

УДК 378.147.88:664

Загорко Н. П., к.т.н., доцент

Коляденко В. В., ст. викладач

Таврійський державний агротехнологічний університет

ОСОБЛИВОСТІ ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИК СТУДЕНТІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Анотація. У статті розглянуто особливості практичної підготовки студентів спеціальності «Харчові технології».

Ключові слова: практична підготовка, навчальна практика, виробнича практика.

Постановка проблеми. Основою якісної університетської освіти є тісне поєднання базової теоретичної підготовки та практичне освоєння отриманих знань і навичок, оскільки без закріплення і вдосконалення отриманих знань на практиці неможливо підготувати кваліфікованого спеціаліста.

Практики є важливою складовою частиною професійної підготовки майбутніх спеціалістів і служать серйозною мотивацією формування стійких навичок використання теоретичних знань у справжніх виробничих ситуаціях.

Одним з головних завдань практик є забезпечення формування у студента професійної адаптації до реальних умов виробництва, що постійно змінюються у світі сучасних ринкових відносин. Це дозволить випускнику відразу після навчання у ВУЗі отримати роботу за спеціальністю і включитися до серйозної практичної діяльності.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Аналіз педагогічної літератури і методичних досліджень свідчить про те, що проблема практичного навчання завжди була одним з найактуальніших при підготовці фахівців різного профілю. Висвітлення питань, пов'язаних з підготовкою майбутніх фахівців до практичної діяльності здійснене у багатьох працях [3, 4, 5, 6, 7].

Формулювання цілей статті. Розкриття особливості організації і проведення практики, як фактору формування професійних умінь і навичок фахівця з харчових технологій.

Виклад основного матеріалу досліджень. З 2013 року на факультеті агротехнологій та екології ведеться підготовка спеціалістів з харчових технологій, особливістю якої є збільшення практичної складової. Навчальний план передбачає достатньо велику кількість кредитів на проходження студентами

різних видів практики: ознайомлювальної, навчальної, виробничої, переддипломної і науково-дослідної, загальною тривалістю 29 тижнів на всіх освітніх рівнях. Послідовність проведення всіх практик передбачає безперервність отримання необхідного об'єму знань і практичних навичок для підготовки спеціаліста високого рівня (рис. 1).

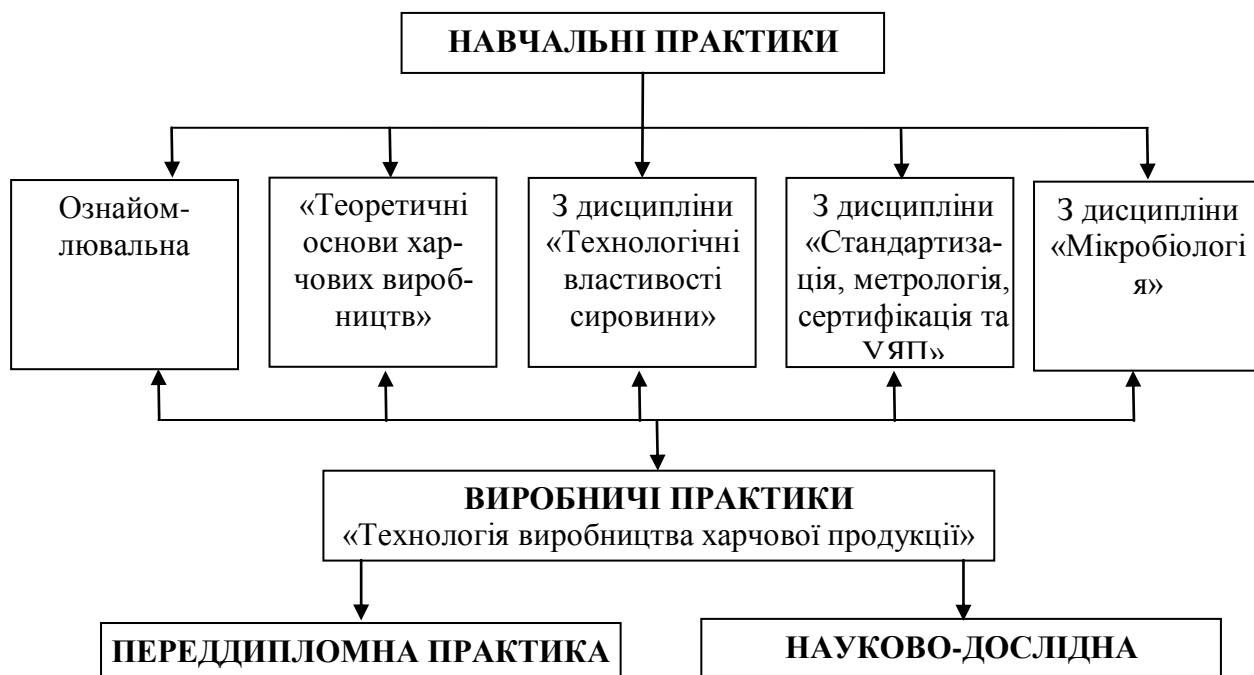


Рисунок 1 – Наскрізна схема проведення практичної підготовки студентів.

