

3. Матієнко Т. В. Передумови виникнення внутрішньоособистісних конфліктів [Текст] / Т. В. Матієнко // Зб. наук. праць Інституту психології ім. Г.С. Костюка. – 2008. – Т. 10, ч. 1. – С. 274-279.

4. Фанталова Е. Б. Об одном методическом подходе к исследованию мотивации и внутренних конфликтов [Текст] // Психологический журнал. – 1992. – Т. 13. – № 1. – С. 107-117.

### **ЗНАЧЕННЯ ПРАКТИКИ У ФОРМУВАННІ КОРПОРАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ ВИНОРОбІВ**

*УДК 663.2:130.2:377.35*

*Ногінська А.О.*

*В статті розкривається значення навчальних та виробничих практик у формуванні корпоративної культури майбутніх виноробів у процесі фахової підготовки*

*Ключові слова: корпоративна культура, навчальна практика, фахова підготовка.*

### **ЗНАЧЕНИЕ ПРАКТИКИ В ФОРМИРОВАНИИ КОРПОРАТИВНОЙ КУЛЬТУРЫ БУДУЩИХ ВИНОДЕЛОВ**

*В статье раскрывается значение учебных и производственных практик в формировании корпоративной культуры будущих виноделов в процессе профессиональной подготовки.*

*Ключевые слова: корпоративная культура, учебная практика, профессиональная подготовка.*

### **THE SIGNIFICANCE OF PRACTICE IN FORMATION OF CORPORATIVE CULTURE OF FUTURE VINE-MAKERS**

*In the article have been disclosed the importance of educational and practical trainings in the process of formation of future vine-makers in the process of their professional training.*

*Key words: corporative culture, educational training, professional training.*

**Постановка проблеми.** Роль професійної підготовки майбутніх виноробів у процесі фахової підготовки полягає в єдності процесу навчання і виховання, забезпечення тісного взаємозв'язку професійного навчання з практикою. Одним з найбільш важливих завдань, що стоять перед вищими навчальними закладами, є підвищення якості освіти. Успішне виконання цього завдання залежить від формування корпоративної культури в процесі навчальних і виробничих практик.

При підготовці майбутніх виноробів наша увага була акцентована на формуванні відповідних вмінь та навичок, а саме: вміння взаємодіяти, створювати та розвивати насичений різноманітним змістом і зв'язками професійно-культурний простір; узгоджувати власні інтереси/цілі/мотиви з вимогами та нормами виноробних підприємств, установ та організацій; планувати професійну кар'єру і визначати стратегію життєвих перспектив; розробляти

й реалізовувати соціальні та професійні проекти, а також брати на себе відповідальність за прийняті рішення та їх виконання і т. ін.

**Метою статті** є розгляд проблеми значення практики у формуванні корпоративної культури майбутніх виноробів у процесі фахової підготовки.

**Аналіз літератури з досліджуваної проблеми.** Були проаналізовані програми практик майбутніх виноробів [3]. У цих програмах зазначено, що практика – важливий вид навчальної роботи, вона повинна максимально підготувати майбутніх виноробів до практичної роботи, підвищити рівень їхньої професійної підготовки. Місцями практики є передові виноробні підприємства первинного виноробства. Для вибору баз практики кафедрою виноградарства і виноробства постійно проводиться робота з вивчення можливостей підприємства з точки зору його придатності для проведення практики. Офіційною основою для проведення практики студентів на виробництві є договір, який укладається між ВНЗ і підприємством. Контроль за проведенням практики має на меті виявлення й усунення недоліків. Надання практичної допомоги студентам під час виконання програми практики з боку ВНЗ здійснюється керівником практики. По її закінченні студент оформлює звіт, використовуючи всі зібрані матеріали.

Згідно з програмами практики, метою практики є безпосередня практична підготовка до самостійної роботи на виноробних підприємствах. Задачі практики – вивчення технічної документації підприємств виноробної галузі, набуття практичних умінь і навичок з проектування і модернізації технологічних ліній і обладнання, ознайомлення з питаннями промислової естетики, вивчення новітніх досягнень науки і техніки та порядку їх впровадження, а також ознайомлення з питаннями науково-дослідної роботи, закріплення і поглиблення знань з дисциплін «технологія вина», «технологічне обладнання виноробних підприємств».

