

УДК 378.147:004:663 (476.6)

**О ПРОБЛЕМЕ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ОБУЧЕНИЯ
НА ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ ФАКУЛЬТЕТЕ**

**Михалюк А.Н., Коноваленко О.В., Копоть О.В., Фомкина И.Н.,
Закревская Т.В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

В Республике Беларусь право на образование имеет каждый человек. Дать хорошее высшее образование – задача любого вуза страны. Принятый в нашей стране Кодекс об образовании призывает наш университет решать задачи, которые он внес в национальную систему образования.

Кафедра технологии хранения и переработки животного сырья ежегодно проводит профориентационную работу, как в школах города, так и по Гродненской области. Будущим абитуриентам нами предоставляется

информационный материал в виде проспектов, видеофильмов, а также проводится устная беседа в форме «вопрос-ответ».

В этом году на инженерно-технологический факультет нашего университета поступило на первый курс по специальности 1 - 49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» 60 человек. Проходной балл на специализацию «Технология мяса и мясопродуктов» составил 257, на специализацию «Технология молока и молочных продуктов» - 260 и конкурс 3,4-4 человека на 1 место говорят о высокой престижности специальностей среди абитуриентов.

Ответственность за качество образования и уровень подготовки студентов ложится на все кафедры факультета, особенно на выпускающие. Не всегда количество баллов, набранных на централизованном тестировании, является показателем потенциала абитуриента, поэтому хотелось бы уже на первых курсах обучения дифференцировать студентов по уровню подготовки. Не секрет, что выбор специальности, зачастую лежит на родительской воле, поэтому разъяснять студентам специфику будущей профессии и основную задачу – хорошо учиться, необходимо с первых дней обучения. В случае, если наше высшее образование и выбранная специальность не подходят студенту по каким-либо причинам, деканату ИТФ надо детально подходить к каждому такому моменту и адекватно решать назревающие вопросы.

Кафедра технологии хранения и переработки животного сырья – одна из выпускающих кафедр университета по специальности 1 - 49 01 02 «Технология хранения и переработки животного сырья» по двум специализациям: 1 – 49 01 02 01 «Технология мяса и мясных продуктов» и 1 – 49 01 02 02 «Технология молока и молочных продуктов». Инженерно-технологические специальности представлены не только на нашем факультете, а достаточно широко на образовательном пространстве. В связи с этим наш педагогический коллектив прилагает все усилия для подготовки будущих специалистов. Достойный уровень обучения на кафедре обеспечивается не только во время лекций и лабораторно-практических занятий, но и с помощью проведения факультативных занятий, отработок, предоставлением электронной библиотеки учебников, методических пособий по изучаемым предметам, производственным практикам и преддипломной работе. Проводится разъяснительная работа по ликвидации в установленные кафедрой сроки академической задолженности по предметам.

Кафедра делает упор и на воспитательную часть обучения студента, ибо получение образования включает в себя обучение и воспитание. Воспитательный процесс на кафедре проводится непрерывно - преподаватели кафедры осуществляют процесс воспитания и во время кураторских часов, и во время лабораторно-практических занятий, и во время посещения студенческих общежитий. Каждый год на кафедре принимают группу студентов 1 курса в качестве кураторов 1-2 преподавателя. При этом обращают внимание не только на воспитание личностных качеств студентов, но и на бережное отношение к имуществу кафедры, экономии электрической энергии и т.д. Преподаватели кафедры разъясняют студентам роль получения второго высшего образования, знание языков, что в будущем позволит им стать более востребованными не только на внутреннем, но и на международном рынке труда.

Научная работа со студентами проводится в созданной на кафедре лаборатории контроля качества молока и молочных продуктов. 20-30%

студентов 5 курса выполняют дипломные работы на кафедре в виде научных работ. Под руководством преподавателей разрабатывают новую рецептуру продуктов, изготавливают их в условиях кафедры и проводят анализ продуктов лабораторным путем. Для подготовки студентов руководством университета предоставлена хорошая приборная база, необходимые реактивы и оборудование.

Качество получаемого образования подтверждают характеристики на студентов, прилагаемые к отчетам по производственной и преддипломной практикам, запросы на них от производства и желание самих студентов повышать свой уровень, поступая в магистратуру и аспирантуру. При сдаче государственных экзаменов выпускники на протяжении трех лет показывали достаточно высокий уровень знаний, что отмечалось председателем государственной экзаменационной комиссии. Например, в текущем году средний балл по специализации «Технология мяса и мясных продуктов» составил 7,1, по специализации «Технология молока и молочных продуктов» - 8,3.

Условия для получения образования в нашем вузе созданы для всех, кто хочет учиться. Тот, кто не настроен получить знания, будет недоволен и самым престижным вузом. Для тех же студентов, которые хотят научиться, всегда есть возможность это сделать. Они также всегда найдут понимание и поддержку в лице преподавателей нашей кафедры.