширенню кругозору, розвитку ініціативи та творчих здібностей студента на шляху формування майбутнього фахівця, формує відповідальність за прийняті в проекті рішення його здатності до самостійної роботи в умовах сучасного розвитку м'ясної галузі.

Згідно зі зміною ОПП бакалавра напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» (піднапрям «Харчова інженерія») державна атестація студентів завершується захистом дипломного проекту.

Він передбачає індивідуальний принцип виконання і повинен мати творчий характер. Під час виконання дипломного проекту студент закріплює знання одержані в процесі вивчення спеціальних дисциплін, набуває навичок самостійної роботи при рішенні практичних питань щодо виробничої діяльності підприємств м'ясної галузі. Це перша реальна і самостійно виконана інженерна робота майбутнього фахівця.

Для ефективної реалізації інноваційних навчальних програм необхідна наявність системи інформаційної підтримки самостійної роботи студентів, що постійно оновлюється.

В зв'язку з чим на кафедрі технології м'яса було розроблено методичні вказівки для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» щодо організації та виконання дипломних проєктів.

Тематика дипломних проєктів повинна бути актуальною, враховувати реальні проблеми і завдання, що стоять перед галуззю і відповідати основним напрямам розвитку м'ясної промисловості.

Основними етапами дипломного проєкту є:

- обрання студентом теми за участю викладача (при цьому використовуються особистісно-диференційований підхід до кожного студента);

- отримання студентом завдання згідно структури курсового проєкту;

- вивчення, пошук та добір літератури щодо обраної теми;

- опрацювання наукової та методичної літератури, проведення розрахунків згідно алгоритму, систематизація отриманих результатів;

- оформлення розрахунково-пояснювальної записки;

- розробка та оформлення графічних матеріалів проєкту;

- захист дипломного проєкту.

Дипломний проєкт складається з текстової частини (розрахунково-пояснювальної записки) і графічної частини (окремо оформлені конструкторські документи, що мають самостійні позначення). Крім того, виконання дипломного проєкту забезпечено розробленими прикладними програмами, які полегшують технологію виконання розрахунків.

Під час дипломного проєктування, студент повинен показати здібності і уміння в застосуванні знань спеціальних, загально-технічних та соціально-економічних дисциплін, практичних навичок одержаних під час проходження практики, орієнтуватися на перспективи розвитку харчової промисловості України, застосовувати відомчі норми технологічного проєктування промислових підприємств та іншу нормативну документацію, використовувати передовий досвід роботи підприємств м'ясної промисловості.

Досвід роботи показав, що при правильній підготовці навчально-методичної літератури студенти зможуть не тільки більш глибоко осягти тонкощі професії, але й зробити особистий внесок у створення нових технологій та сучасних підприємств галузі.