У результаті проходження практики студенти повинні знати: підприємство як виробничу і господарську одиницю; технологію виробництва винопродукції; перспективний план розвитку в цілому і в асортименті продукції, що випускається. Студенти повинні вміти давати критичну оцінку стану техніки і технології і визначати шляхи її удосконалення.

У процесі проходження практики студент вивчає завод як виробничу одиницю; знайомиться з підприємством в ході екскурсії, а також шляхом самостійного вивчення матеріалів заводу; знайомиться зі структурою підприємства; з сортами винограду та їх врожайністю протягом п'яти останніх років; з охороною праці. Проходження практики передбачає загальну екскурсію на виноробному заводі.

Ознайомлення з програмами практик майбутніх виноробів дозволяє констатувати, що хоча у план проведення практик і входять виробничі екскурсії, але їм приділяється неналежна увага. Нами було запропоновано розширити стандартну програму проходження виробничих практик.

Для проходження виробничої практики майбутніми виноробами важливе значення мали постійно налагоджені зв'язки факультету з виноробними виробництвами. Так, Одеська національна академія харчових технологій у рамках виконання комплексного договору про навчально-виробниче співробітництво з ЗАО «Одесавинпром» ознайомлює студентів під час сезону пере-

робки винограду з роботою одного з провідних підприємств первинного виноробства Одеського регіону. У програму практики були внесені зміни, були прочитані лекції, які ознайомили майбутніх виноробів з проблемами і перспективами українського виноробства, професійною етикою, культурою вживання алкогольних напоїв, здоровим способом життя.

Завдяки прочитаним лекціям майбутні винороби були інформаційно підготовлені для проходження практики. Проблемним питанням підготовки майбутнього фахівця-винороба є питання про оптимальне співвідношення теоретичної і практичної підготовки та характер практичної підготовки.

Було запропоновано додати до стандартної програми практики, яка входить на першому курсі працю на виноградниках (підрізка, підв'язка та ін.), ознайомлення з історією виникнення і розвитку господарства, з його традиціями. У стандартній програмі практики цій роботі приділялася недостатня увага.

Стандартна програма практики передбачає, що після першого, другого та третього курсу майбутні винороби проходять практику у вересні та у липні на базі лише одного господарства. Було запропоновано відвідати в ході першої практики виноробні підприємства Одеської області, у якій нараховується кілька десятків винзаводів. Один із них - винзавод «Шабо» має міжнародний рівень. Студенти ознайомились з перлиною українського сучасного виноробного комплексу – «Шабо». Першокурсники дізналися, що підприємство має більше тисячі гектарів власних виноградників і великі сховища, побачили сучасне європейське обладнання з переробки винограду та новий винзавод «Шабо». Майбутні винороби відвідали музей «Центр культури вина Шабо» та старовинний Королівський підвал, який відвідував сам О. С. Пушкін. Захоплення викликало гігантське підземне сховище під землею. Коньячний двір з дубовими бочками, унікальний Шампанський дім. Студенти могли познайомитись із сучасним цехом холодного розливу та з обладнанням, яке гарантує стерильність і збереження природних властивостей вина. Таких успіхів виноробний комплекс досяг завдяки тому, що в роки антиалкогольної компанії винне господарство зберегло кожний кущ винограду. Майбутні винороби під час практики познайомились з повним циклом і переконалися в перевазі і доцільності організації такого виробництва, де можна контролювати виробництво вина на кожному етапі – від посадки лози і збору врожаю до виробництва вина і його дистрибуції. На власні очі студенти побачили нове сучасне обладнання для виготовлення молодого вина божоле.

У липні студенти познайомились з виноробним підприємством «Коблево», вони побачили, як працює нова технологічна лінія «Бертолазо» для розливу виноградних вин. Дізналися, що «Коблево» має всі ланки технологічного ланцюга виробництва вин: виноградники, завод первинного виноробства та завод вторинного виноробства. На плантаціях «Коблево» працює новий іноземний дорогий комбайн збирання врожаю, що в значній мірі дозволяє скоротити частку ручної праці і зменшити собівартість кінцевої продукції. Завод має велике виносховище.

