

Технікуму молочної промисловості — 70

Харківський технікум молочної промисловості було організовано у червні 1930 р. на базі відділення молокознавства Харківського технікуму харчової промисловості, який в той час мав три відділення: молочне, м'ясне та відділення хлібопекарства. Як спеціалізований навчальний заклад технікум з 1930 р. мав два відділення: технологічне та механічне, називався технікумом молочно-м'ясної промисловості та з 1934 р. випускав тільки техніків-технологів. За 10-річний довоєнний період було підготовлено біля 750 фахівців.

В період окупації Харкова (1941—1943 р.р.) технікум не функціонував, заняття поновились з грудня 1943. У повоєнні роки зросли потреби народного господарства у фахівцях молочної промисловості тому в 1947 році до технологічного відділення додалось ще й механічне. За заочною формою навчання спеціалістів молочної промисловості почали готувати з 1959 р.

За час свого існування технікум випустив понад 15000 спеціалістів, які працюють в Україні і Росії, Білорусі, Узбекистані, Казахстані, Дагестані, Грузії, Кубі, Монголії.

З 1997 р. технікум є структурним підрозділом Харківського державного технічного університету сільського господарства, з цього періоду почалися нові сторінки історії технікуму.

До традиційних спеціальностей «Виробництво молочних продуктів» та «Ремонт та експлуатація обладнання підприємств харчових виробництв» в 1998 р. додалась ще одна «Монтаж і експлуатація холодильно-компресорних і криогенних установок». Зростає контингент студентів: у 1996 р. в технікумі навчались 598 студентів, у 2000 р. — 757.

Підготовку молодших спеціалістів здійснюють 53 викладача, більшість з яких мають кваліфікаційну категорію «Спеціаліст вищої категорії», «Викладач-методист», є магістри, співшукачі наукових ступенів, аспіранти, заслужені працівники народної освіти. Педагогічний колектив технікуму молочної промисловості плідно працює над створенням підручників, навчальних посібників, приймає участь у лабораторії педагогічного досвіду та творчості молоді при Навчально-методичному центрі по підготовці молодших спеціалістів Міністерства аграрної політики України, приймає участь у всіх виставках, які проводяться в області.

Колектив технікуму плідно працює над удосконаленням навчально-виховного процесу, підвищенням якості практичної підготовки фахівців, розширенням матеріальної бази. В 1981 р. за ініціативою попереднього директора технікуму Кузнецової Т.І. була про-

ведена добудова навчального корпусу, де розташувалися 12 навчальних кабінетів та лабораторій, актовна зала на 300 місць, була розширена спортивна зала. За 1998-2000 р. створено 15 нових навчальних кабінетів і лабораторій, кабінети циклових комісій.

Однією з задач колектив вважає впровадження новітніх технологій навчання з урахуванням освітньо-професійної програми, кваліфікаційної характеристики, які концентрують основні вимоги суспільства до рівня і якості підготовки спеціалістів відповідного профілю. В першу чергу ми орієнтуємося на професійну підготовку молодших спеціалістів, їх здатності виконувати комплексні професійні завдання, котрі виникають чи можуть виникнути у реальних умовах. При цьому урахуються перспективи і стан розвитку молочної і вцілому харчової промисловості.

Як багато років тому зараз знов налагоджуються добрі зв'язки по забезпеченню студентів технікуму місцями практики з Євпаторійським ММЗ, Роменським МК, Харківською фабрикою морозива, Роганським МК, Куп'янським МКК та ін.

У той же час об'єктивні труднощі, економічні взаємовідносини між технікумом і молокопереробними підприємствами стали основними передумовами створення у технікумі навчально-виробничого комплексу, котрий включає навчальну лабораторію технології молочних продуктів і навчально-виробничий молочно-цех по переробці 7 тон молока за зміну. У цьому велику допомогу нам надав директор Роганського МК Шумілов Б.В.

Навчальна лабораторія технології молочних продуктів має малогабаритне та лабораторне обладнання для виробництва незбираної продукції, масла, сиру, згущених молочних консервів, а також продуктів із вторинної сировини. Навчально-виробничий молочно-цех має відділення приймання та первинної обробки мо-

лока, виробництва незбираномолочної продукції, фасування молока та кисло-молочних напоїв в полімерну плівку, кисло-молочного сиру в пергаментні брикети і виробництва твердих та м'яких сирів. Пуск в дію навчально-виробничого молочно-цеху, який здійсниться до 70-річчя університету і технікуму дозволить вирішити задачі:

- інтеграція навчального процесу і виробництва (заняття на виробництві);

- розвиток реального курсового і дипломного проектування зі впровадження окремих елементів;

- комплексне забезпечення проведення всіх видів практики;

- отримання студентами розрядів робочих професій;

- стажування викладачів на діючому виробництві;

- забезпечення колективу технікуму молочними продуктами;

- додаткове джерело фінансування роботи технікуму;

- розвиток науково-дослідницької роботи та її апробація у виробничих умовах.