Вся робота з організації і проведення практики виконується у відповідності до Положення «Про проведення практик студентів Таврійського державного агротехнологічного університету», яке базується на «Положенні про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України».

Одним з основних напрямків цієї роботи є укладання довгострокових договорів про проходження практик з профільними підприємствами міста Мелітополя, Мелітопольського району, Запорізької, Херсонської, Дніпропетровської та інших областей. Також студенти старших курсів мають можливість заключати угоди за власним бажанням та проходити практику на виробничих підприємствах за місцем проживання. На сьогодні укладено 30 договорів, з яких 15 розраховані на довгострокове співробітництво. Основними базами практик зі спеціальності «Харчові технології» є переробні підприємства різних галузей харчової промисловості різних форм власності: ПАТ «Мелітопольський м'ясокомбінат», ПАТ «Олієекстракційний завод», ПП «Молокозавод-Олком», ПАТ «Мелітопольський хлібокомбінат», ТОВ «Аріс», ТОВ

«Соцінновація», ТОВ «Спецмонтажінновація», ТОВ «Бердянські ковбаси» та ін.

Основою для вибору профільного підприємства у якості бази практики студентів є матеріально-технічне оснащення сучасними засобами виробництва, використання інноваційних технологій, врахування ергономічних вимог і рекомендацій до організації трудового процесу, робочих місць і виробничого середовища, можливість використання бази практики для проведення науково-дослідної роботи студентів.

Організаційною структурою практики передбачаються настановні збори, на яких керівники практик знайомлять студентів з метою і завданнями практики, забезпечують методичними матеріалами, проводять інструктаж з охорони праці і техніки безпеки.

У вересні місяці проводяться підсумкові конференції, де присутні керівники практик, викладачі кафедри і студенти усіх курсів зі спеціальності «Харчові технології». На цих конференціях проводиться захист звітів з виробничої практики та обговорюються нагальні питання з організації і проведення практик. Визначаються найкращі звіти, які рекомендуються до участі у щорічному всеукраїнському конкурсі «Краща аграрна практика».

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практичного навчання покладається на керівників практики – викладачів кафедри ТПЗПСГ. Загальну організацію, проведення і контроль за якістю практичного навчання здійснює завідувач кафедри.

Метою практики є не тільки формування професійних, практичних і організаторських вмінь і навичок, але й освоєння всього процесу виробництва, починаючи з робочого місця до виконання обов'язків технолога, майстра підрозділу і т.д.

За навчальним планом вже в другому семестрі передбачається проходження ознайомлювальної практики з відривом від навчального процесу. Вона розрахована на двадцять робочих днів і має на меті ознайомлення студентів з обраною професією, сучасними технологіями і діяльністю фахівця. На цьому етапі студенти знайомляться з особливостями роботи підприємств різних галузей харчового виробництва та мають можливість зробити висновки щодо подальшого вибору майбутнього працевлаштування. Для проведення навчальних практик з дисциплін, які вивчаються, також задіяні лабораторії кафедри ТПЗПСГ: біохімічних і мікробіологічних досліджень, холодильного зберігання сільськогосподарської продукції, вирощування їстівних грибів.

Тривалість робочого дня студентів під час навчальної практики становить 6 академічних годин.

Наступні практики студентів проводяться з метою формування професійних умінь і навичок майбутнього фахівця, поглиблення та закріплення теоретичних знань, набуття досвіду практичної діяльності щодо вирішення виробничих завдань, а також підбору матеріалів, необхідних для виконання дипломного проекту (роботи) та складання державного кваліфікаційного екзамену.

На молодших курсах під час перших практик одним із завдань є отримання студентами практичних навичок за робітничими професіями. Приймаючи безпосередню участь у виробничих процесах, студенти повинні вивчати на практиці прогресивні технології зберігання та переробки сільськогосподарської продукції, методи використання і обслуговування технологічного обладнання та оволодівати первинним досвідом професійної діяльності.

На старших курсах завданнями практики є набуття студентами навичок самостійної практичної діяльності з напрямку своєї майбутньої професії. Заключною ланкою практичної підготовки є переддипломна практика студентів, під час якої поглиблюються та закріплюються теоретичні знання з усіх дисциплін навчального плану, збирається матеріал для виконання дипломного проекту.