Отже, завдяки змінам, впровадженням у програму практики, майбутні винороби змогли отримати значно більше інформації про виноробні підприємства. Відвідання цих виноробних підприємств в ході практики мало особ-

ливе значення в трудовому вихованні студентів. Особливе значення має і постановка трудового виховання на першому курсі. Відмінність трудової діяльності студента від трудової діяльності учня школи, організації праці у вузі від школи, а також інші фактори, зобов'язують з особливою пильною увагою підійти до психологічної підготовки студентів першого курсу до нової для них роботи, подолати одні психологічні установки стосовно характеру праці та ступеня її напруженості і вироблення інших, з'ясувати конкретні завдання і вимоги та їх виконання. Зниження рівня успішності певної частини першокурсників, порівняно з їх успішністю у школі, частково пояснюється не тим, що вони почали відноситися до навчання з меншою відповідальністю, коли стали студентами, а тим, що їх не навчили з перших днів студентського життя новим видам трудової діяльності, не залучили до корпоративної культури вузу, і це невміння і незнання обертається втратою впевненості у своїх силах і неможливістю повноцінно засвоїти складні предмети вузівської програми.

Якщо на першому курсі студенти знайомилися з виноробними підприємствами Одещини, то після II курсу майбутнім виноробам скоректували програму практики і замість стандартної програми запропонували відвідати підприємства Криму і познайомитися не тільки з процесом виготовлення вина, а і з видатними виноробами Кримського півострова, що сприяло формуванню корпоративної культури у майбутніх виноробів.

Ще з перших лекцій з виноробства студенти дізналися, що майже до ХХ ст. в Росії споживали виключно вино закордонних виробників. І хоча на чорноморському узбережжі з давнини культивувалась культура виноградарства, виноробство почало розвиватися тільки після того, як закінчилася російсько-турецька війна і Крим приєднали до Росії. Майбутні винороби дізналися, що на кримську землю виноградна лоза прибула разом із грецькими колоністами. Розвиток виноробства в Криму був досить складним. Досить тривалий час власного виноробства не було, а шти закордонне вино могли дозволити собі лише високоповажні особи. Тільки на початку ХХ ст. виноробство стає поширеним на всіх південних територіях України. В ході цієї практики майбутні винороби могли вочевидь познайомитися з особливостями кримського виноградарства і виноробства.

Студенти познайомилися також з роботою інституту винограду і вина «Магарач». У ході практики майбутнім виноробам демонстрували нову техніку і технологію вирощування винограду, методи збільшення врожайності і боротьби зі шкідниками та хворобами. Цей інститут плідно співпрацює з винокомбінатом «Массандра». Вперше студенти ознайомилися з енотекою та особливостями її створення. Майбутніх виноробів вразила історія створення і розвитку інституту «Магарач». Студенти дізналися, що об'єднання «Массандра» має дев'ять державних сільськогосподарських підприємств. Передгірне господарство має досить рідкі сорти винограду, представлені лише кількома кущами, які можна побачити тільки в рамках практики. Майбутні винороби мали можливість переконатися в тому, що такі природні умови, як теплий клімат субтропіків, щербистий глиняний ґрунт та складний гірський рельєф сприяють вирощуванню чудових винних сортів винограду. Саме така сировина дозволяє виготовляти високоякісні вина.

В програму практики були внесені доповнення, і на окремому занятті студенти познайомились з іменами видатних людей, що сприяли розвитку кримського виноробства, таких як Л. Голіцин, Г. Потьомкін, М. Воронцов, Дюк де Ришельє та інші. Серед видатних постатей виділяється князь Л. Голіцин, який працював над створенням нових сортів вин, серед яких є виробництво шампанського класичним пляшковим способом, виступав за виховання високих стандартів споживання вина.

Професійна діяльність, на погляд Л. Подоляк, вимагає переходу від розгалужених знань до єдиного органічного сплаву професійних знань, які мають комплексний і систематизований характер [2]. Однією з таких баз практики є Науково-дослідний інститут виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова. До проходження практики студенти самостійно ознайомились з тою історією. Вони дізналися, що історію станції, а пізніше – інституту, своєю працею, інтелектом, любов'ю до надзвичайної рослини – винограду створювали сотні людей, таких як: В. Гернет, Г. Боровиков, М. Науменко, П. Костюк, І. Китаєв, М. Коваль та ін. Серед цієї плеяди видатних особистостей виділяється постать засновника станції Василя Єгоровича Таїрова. У тому, що роль лідера є дуже важливою у формуванні корпоративної культури, студенти могли реально переконатися на практиці, – таким лідером для інституту був В. Таїров.

