

Александр ВЛАСОВ: «СКОЛЬКО В УЧЕБНЫЙ ПРОЦЕСС ВЛОЖИШЬ, СТОЛЬКО ОТ НЕГО И ПОЛУЧИШЬ»



В 2006 году Луганский Национальный аграрный университет отметил две праздничные даты: 85-летие как высшего аграрного учебного заведения и 180-летие как образовательного учебного заведения. Его история началась в 1826 году, когда была создана Луганская образцовая казенная сельскохозяйственная ферма – первый научно-методический и аграрный центр в Донбасском регионе. Уже тогда он отвечал европейским стандартам аграрного учебного заведения XIX столетия. Сегодня это известный многопрофильный вуз высшего – IV уровня аккредитации, который готовит агрономов, экономистов, инженеров-механиков, зооинженеров, строителей, ветврачей, инженеров-технологов по переработке молока и мяса.

Самый молодой факультет в университете – пищевых технологий, ему всего семь лет. Таков «юный возраст» и кафедры технологии хранения, консервирования и переработки молока. Заведующий этой кафедрой Александр Вениаминович Власов – гость нашей рубрики.

М.П.: Расскажите, пожалуйста, что делается на вашем факультете и на кафедре для обеспечения необходимого уровня подготовки специалистов.

А.В.: Кафедра технологии хранения, консервирования и переработки молока была организована в 2000 году на базе кафедры механизации животноводства и электрификации сельского хозяйства. За это время мы подготовили и выпустили более 300 инженеров-технологов.

При подготовке специалистов для молокоперерабатывающей отрасли мы, помимо обучения основным, базовым знаниям и умениям, стараемся развить у них организационно-технологические, научно-исследовательские способности и даже привить, отчасти, навыки преподавательской деятельности, ведь мы готовим для предприятий руководителей среднего и высшего звена. Они должны не только досконально знать технологический процесс, но и уметь организовать коллектив для слаженной работы. Поэтому багаж знаний, которые наши студенты получают в универси-

тете, позволяет им проявить свою профессиональную деятельность на предприятии в качестве директора, главного технолога, инженера-технолога, начальника лаборатории. Кроме того, наши выпускники могут работать в центрах стандартизации и сертификации пищевых продуктов, специалистами служб по защите прав потребителей, специалистами таможенного контроля, а также преподавателями высших учебных заведений.

Руководство нашего университета делает все возможное, чтобы обеспечить полноценный учебный процесс. В то же время мы не отказываемся и от помощи некоторых молокозаводов, которые понимают, что уровень знаний и умений наших выпускников – их будущих специалистов – во многом зависит от материально-технической базы кафедры. Так что в целом на кафедре технологии молока и молокопродуктов есть все необходимое, чтобы на надлежащем уровне организовать подготовку специалистов для современной молокоперерабатывающей промышленности.

М.П.: Каков научный потенциал кафедры?

А.В.: В настоящее время на кафедре работают четыре кандидата и один доктор наук, профессор, остальные шесть человек (ассистенты кафедры) трудятся над кандидатскими диссертациями, темы которых непосредственно связаны с созданием новых видов молочных продуктов, исключительно полезных для различных возрастных групп.

Так, сотрудниками кафедры практически завершена разработка технологического процесса производства гидролизованного обезжиренного сгущенного молока с сахаром для людей, страдающих непереносимостью лактозы (по данному направлению исследований получено два патента). Разработана технология и утверждена соответствующая нормативно-техническая документация (ТУ и ТИ) на комбинированный кисломолочный продукт «Луганский», обогащенный растительными соевыми белками (научная новизна и практическая значимость этих исследований также подтверждены двумя патентами на изобретение). На кафедре



ре плодотворно проводятся исследования по вопросу получения нового кисломолочного продукта с длительным сроком хранения (на основе ряженки с внесением в нее натуральных растительных добавок (соков моркови, клюквы, калины)). Разрабатывается технология производства творога с внесением биопрепарата животного происхождения с целью регулирования в нем процесса молочнокислого брожения. В целом преподавателями кафедры подано на рассмотрение более 10 заявок на изобретение новых видов молочных продуктов и получено 8 декларационных патентов на изобретение.