Формування навичок дослідницької роботи починається при вивченні професійно-орієнтованих дисциплін. Студенти включаються у тривалу пізнавальну діяльність шляхом постановки перспективного завдання. Це сприяє виникненню у студентів вільного орієнтування в матеріалі, що вивчається, дозволяє бачити всю проблему вцілому, організовувати окремі дії у системі взаємопов'язаних дій, активізує мислення.

При проведенні лабораторних і практичних робіт з мікробіології, біохімії, технології молока студенти отримують завдання по дослідженню різноманітних факторів (температурні режими пастеризації, сквашування, склад мікрофлори, дози закваски та ін.), які впливають на якість молочних продуктів.

Маючи певну теоретичну підготовку студенти під керівництвом виклада-



Огляд навчально-виробничого молочно-цеху адміністрацією технікуму



Лабораторні дослідження з мікробіології. Викладач Абрамова Т. С.

ців розробляють нові види молочних продуктів з додаванням смакових та ароматичних речовин, різних видів наповнювачів, стабілізаторів. Результати проведеної роботи студенти представляють при захисті курсових робіт, під час проведення дегустацій, конкурсів «Кращий за професією» тощо.

Розробкою нових видів продуктів активно займаються викладачі технікуму: Медяник І.П., Маліборська Р.І., Шиян Н.М., Чуйкова С.В. та ін. Разом зі студентами були розроблені десерт вершковий «Оленка», низькожирні сиркові креми «Наталка», «Білочка», «Мулатка», м'які сири з наповнювачами «Пікантний» та «Слобожанка», нові види продуктів з молочної сироватки: напої з додаванням рослинних компонентів та смакових речовин, желеїні продукти.

Студентам створені умови і для гармонічного розвитку. До послуг студентів — бібліотека з читальною залом, бібліотечний фонд налічує 68000 примірників книг, спортивна зала, тир, тренажна зала, актовна зала на 300 місць, кафе, магазин, медпункт, стоматологічний кабінет, перукарня тощо. Працюють гуртки художньої самодіяльності, спортивні секції. На протязі року предметними комісіями проводяться олімпіади, вікторини, КВК, брейн-ринги, професійні конкурси, дегустації тощо.

Свято шанують викладачі та студенти технікуму свої добрі традиції, однією з яких стали зустрічі з ветеранами війни та праці. Від цих зустрічей залишається глибоке почуття вдячності. Будь-який колектив сильний зв'язками поколінь, досвід і знання передаються молодим.

Історію технікуму творять люди. Великий вклад у розвиток і становлення технікуму внесли ветерани технікума Пухляков А.Т., Бондарь Д.А., Зінкев-

ич М.В., Заїченко Я.Т., Корольова Л.Т., Лаврент'єв М.П., Кузнєцова Т.І., Дем'яничук Т.П., Ткаль Т.К., Шалигіна Г.О., Міззяк А.М., Мотрій А.Л., Калашнік Л.О., Бєскубова М.І., Євтухова М.В., Гурський П.В., Шестаєв С.Ф., Пугач Д.С., Коротких О.Г., Бородин М.Г., Лукіна О.М., Дмитрієва В.О., Виноградська Л.Д., Войтенко К.Г., Вісящева В.О., Кононенко В.І., Медяник І.П., Чала Т.Д., Сомова С.О., Гладченко А.А., Логвіненко Л.В., Маренич С.І., Дубова Л.А., Урозаєва В.Д., та багато інших.

Багато добрих слів можна сказати на адресу голів циклових комісій, викладачів: Сасімової І.А., Чуйкової С.В., Немцової І.В., Рогожко Н.Г., Зенкіна В.В., Ткаченко В.М. Це професіонали, закохані у свою справу, відзначаються небайдужістю, вимогливістю і чуйним ставленням до студентів.

В технікумі приділяється велика увага перспективам його розвитку. Закріплюється зв'язок з вищими навчальними закладами III-IV рівнів акредитації, впроваджується ступенева підготовка кадрів на базі Харківського державного технічного університету сільського господарства, Сумського аграрного університету, Харківського державного політехнічного університету, Українського державного університету харчових технологій. Тільки в нашому Харківському державному технічному університеті сільського господарства продовжують навчання більше 80 студентів випускників технікуму.

Педагогічний колектив технікуму спрямовує свої зусилля на забезпеченні підготовки висококваліфікованих, ерудованих, ініціативних спеціалістів харчової промисловості.

Л.І. Скрипка,
директор технікуму
молочної промисловості ХДТУСГ