Студенти працюють на посадах інженерно-технічних працівників або робочих місцях, запропонованих підприємством. Перебуваючи на практиці студент знайомиться з підприємством, з технологічними цехами і загальними технічними та економічними умовами роботи, з правилами обслуговування і вимогами техніки безпеки та охорони праці під час експлуатації обладнання на заводі. Крім того, зміст практики в основному визначається характером виробничого процесу на підприємстві, виходячи одночасно з загальних вимог програми практики. Студент вивчає технологічні процеси та обладнання виробництва, набуває навички з аналізу і вибору оптимальних режимів технологічних процесів та експлуатації обладнання. Знайомиться з системою контрольних служб підприємства, методами виявлення і усунення браку під час виробництва. Вивчає схеми хіміко-технологічного та мікробіологічного контролю виробництва, вчиться аналізувати та оцінювати якість сировини, допоміжних матеріалів, напівфабрикатів і готової продукції.

Під час практики студенти ведуть записи у щоденнику, де коротко наводять перелік робіт виконаних за день. По мірі проходження практики у ві-

дповідних відділеннях і цехах вони систематично складають звіт, в який студент-практикант включає пункти зазначені у таблиці 1.

Таблиця 1

Зміст звіту виробничої практики (орієнтовний)

	Кількість сторінок
ВСТУП	1 – 2
1 ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПІДПРИЄМСТВО	
1.1 Загальна характеристика підприємства. Система управління Підприємством (Місце розміщення, адреса, транспортні шляхи, перелік основних і допоміжних цехів, асортимент продукції).	3 – 4
1.2 Аналіз генплану	2 – 3
(Пересічення людських і вантажних потоків, потоків сировини і готової продукції, санітарний стан території, наявність зон відпочинку).	
1.3 Характеристика сировинної зони	5 – 6
(Радіус сировинної зони, постачальники сировини види сировини, сорти. Способи доставки. Порядок приймання. Механізація навантажувально-розвантажувальних робіт. Умови зберігання сировини. Шляхи продовження сезону роботи підприємства).	
2 ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНИХ І ДОПОМІЖНИХ ЦЕХІВ	
2.1 Аналіз роботи основних цехів	3 – 4
(Технологічні потоки безперервні чи перервні, направлені за прямою чи більш складною траєкторією, додержання технологічних параметрів, санітарний стан цеху, зручність обслуговування ліній, наявність ручних операцій, можливість заміни ручної праці, тощо).	
2.2 Основні технологічні лінії	4 – 5
(Перелік основних технологічних ліній, їх продуктивність. Ескізи апаратів і машин, на яких проводяться вузлові процеси (машини для очищення сировини, бланшувачі, ошпарювачі, пастеризатори, стерилізатори та ін.))	
2.3 Допоміжні цехи	3 – 4
(Коротка характеристика. Аналіз роботи допоміжних служб (чи відповідають вони потребам заводу, чи є "вузьким" місцем: мала потужність, мала площа, потреба у великій кількості обслуговуючого персоналу та інше)).	

3 СИСТЕМА ОЦІНКИ ЯКОСТІ СИРОВИНИ І ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	3 – 4
(Виробнича лабораторія, її оснащення, стандарти)	
4 ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТУ (Індивідуальне завдання).	
4.1 Характеристика сировини і допоміжних матеріалів	2 – 3
(Дати характеристику для одного асортименту. Стандарти на сировину і допоміжні матеріали).	
4.2 Технологічна схема виробництва продукту	7 – 9
(Скласти технологічну схему. Надати опис технологічних процесів з вказуванням способу передачі напівфабрикатів з попередньої операції на послідувачу операцію, режими роботи на окремих операціях (температура, тиск, час, вакуум тощо. Тара, яка застосовується на заводі. Вид, місткість, спосіб закупорювання, матеріали).	
4.3 Контроль якості продукту	2 – 3
(Система оцінювання і контролю небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції. Визначення критичних контрольних точок, їх гранично допустимі рівні. Система моніторингу критичних контрольних точок).	
4.4 Зберігання продукту	1 – 2
(Термін і умови зберігання).	
5 ОХОРОНА ПРАЦІ І НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	3 – 4
(Організація заходів безпеки на підприємстві. Утилізація відходів або використання їх як вторинної сировини).	
ВИСНОВКИ	1 – 2
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ	

Після проходження практики студент повинен чітко усвідомлювати своє місце і роль в структурі управління виробництвом та мати уявлення про виробничі процеси.