За последние годы сотрудниками кафедры опубликовано более 100 научных статей и публикаций в журналах и сборниках, одна монография, три учебника, значительное количество методических рекомендаций, учебных и учебно-методических пособий для проведения лабораторных и практических занятий.

М.П.: А материально-техническая, экспериментальная база достаточна для подготовки специалистов, намеренных работать в современных условиях?

А.В.: Кафедра оснащена практически всем необходимым лабораторным оборудованием для обеспечения учебного процесса. Она имеет демонстрационное молочное промышленное оборудование (сепараторы, теплообменные аппараты, молочные насосы, арматура), лабораторию процессов и аппаратов пищевых производств, а также учебный цех по производству сгущенных молочных продуктов, в котором студенты изготавливают сгущенное молоко с сахаром и различными наполните-

лями. В настоящее время начат монтаж учебной мини-линии по производству твердых сыров.

Большая часть научных исследований на кафедре проводится на собственном лабораторном оборудовании. Если же нужно осуществить аминокислотный или жирнокислотный анализ образцов, установить содержание в них витаминов, определить перевариваемость продукта в условиях «in vitro» и т. д., мы обращаемся в организации, где есть такая аппаратура. Чаще всего это научно-исследовательские институты. Так что имеющееся на кафедре оборудование позволяет вести достаточно серьезные прикладные исследования, связанные с созданием новых видов молочных продуктов, и готовить соответствующим образом специалистов для нашей молочной промышленности.

Было бы несправедливо не сказать о научной деятельности студентов. Вот уже в течение четырех лет на кафедре работает студенческое научное общество. Хотя следует отметить, что не каждый студент согласен променять на научные исследования свое свободное время, которое молодежь, как правило, использует для походов на дискотеки, «тусовки» и прочие виды современного отдыха. И хотя кружок посещают не все студенты курса, тем не менее, занимаются с полной отдачей и в дальнейшем многих из них Государственная экзаменационная комиссия по результатам защиты дипломных проектов рекомендует для поступления в аспирантуру.

Кстати, приятно отметить, что студентка IV курса кафедры технологии молока и молокопродуктов Татьяна Дорошенко в марте нынешнего

года заняла II место в конкурсе, проводившемся среди ВУЗов Луганской области, как студент года в номинации «За лучшую научную работу».

М.П.: Складывается впечатление, что у вас вообще не существует проблем. Или есть?

А.В.: Проблем у нас хватает, всех и не перечислить. Но о чем более всего хотелось бы сказать, так это о проблеме воспитания современной молодежи. К сожалению, у многих парней и девушек нет четких моральных идеалов и принципов, а иногда им просто недостает элементарной культуры. Средняя школа сейчас также, к сожалению, не оказывает большого воспитательного влияния, как это было раньше. В таких условиях значительно возрастает роль преподавателя ВУЗа именно как воспитателя. Отрадно, что подавляющее большинство сотрудников нашего университета это понимают и принимают самое непосредственное участие в повышении духовности студентов, воспитании у них культуры, самостоятельности, самоорганизации и ответственности за качество их учебы.

Одним из способов решения этой проблемы и формирования достойного морального облика студентов в нашем университете является привлечение к этому процессу студенческого самоуправления, которое оказывает реальную помощь в этом вопросе. Все это очень важно, потому что нынешние студенты завтра обязаны на высоком уровне организовать аграрное производство в стране, бережно относиться к трудовым ресурсам, государственному имуществу, достойно воспитывать своих детей и т. д. То есть, образно говоря, от сегодняшних студентов будет зависеть будущее нашей страны.

М.П.: Где ваши студенты проходят практику? В чем она заключается?

А.В.: Практика студентов – обязательный компонент образовательной профессиональной программы подготовки специалистов. Она подразделяется на учебную (1-2-й курс), производственную (технологическую: 3-4-й курс) и преддипломную (5-й курс). На учебной практике (четыре недели) студенты получают общее представление о работе пищевых предприятий (молокозаводов, мясокомбинатов, хлебопекарских пред-



приятий). На производственной (шесть недель) они подробно узнают о способах переработки молока и технологии производства различных видов молочных продуктов. На преддипломной практике (четыре недели) студенты уже решают конкретные производственные вопросы, в основном связанные с выполнением дипломного проекта: производят продуктовые и технологические расчеты выбранного ассортимента продукции, составляют графики работы оборудования, рассчитывают мощность оборудования и экономическую эффективность производства, проводят реконструкцию отдельных цехов предприятия и т. д.

