

О.В. Самохвалова, канд. техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

С.Г. Олійник, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

ДОСВІД ВЗАЄМОДІЇ КАФЕДРИ З ХАРЧОВИМИ ПІДПРИЄМСТВАМИ ПІД ЧАС ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ГАЛУЗІ»

Сучасне хлібопекарське та кондитерське виробництво потребує від фахівця високого професіоналізму, широкого науково-технічного світогляду, вміння раціонально проводити технологічний процес, впроваджувати інноваційні технології для одержання конкурентоздатної продукції. Ці компетенції повинні набуватися студентами у тісному поєднанні теоретичного навчання з практичною підготовкою на підприємствах галузі. Проте через скорочення видів та тривалості практик у навчальних планах підготовки бакалаврів, що відбувалося останніми роками, часто виникає проблема недостатньої готовності багатьох випускників до самостійної професійної діяльності на первинних посадах.

Подолати розрив між теорією і практикою, освітою й виробництвом, підвищити якість підготовки кваліфікованих кадрів із урахуванням вимог роботодавців можливо шляхом упровадження у навчальний процес деяких елементів дуальної форми навчання, а саме проведення лабораторних занять з фахових дисциплін у реальних умовах виробництва.

Такий підхід покладено в основу лабораторного практикуму з дисципліни «Технологія галузі. Розділи «Технологія хліба» і «Технологія кондитерських виробів» навчального плану підготовки бакалаврів за спеціалізацією «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» спеціальності 181 «Харчові технології». Частина передбаченого навчальним планом загального обсягу лабораторних робіт проводиться на підприємствах галузі. Досвід такої роботи накопичено кафедрою протягом останніх 15 років.

Війзні лабораторні роботи з технології хлібобулочних виробів проводяться на ТОВ «Українсько-словенське підприємство хлібопекарський комплекс «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський» (м. Харків). Навчальною програмою дисципліни передбачається виконання на підприємстві чотирьох лабораторних робіт з вивчення окремих технологічних процесів виготовлення пшеничних, житньо-пшеничних та житніх сортів хліба.

Лабораторні роботи з технології кондитерських виробів проводяться на ЧАО «Кондитерська фабрика “Харків’янка”, яка входить до корпорації «Бісквіт-Шоколад» (м. Харків). Практикумом також передбачено чотири лабораторні роботи для вивчення технологій цукрових кондитерських виробів у виробничих умовах.

Лабораторні роботи проводяться у спеціально створених на підприємствах навчальних класах з залученням провідних фахівців, а саме інженерів-технологів, завідувачів лабораторії, начальників зміни тощо. У методичному аспекті лабораторні роботи, що виконуються на підприємствах, суттєво не відрізняються від тих, що проводяться у лабораторіях кафедри. Важливим є надання студентам можливості ознайомитися з роботою підприємства, безпосередньо брати участь у проведенні технологічного процесу на всіх етапах виробництва, здійсненні аналізу якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції в цехових і центральних лабораторіях. Студенти мають змогу ознайомитися з сучасним обладнанням, новими видами сировини і технологіями, що, безумовно, є важливим у формуванні сучасного фахівця. Важливою є можливість студентів брати участь у з’ясуванні непередбачених виробничих ситуацій, що мали місце під час виготовлення продукції на підприємстві (наприклад, зупинка конвеєра, поломка апаратів, виключення холоду, відхилення показників якості сировини та готової продукції від нормативних тощо) та можливих шляхів виходу з цих ситуацій.

Перевагами такої організації викладання фахових дисциплін для студента є поєднання отриманих теоретичних знань з практичним досвідом роботи на одному чи декількох підприємствах і збільшення шансів на отримання першого робочого місця одразу після закінчення закладу освіти, для роботодавця – отримання кваліфікованих кадрів, готових якісно працювати без додаткових витрат на первинне ознайомлення із робочими процесами на підприємстві, а для закладу вищої освіти – підвищення конкурентоспроможності на ринку освітніх послуг.

Отже, враховуючи вимоги роботодавців, а також беручи до уваги набутий кафедрою досвід проведення виїзних лабораторних занять, на перспективу планується залучати також провідні підприємства макаронної та харчоконцентратної галузей до співпраці з цих питань.