Висновки. Слід зазначити, будь-яка система навчання не відтворює, навіть в учбових майстернях і лабораторіях, усієї різноманітності устаткування, технологічних процесів, виробничих ситуацій реального підприємства. Також студенти відмічають, що під час проходження практики виявляються деякі невідповідності до організації і змісту практики: залучення студентів до некваліфікованої праці, вирішення питань рутинної роботи на які немає часу у персоналу.

В цілому, необхідно відмітити, що, незважаючи на виникаючі складнощі і проблеми, практика для студентів, що навчаються за фахом «Харчові технології», є реальною можливістю для набуття досвіду і також формування власних професійних і особових компетенцій. Так як впродовж практики студенти починають засвоювати основи професійної майстерності, формувати стиль індивідуальної діяльності, набувають умінь співпраці і спілкування в колективі, тобто відбувається процес первинної професійної соціалізації.

Бібліографічний список:

1. Положення «Про проведення практик студентів Таврійського державного агротехнологічного університету».
2. Токар А. Ю. Наскрізна програма практики / Токар А. Ю., Пушка О. С., Гайдай І. В., Заморська І. Л., Василюшина О. В. та ін.
3. Островская Т. Производственная практика // режим доступу: http://rjob.ru/articles/proizvodstvennaya_praktika/
4. Литвин А. Шляхи вдосконалення виробничої практики учнів професійно-технічних навчальних закладів / А. Литвин // режим доступу: http://lib.iitta.gov.ua/5094/1/St_Литвин_Вир_практика.pdf
5. Скачкова Л. С. Производственные практики в вузах: обоснование необходимости и методика эффективной организации / Л. С. Скачкова. // Общественные технологии. – 2013. – № 3. – С. 136 – 143.
6. Давиденко В. М. Практика – важливий елемент фахового навчання / В. М. Давиденко // Наука і методика. – 2008. – С. 131–134.
7. Лузан П. Г. Методи і форми організації навчання у вищій аграрній школі : навч. посіб. / П. Г. Лузан. – К. : Аграрна освіта, 2003. – 224 с.
8. Максимова О. А. Взаимодействие учебного заведения и работодателя в период прохождения студентами практики: пути совершенствования / О. А. Максимова // Молодой учёный. – 2014. – №3 (62). – С. 947 – 949.

Zagorko N., Kolyadenko V. Features realization practices of students speciality «Food technologies».

Summary: In article on the features practical preparation of students speciality «Food technologies».

Key words. Practical preparation, educational practice, productive practice.

УДК 378.14

Зайцева Н.В.

Таврійський державний агротехнологічний університет

МЕДІАГРАМОТНІСТЬ І ВОЛОДІННЯ ІНОЗЕМНИМИ МОВАМИ ЯК ПЕРЕДУМОВИ ЯКІСНОЇ ОСВІТИ

Анотація. Стаття присвячена питанням синергії володіння іноземною мовою і медіаінформаційної діяльності студентів, молодих науковців та випускників бакалаврату. Просунуте користування ресурсами іншомовленнєвого (переважно англomовного) сегменту мережі Інтернет може стати як прикладним аспектом навчального процесу, так і інструментом навчальної, наукової і професійної діяльності.

Ключові слова: медіаграмотність, медіаосвіта, інформація, інформаційна культура, володіння іноземними мовами.

Постановка проблеми. В умовах інформаційного суспільства рівень медіа грамотності пересічного випускника бакалаврату українських вищих навчальних закладів обмежується сприйняттям медіатексту, спілкуванням у соціальних мережах і користуванням україномовним або російськомовним сегментом мережі Інтернет для реалізації суспільної або особистісної інформаційної активності. Натомість іншомовні медіаресурси пропонують необмежені можливості для реалізації професійних або наукових цілей.

Аналіз останніх досліджень і публікацій показує надзвичайну актуальність у сучасному інформаційному суспільстві проблеми як підвищення рівня медіаосвіти нового покоління загалом (цьому питанню приділяють увагу такі вчені як Дзялошинський І.М., Антонова Л.Г., Жилавская О.П., серед робіт українських дослідників ґрунтовними є студії Онкович Г.В., Беяк О.М., Іщенко А.Ю., Іванова В.Ф.), так і у освіті за галузями (Міндеева С.В., Покроєва Л. Д., Дегтярьова Г. А.).

Формулювання цілей статті. Метою даної статті є дослідження сполучення рівня медіаграмотності і рівня знань іноземних мов як передумови успішної навчальної діяльності і професійного росту нинішніх студентів і майбутніх фахівців та науковців. Причиною цьому є те, що і навчальний процес, і робочі будні, і наукова діяльність мають в умовах сьогодення інформаційні технології і чисельні ресурси своєю невід'ємною складовою, а глобалізація усіх сфер життєдіяльності і професійної активності вимагає високо-