На території інституту студенти ознайомились з таїровськими терасами, таїровською ротондою, винними підвалами, зі старовинними корпусами виноробної станції та із сучасною будівлею інституту. Нами було запропоновано внести корективи в процес проходження практики і не тільки ознайомитися з роботою Науково-дослідного інституту виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова, а й допомогти у проведенні дегустації. Студенти були одягнуті в українські костюми, характерні для півдня України, що сприяло піднесеному настрою. Вони змогли переконатися, як інтер'єр дегустаційної зали, національні костюми і захоплююча розповідь екскурсовода можуть створити позитивний настрій при проведенні дегустації.

Студентам було запропоновано ознайомитися з роботою бібліотеки, яка працює при Науково-дослідному інституті виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова. Вони відвідали науково-тематичну виставку з актуальних питань виноградарства і виноробства, дізналися, що до ювілеїв наукових співробітників організуються виставки опублікованих наукових та науково-популярних робіт ювіляра. Практикантів вразила запроваджена в інституті практика: в один із днів тижня вечорами студенти збиралися в затишному залі засідань Вченої ради, пили чай з печивом і цукерками. Кожен міг вільно викласти думку щодо запропонованої теми чи питання. Під час такої бесіди роздуми, практичний досвід, знання концентрувалися на одному з обговорюваних питань, і загальна думка виявлялася найбільш доцільною. Так на практиці студенти могли побачити, як втілюється соціально-рольова поведінка в колективі. Такі обговорення в неформальній обстановці сприяють зміцненню колективу, припиняють свари та неприязнь між окремими групами науковців, колектив працює дружньо та злагоджено. Пропозиції, які висувались, отримували відповідну матеріальну підтримку.

В ході практики студенти оволодівали практичними навичками догляду за виноградними насадженнями (підрізання кущів, підв'язування винограду, збирання врожаю тощо), знайомилися з розробкою екологічного паспорту різних сортів винограду, з розробленою в інституті Концепцією розвитку виноградарства і розсадництва в Одеській області на період до 2020 року. Студенти ознайомилися з розробленою нормативно-правовою базою досліджень; з проектом закону про вино; проектами державних стандартів саджанців. У період проходження практики студенти – майбутні винороби змогли на власні очі переконатися, що не дивлячись на те, що інститут у своєму становленні і розвитку пройшов довгий шлях, він зберіг і приумножує кращі таїровські традиції і заповіді. Завдяки застосуванню автоматизованих інформаційних систем співробітники інституту ім. В. Таїрова забезпечуються необхідними відомостями про останні досягнення науки і практики. Студенти дізналися, що інститут виноградарства і виноробства ім. В. Таїрова розпочав роботу з переведення інформаційної діяльності на автоматизацію збору, збереження, опрацювання, використання науково-технічної інформації, оптимізацію доступу до бази даних з виноградарства. Гордість за українських виноробів викликала інформація про те, що українські сорти винограду – це селекційні досягнення Інституту виноградарства і виноробства ім. В. Є. Таїрова, Інституту винограду і вина «Магарач», Одеського аграрного інституту. Постійне збагачення сортових ресурсів винограду є основою підвищення продуктивності виноградних насаджень та поліпшення якості продукції [1].

По закінченні практики майбутні фахівці-винороби могли на власному досвіді переконатися у важливості тісної взаємодії підприємств виноробної галузі з обслуговуючими їх науковими закладами і побачити, що така взаємодія побудована на принципах корпоративності, пріоритетності та конкретного практичного застосування. Виробництво винограду і продуктів його переробки завжди було одним із основних напрямків господарської діяльності агропромислового комплексу півдня України, і тому його збереження і подальший розвиток є особливо важливим завданням. Студенти зрозуміли, що для виробництва високоякісних вин потрібні не тільки сприятливі природні умови, щоб сік винограду перетворився на чудовий напій, потрібен ретельний догляд, бережливе поводження, вміле використання прийомів сучасного і класичного виноробства, а ще крім знань і навичок винороб повинен мати талант.

#### **Література:**

1. Виноградарство і виноробство. Міжвідомчий тематичний науковий збірник. Вип. 40. – К. : Аграрна наука, 2002. – 90 с.
2. Подоляк Л. Г. Психологія вищої школи / Л. Подоляк, В. Юрченко. – К. : ТОВ “Філ-студія”, 2006. – 320 с. .
3. Рабочая программа практики на заводах первичного виноделия. – Одесса, 2003. – 14 с.