География прохождения студентами всех видов практики довольно широка, хотя в большей степени это крупные молокоперерабатывающие предприятия Донбасса. Наиболее часто они направляются на предприятия, с которыми у нас заключены договора о творческом сотрудничестве. Это ЗАО «Чарівне дійво», ООО «МТК», ДП «Луганский хладокомбинат» ОАО «Луганскхолод», ЗАО АПФ «Редан», ЗАО «Троицкий маслодельный завод», Ассоциация «Алуштинский молочный завод» и др. На ЗАО «Купянский молочно-консервный комбинат» и ОАО «Галактон» многие студенты сами стремятся попасть на практику, так как это одни из ведущих молокоперерабатывающих предприятий Украины. В тесном сотрудничестве кафедра работает и с ЧП СПФ «Агро» ОП «Луганский сыродельный завод» (бывшее украинско-германское предприятие «Золотая Гильдия»). Оно известно своими твердыми сырами, которые в основном идут на экспорт в страны дальнего и ближнего зарубежья, на нем образован филиал

нашей кафедры. Там студенты проводят некоторые практические занятия.

Традиционно по окончании защиты отчетов о прохождении практики мы ежегодно собираем студентов 3-го, 4-го и 5-го курсов и проводим итоговую конференцию. Приглашаем на нее представителей молокоперерабатывающих предприятий, на которых проходили практику наши студенты, заслушиваем студенческие отчеты, узнаем мнение производителей о практикантах, рассматриваем вопросы усовершенствования прохождения студентами производственной практики, расширения форм и способов сотрудничества и т. д.

М.П.: *Как сложились отношения с предприятиями, на которых студенты проходят практику? Какой они формы собственности? Влияет ли частная форма собственности на отношения с государственным высшим учебным заведением?*

А.В.: Отношения с молокоперерабатывающими предприятиями нормальные. Нашими студентами руководители предприятий в целом довольны, отказов в принятии их на практику или на работу не было. Случается, конечно, что некоторые студенты нерадиво относятся к прохождению практики: на предприятии практически не бывают, с технологическими процессами не знакомятся, дневник практики не ведут, а затем приходят к руководству и просят поставить подпись и печать на дневник и отчет по практике. В отношении таких студентов мы с руководителями молокозаводов уже определились – они проходят практику повторно и во внеурочное время, а не согласен – будешь отчислен за невыполнение

графика учебного процесса. Но таких случаев давно не было.

Отрадно и то, что в последнее время мы стали получать заявки от молокозаводов с просьбой, чтобы студенты 5-го курса выполнили дипломные проекты по определенным темам, что позволит решить ту или иную конкретную ситуацию на производстве.

Бывают случаи, когда на каком-либо частном предприятии, не связанном по профилю с переработкой молока или хотя бы с пищевыми продуктами, работает специалист, который одновременно учится у нас на заочном отделении. Приехать к нам на сессию для такого человека – проблема. Суть в том, что руководство этого предприятия не заинтересовано отпускать его на сессию и уж тем более – оплачивать отпуск по учебе. Вот с этим мы уже неоднократно сталкивались.

Определенные проблемы возникают и тогда, когда «частники» за прохождения студентами практики на их предприятии выставляют государственным высшим учебным заведениям счет. Аргумент: студент обучался и работал на их оборудовании. Они не учитывают того, что государство вряд ли выделит средства ВУЗам на эти цели. Поэтому целесообразно, чтобы ВУЗ имел собственную базу для практики студентов.

М.П.: *Где после окончания факультета работают ваши выпускники, какой процент из них действительно остается в молочной отрасли?*

А.В.: На предприятия молочной или другой пищевой промышленности по окончании обучения идут работать все наши выпускники, хотя, бывает, что не все в дальнейшем остаются на производстве. И причины самые разные: недостаточно высокая заработная плата, сложные условия работы (в том числе посменка), жилищные проблемы. С целью укрепления и расширения связей с производством и в помощь выпускникам в нашем университете создан департамент рынка труда, который помогает студентам найти работу и устроиться по специальности. Сотрудники департамента устраивают встречи студентов с потенциальными работодателями, организуют экскурсии на предприятия, помогают решить вопросы прохождения практики и т. д. То есть, наши выпускники не остаются «один на один» со своими проблемами.

