

ЗНАЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ В ПІДГОТОВЦІ УСПІШНОГО ФАХІВЦЯ

Автори: Ніна Деряга, Таміла Михайлик – викладачі фахових дисциплін
Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж
Національного університету харчових технологій»

Година роботи навчить більше, ніж день пояснень
Жан-Жак Руссо

З давніх-давен м'ясо було одним з основних продуктів харчування. Та й сьогодні м'ясні вироби займають важливе місце в раціоні більшості людей. М'ясо є джерелом незамінних амінокислот, заліза, цинку, селену, фосфору, калію, вітамінів групи В. Білки м'яса засвоюються організмом людини на 97,5%. З різних видів м'яса виготовляють ковбасні, консервні вироби, напівфабрикати та багато інших продуктів, що смакують значній частині українців.

М'ясна промисловість належить до числа найважливіших галузей України. За вартістю виробленої продукції ця галузь посідає перше місце в харчовій промисловості і виготовляє біля 400 найменувань м'ясних виробів.

Звичайно, м'ясна промисловість – це не лише сировина, обладнання, технології, а й професіонали, які виготовляють якісну продукцію. Щоб стати хорошим спеціалістом, необхідні знання і вміння, які можна набути у Відокремленому структурному підрозділі «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій». Особливістю коледжу є динамічний розвиток та розширення сфер діяльності. Нещодавно відзначали 90-річчя з дня заснування закладу освіти. За цей час змінювалися назви коледжу, але незмінними залишалися традиції, професіоналізм та прагнення

до вдосконалення педагогічного колективу, підготовка кваліфікованих фахівців, які поповнюють ряди спеціалістів галузі.

Сьогодні в коледжі використовуються інноваційні технології, покращується матеріально-технічна база, удосконалюється методика навчання, значна увага приділяється практичній підготовці здобувачів освіти.

Суспільство ставить перед навчальними закладами завдання - підготувати такого фахівця, який може самостійно застосовувати на практиці отримані теоретичні та практичні знання, буде конкурентно здатним на ринку праці.

У ВСП «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» з ініціативи та за участі директора коледжу, кандидата технічних наук Палаша Анатолія Анатолійовича – людини творчої та ініціативної, створені унікальні навчальні лабораторії, де студенти можуть виготовляти м'ясну, молочну, харчову продукцію.

Звичайно створити такі лабораторії було не просто. Де взяти кошти, обладнання, інвентар? Вирішення цих проблем вимагало багато часу, сил, енергії. Але якщо є мета, цілеспрямовані, енергійні спеціалісти, мудре керівництво і досвід по створенню аналогічних лабораторій, то і ця вершина була подолана.



Допомогли базові підприємства Полтавської області, з якими у коледжу тісна співпраця: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАТ «Кременчукм'ясо», ПП Білоцерківська агропромислова група, завод «Полтава-Союзмаш» та інші. Більшість робіт було зроблено членами колективу та студентами. Робота над оснащенням лабораторій продовжується.

Серед основних завдань лабораторії «Виробництва м'ясних продуктів» є надання можливості для здобувачів освіти, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Зберігання, консервування та переробка м'яса», закріплювати теоретичні знання, на практиці вивчати технологічні процеси, набувати практичних навичок, власними руками виробляти м'ясну продукцію, оцінювати її якість, експериментувати.

Матеріально - технічна база коледжу дозволяє з навчальною метою виготовляти значний асортимент продукції:

- кури варено-копчені;
- варено-копчені корейки і грудинки;
- сирокопчені вироби (ошийок свинячий, лопатка яловича, грудинка куряча);
- ковбаса варено-копчена;
- напівфабрикати;
- консерви натуральні та ін.





Викладачі разом зі студентами працюють над розширенням асортименту.

Перевага такої лабораторії у закладі освіти у розширенні можливостей творчої, гурткової, науково-технічної роботи, виконання курсових робіт. У коледжі працює багато молодих, перспективних викладачів, які планують продовжити навчання в аспірантурі. І їм лабораторія стає у нагоді.

Використання навчальної лабораторії дозволяє виховувати у здобувачів освіти цікавість до обраної професії, професіоналізм, самостійність у прийнятті рішень, творчу активність. Студенти з нетерпінням чекають наступної роботи в лабораторії, тому, що розуміють, де можуть застосувати теоретичні знання та набути практичні навички.

Організація роботи в лабораторії «Виробництва м'ясних продуктів» дозволяє раціонально використовувати міждисциплінарні зв'язки, проводити бінарні заняття.

Під керівництвом завідувача лабораторії Михайлик Т.О. та викладачів фахових дисциплін студенти працюють над такими темами:

- Вплив ферментів на якість м'ясної сировини, і готової продукції.
- Санітарно-гігієнічні дослідження лабораторії.
- Органолептичні дослідження продукції, виготовленої в лабораторії.
- Дослідження змін в м'ясній сировині при солінні.

- Вплив маринадів на основі соку хеномелесу на консистенцію натуральних напівфабрикатів з яловичини та ін.

Нова тема, над якою працюють викладачі разом зі студентами: «Дослідження показників якості посічених напівфабрикатів із м'яса птиці з використанням білково-жирової емульсії». Робота передбачає вивчення таких питань:

- аналіз та перспективи розвитку технологій м'ясних напівфабрикатів з м'яса птиці;
- вивчення технології виробництва напівфабрикатів посічених з м'яса птиці із використанням емульсійних систем;
- дослідження основних показників якості та безпечності напівфабрикатів посічених з м'яса птиці з використанням емульсійних систем.

В дослідних рецептурах посічених напівфабрикатів змінювали частину м'ясної сировини на білково-жирову емульсію. Виконували термічну обробку дослідних зразків і проводили їх органолептичну оцінку. Кількість білково-жирової емульсії у напівфабрикатах змінювали (від 10 до 30%) і досліджували консистенцію, вигляд на розрізі та інші органолептичні показники. Результати порівнювали із контрольним зразком, робили висновки про можливість виробництва напівфабрикатів посічених з м'яса птиці з використанням емульсійних систем, та визначали допустиму частку білково-жирової емульсії в котлетах з м'яса птиці.

На базі лабораторії студенти мають можливість проводити і інші дослідження, робити експерименти. Наприклад, для навчально-виховного заходу «Помічники технолога» виготовляли сирокочені, сиров'ялені, варено-копчені м'ясні продукти з використанням різних прянощів, проводили їх дегустацію та робили висновки про органолептичні властивості продуктів. У лабораторії проводяться майстер-класи, де досвідчені фахівці діляться своєю майстерністю. Особливо студентам сподобалося виготовлення полядвиці сиров'яленої та пельменів кольорових.



Результатом навчання студентів в лабораторії є:

- набуття вмінь і навичок по виробництву м'ясної продукції;
- формування конкурентно-здатного спеціаліста м'ясної промисловості, який буде успішним на ринку праці;
- розвиток творчого потенціалу особистості, бажання та здатності пізнавати нове і відкривати для себе можливості для вдосконалення;
- формування почуття відповідальності за свою працю.



Звичайно, ми мріємо про можливість придбати сучасне обладнання, закупити найкращу сировину, займатися науково-технічними дослідженнями, надавати студентам якісні практичні вміння.

Але вже сьогодні колектив Відокремленого структурного підрозділу «Полтавський фаховий коледж Національного університету харчових технологій» використовує всі можливості, долає труднощі і наполегливо примножує свої здобутки.

Список використаних джерел

1. Технологічні аспекти виробництва напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених із використанням емульсійних систем: монографія/ М.О.Янчева. – Харків: ХДУХТ, 2015. -178с.