

ОПЫТ УПРАВЛЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТОЙ СТУДЕНТОВ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

П.П. Цибульский, Л.А. Расолько

(Белорусский государственный аграрный технический университет)

Кафедра механизации переработки и хранения сельскохозяйственной продукции сравнительно молодая - организована в 1991 г. для подготовки инженеров-механиков со специализацией по переработке и хранению сельскохозяйственной пищевой продукции.

Руководство студентами кафедрой начинается в шестом семестре (3-й курс). В этом же семестре студентам читается курс лекций по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции (это проблемы технологии, оборудования, качества, сертификации и др.). Лабораторно-практические занятия со студентами проводятся в основном на производственных площадях фшшалов кафедры; 1Ш0 Белгехнопрод, НПО Харпгех, Белплодоовощ-техпроект, Минский плодоовощной комбинат. Современное производственное оборудование этих фи:шалюв формирует у студентов практические навыки и способствует развитию исследовательского мышления.

Студентам сообщается примерная тематика научных работ:

- сравнительный анализ международных и отечественных стандартов на сельскохозяйственную пищевую фодукцию;
- атгесгация рабочих мест и техНОлогических процессов переработки и хранения сельскохозяйственной пищевой продукции;
- анализ оборудования, используемого при переработке и хршюши сельскохозяйственной пищевой продукции;
- соевые продуоуы в профилактике заболеваний человека: анализ, оценка возможностей использования;
- анализ основных факторов, влияющих на формирование качества сельскохозяйственной пищевой продукции.

Студенты, принявШе решение заниматься научно-исследовательской работой, выбирают научное направление и по заданию руководителя проводят научный поиск в библиотеках БАТУ, РНТБ БЕЛНИИНТИ, Национальной библиотеке.

По результатам поиска готовятся рефераты, конспекты и докладываются на заседании студенческой научной секции. Как правило, это студенты III курса. Студенты ГУ и V курсов продолжают свои научные исследования, находясь на технологической и преддипломной практике, при выполнении курсового и дипломного проектов. Находясь на практике, студенты получают возможность на производстве провести исследования и собрать необходимые материалы по избранной научной проблеме. Собранные материалы обсуждаются затем не только на заседаниях секции, но и в деловых встречах, включаются в курсовой проект.

Как правило, в дипломном проекте студенты продолжают исследование по научной проблеме. Такие исследования могут быть прикладными, когда дипломный проект внедряется на конкретном предприятии, конечно же, с помощью руководителей - преподавателей кафедры. Так, за 1994 - 96 гг. результаты научных исследований студентов нашли прикладное применение;

- внедрение способа ректификации пищевого спирта на Рованичском спиртзаводе Червенского района;
- разработка и внедрение проекта комплекса оборудования для механизированной приемки, хранения, отпуска зерна на железнодорожной станции для спиртзавода Ойцево;
- модернизация трубчатого пастеризатора для пастеризации сливок на Столбцовском гормолзаводе;
- перекомпоновка хластин пастеризационно-охладительной установки 011У-15 с целью использования ее на двух сепараторах ОСН-С;
- разработка предложений по совершенствованию стандартов на каргофелт, свежий, предназначенный для реализации и для переработки на продукты питания.

Результаты экспериментальных научных исследований студентов IV и V курсов обсуждаются на заседаниях секции "Механизация переработки и хранения сельскохозяйственной продукции". Лучшие работы выдвигаются на университетскую и Республиканскую конференцию студентов.

Формы и методы научно-исследовательской работы студентов по секции "Механизация переработки и хранения сельскохозяйственной продукции" совершенствуются.