

Не так вже все і погано

На сторінках нашого журналу ми продовжуємо обговорювати проблеми освіти у вищій школі. Сьогодні у нашій розмові бере участь КРИЖОВА Юлія Петрівна, доцент кафедри технології м'яса, м'ясних та олієжирових продуктів Національного університету харчових технологій

The name: Not all is so nasty
The maintenance: Problems of education and the ways of resolving them at the interview with Julia Krigova, the senior lecturer of the department of the meat and oil products technologies at the NUFT.
The author: Larisa Kolesova

— Про проблеми освіти говорять все частіше. На що, на Вашу думку, перш за все слід звернути увагу?

— Мається на увазі вища освіта? Дуже об'ємне запитання. Якщо говорити про Болонську систему, то можна відмітити, що у зв'язку з її впровадженням в робочих програмах більше годин надається студентам на самостійну підготовку. Проте сьогодні вони не готові до цього, не мають навичок та відповідних умов для самопідготовки. Крім того, недостатньо нормативної документації для самостійної роботи студентів.

— За якими матеріалами готується лекція? Чи не втратила ця література свою актуальність? І що, на Ваш погляд, треба зробити у зв'язку з цим?

— Лекція у вищому навчальному закладі є провідним методом навчання і полягає у систематизованому послідовному усному викладі навчального матеріалу теми (розділу), його теоретичних основ, основних понять і закономірностей. Її цінність забезпечується не лише критеріями науковості, системності, доказовості викладення матеріалу, а й дискусійно-проблемним характером викладання, що суттєво активізує мислення і творчу уяву студентів і сприяє професійному самовизначенню завдяки виробленню у студентів власного значеннєвого бачення.

Для підготовки лекції з кожної теми викладач використовує різні джерела інформації (основну наукову літературу, матеріали виставок, семінарів, конференцій), вдосконалюючи з року в рік свій матеріал сучасним. Існуюча література своєї актуальності не

втратила. Вона дає можливість студенту отримати базові знання. Потрібно тільки оновлювати літературу, вносити зміни, які уже впроваджені в життя.

В умовах постійного скорочення аудиторного часу при впровадженні модульно-рейтингової системи навчання важливим фактором ефективності освіти постає забезпечення студентів створеними викладачем навчальними текстами лекцій. На етапі первинного ознайомлення з навчальним матеріалом це дозволяє мінімізувати витрати лекційного часу на конспектування і тим розширити можливості творчого обговорення та аналізу змісту лекцій, а також раціонально "повернутися" до теоретичного матеріалу на практичних заняттях.

Проте дуже велике навчальне навантаження викладачів, постійне перевидання та підготовка до видання нових методичних вказівок, участь у семінарах, конференціях з підготовкою доповідей, науково-дослідна робота не дають можливості плідно працювати над створенням нової навчальної літератури.

Хочу відмітити, що протягом 2004-2006 років за спеціальністю "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса" вийшли з друку підручник та посібник українською мовою з дисципліни "Технологія галузі", що полегшує підготовку студентів як з лекційних, так і з практичних занять. В планах кафедри на найближчі роки передбачена підготовка до видання посібників до практичних занять, які будуть містити нормативи, що використовуються в промисловості, вимоги нових стандартів, відомий споживачу асортимент продукції з технологічними



схемами, а також навчальна література з інших дисциплін.

— Що дають практичні заняття для студентів, і як вони проводяться зараз?

— Практичні заняття дають можливість закріпити та поглибити теоретичний матеріал і проводяться традиційно з використанням різноманітних видів і форм інтерактивного навчання — "мозкові штурми", вирішення виробничих ситуацій, тощо. Ефективність такого навчання враховує індивідуальні особливості і можливості студентів, створює атмосферу взаємоповаги і комфорту. На практичних заняттях студенти проводять індивідуальні розрахунки, які складають основу до виконання дипломного проекту.

— Часто кажуть, що технологи, які прийшли на підприємство після закінчення університету, зовсім не підготовлені. Чи це так?

— Я не погоджуюсь з такою думкою. Студенти, які сумлінно навчалися у вузі, мали можливість побачити на виробництві обладнання та ознайомитися з технологією, мають достатню теоретичну підготовку: знають технологію, проектування, основи наукових досліджень. Якщо Ви маєте на увазі, що не готові відразу приступити до вирішення виробничих питань, то звичайно,

людина, прийшовши на будь-яку посаду, повинна ознайомитись, мати деякий час, щоб придивитись до специфіки роботи. За радянських часів існувало стажування, підготовка кадрового резерву, був дуже тісний зв'язок виробництва і вузу. На підприємствах розуміли, що старше покоління змінюється новим, молодшим, і це покоління необхідно готувати. Під час проходження практики на підприємстві за студентами закріплювали головних спеціалістів, які їх вели на виробництві, розуміючи, що це їх зміна, їх майбутнє. Крім того, студент проявляв себе на практиці, і виробничники мали можливість великого вибору і відбору майбутніх кадрів для себе. Технологічна практика після четвертого курсу тривала майже три місяці, зараз — один місяць.