Следует отметить, что некоторые из них идут работать не только на предприятия молочной промышленности, но и на предприятия, так или иначе связанные с пищевой промышленностью.

М.П.: *Присоединился ли ваш университет к Болонскому процессу? Если да, как это повлияет на качество подготовки специалистов?*

А.В.: Да, с 2006 учебного года наш ВУЗ уже проводит обучение первокурсников в соответствии с положениями Болонской системы. Позитивно то, что эта система более гибкая и мобильная. Она позволяет осуществлять дистанционное обучение, предполагает широкое использование компьютерных обучающих программ и учебного материала в электронном виде, ускоренные тестовые системы оценки текущего и итогового контроля знаний и т. д. Но стоит заметить, что и наша отечественная система образования по многим показателям считается одной из самых лучших. В ней есть множество положительных моментов как учебного, так и воспитательного плана. То есть, я считаю, что должен быть разумный симбиоз современной европейской и нашей отечественной систем образования.

М.П.: *Имеете ли вы какие-то международные контакты, сотрудничаете ли с коллегами из других стран?*

А.В.: Сегодня в нашем университете обучаются студенты из 22-х стран, в том числе на кафедре технологии молока и молокопродуктов учатся представители трех государств. Кроме того, каждый год студенты проходят практику в 11-ти странах мира, в частности, в Англии, Дании, Швеции, Германии, США. Наши студенты имеют возможность перенять современный передовой опыт в любой отрасли аграрного производства и переработки продукции не только в Европе, а и во всем мире.

Вот уже второй год некоторые студенты кафедры проходят годичную стажировку на небольшом заводе по производству твердых сыров из козьего молока, расположенном недалеко от Нью-Йорка. В перспективе – направление студентов на практику в Голландию, на заводы по производству знаменитых «голландских» твердых сыров.

М.П.: *Что лично Вы изменили бы в учебном процессе с целью улучшения подготовки специалистов?*



А.В.: Хотелось бы, чтобы преподаватели ВУЗов больше внимания уделяли практической подготовке студентов и проводили значительную часть практических занятий по спецдисциплинам в условиях предприятий, то есть на базе филиалов кафедр. Например, из года в год студенты нашей кафедры все больше практических занятий по некоторым спецдисциплинам проводят на предприятиях. Ведь мы готовим специалистов для производства, и лучше всего это делать используя производственную базу. Помните, еще Гёте говорил в «Фаусте»: «Теория сера, мой друг, а древо жизни вечно зеленеет». И результат не заставил себя долго ждать – уровень практической подготовки студентов значительно повысился.

Мы всегда помним, что высокая квалификация специалиста определяется не только уровнем теоретических знаний, но и объемом приобретенных им на производстве практических навыков. Эти навыки нужно рассматривать не в узкопрофессиональном смысле, а в широком контексте: речь идет об умении творчески мыслить,

проводить научные исследования, решать сложные производственные задачи и совершенствовать технологические процессы. Хорошим подспорьем в этом стали бы практические базы при аграрных ВУЗах.

Конечно, для создания и укрепления собственных баз, производственных, равно как и для укрепления и развития материально-технической базы ВУЗов, и для проведения научных исследований необходимо дополнительное финансирование, а средств в бюджете, как известно, не хватает... Однако все понимают: сколько в учебный процесс вложишь, столько от него и получишь.

Кроме того, я постарался бы разработать механизм, который органично объединил бы положительные стороны Болонской и отечественной систем образования, максимально адаптировав их к условиям современной украинской действительности и менталитету нашего народа.

М.П.: *Большое спасибо за исчерпывающие ответы.*

Беседу вела Надежда ПАСТЕРНАК

Компания "ЕКО КОМ" приглашает к сотрудничеству на выгодных условиях официальными представителями по продаже заквасочных культур в регионах Украины.
 т/ф. +38 (056) 371 26 36;
 м. т. +38 050 3201915