Сьогодні підприємства приватні, ніякої практичної інформації студентам не надають, багато з них закриті і не допускають до ознайомлення з виробництвом. Не всі підприємства дозволяють відвідування і викладачам. І за таких умов керівники (власники) підприємств хочуть отримати зразу після закінчення вузу висококваліфікованих спеціалістів. Для ефективного підготовки кадрів повинна бути взаємна зацікавленість. Незважаючи на різні думки з цього питання, хочу відмітити, що багато наших спеціалістів працює на відомих підприємствах, має позитивні відгуки виробничників і кар'єрний ріст — у Кременчуці, Глобіно, Черкасах, Чернівці, Білій Церкві та ін.

— Чи не вважаєте Ви, що якісна підготовка спеціалістів вийшла за межі інституту, і вирішити її можна лише за державної підтримки?

— Так, державна підтримка необхідна, особливо у питанні домовленості з керівниками приватизованих підприємств щодо проходження практики студентами університету для вивчення роботи обладнання та технологічних процесів, як це було у країні до 1990-х років, коли підприємства тісно співпрацювали з вузами; у створенні та наданні інформації у вигляді галузевих каталогів про сучасне обладнання, яке

встановлено на багатьох підприємствах країни, а також у можливості стажування викладачів вузу на підприємствах з новітнім обладнанням та за кордоном.

— Сучасні західні технології, застосовувані у виробництві, випереджають можливості вітчизняних університетів. Може варто запрошувати провідних спеціалістів галузі, щоб вони читали лекції для студентів?

— Ті сучасні технології, що сьогодні використовуються на підприємствах, вивчаються у вузі, якщо мається на увазі використання заміників сировини, добавок смаку, кольору, запаху, гідроколоїдів тощо. За радянських часів у загальному об'ємі виробництва був показник "нової техніки та технології", який становив невисокий відсоток і яким передбачалась інтенсифікація виробництва на основі впровадження нової техніки та економія м'ясних ресурсів за рахунок використання соєвих продуктів. Всі інші існуючі на той час вітчизняні добавки, наприклад, суха білкова суміш, виготовлена з крові, але знебарвлена перекисом водню, не використовувались з відомих причин. Тому я не вважаю масове впровадження в харчову промисловість різного роду добавок, природа яких мало відома, сучасною технологією. Інше питання, якщо технології включають нові досягнення науки та техніки і направлені на впровадження у виробництво сучасного обладнання, яке підвищує продуктивність праці, подовжує терміни зберігання продукції і, головне, забезпечує високу якість продукту та санітарно-гігієнічні вимоги — то я погоджуюсь з тим, що можливості таких підприємств значно випереджають вузи. Наша кафедра має каталоги з обладнання для м'ясної та птахопереробної промисловості, які за радянських часів видавало Міністерство машинобудування для харчової промисловості та Московський центральний науково-дослідний інститут інформації та техніко-економічних досліджень. У зв'язку з розпадом Союзу, створенням незалежної України, приватизацією підприємств та їх технічним переоснащенням, не тільки наша кафедра не має інформації щодо сучасного обладнання

для промисловості. Сьогодні викладачі можуть зібрати деяку інформацію з цього питання на спеціалізованих виставках, проте така інформація не відповідає вимогам для виконання студентами курсових та дипломних проектів. Ця проблема на сьогоднішній день є не вирішеною і надзвичайно важливою для ефективного підготовки кадрів. Тому необхідно, щоб під час проходження студентами практики спеціалісти підприємств спілкувалися з ними, надавали консультації, а власники дозволяли б студентам, без розкриття своїх комерційних таємниць, використовувати матеріали для дипломного проектування. Це було б на користь всім.

В плані запрошення спеціалістів галузі читати лекції, хочу відмітити, що лекція повинна бути проведена у точній відповідності до навчального плану, на що я звернула увагу у відповіді на друге запитання. Вважаючи, що провідні спеціалісти галузі періодично проходять навчання за кордоном, то правильно було б, щоб держава надавала можливість і викладачам підвищувати свою кваліфікацію за кордоном. Тоді з задачею підготовки кадрів у вузі вони б справились ще успішніше.

— Студенти з зацікавленням відвідують Ваші лекції і дуже добре про Вас відгукуються. Поділіться секретом.

— Я не маю секрету. Постійно працюю над собою, удосконалююсь, поглиблюю знання. У спілкуванні зі студентами я урахувую їх індивідуальні особливості, завжди звертаю увагу на слабших у навчанні студентів, намагаюсь дати максимум знань, щоб студенти успішно навчалися.

— Ви працювали на виробництві?

— Так, я маю великий досвід роботи на виробництві. Я працювала 17 років директором одного з кращих заводів — Дарницького м'ясокомбінату, мій загальний виробничий стаж становить 22 роки, і звичайно, це важливо у сьогоднішній моїй роботі.

Інтерв'ю провела Лариса КОЛЕСОВА