

Лазарева Т.А., к.пед.н., доц., УІПА, м. Харків

ІННОВАЦІЙНИЙ ЗМІСТ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Сучасний етап розвитку харчової галузі потребує підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних творчо вирішувати складні виробничі проблеми, що виникають в умовах жорсткої конкуренції на економічному ринку країни. Головну роль у підготовці кадрів відіграють вищі навчальні заклади, які повинні вже сьогодні орієнтувати майбутніх фахівців харчової галузі на впровадження сучасних розробок харчових продуктів, технології, техніки у виробничий процес. Сучасний інженер-технолог харчової галузі повинен мати: системні знання, практичні уміння та навички, професійно важливі якості та компетенції; здібності до творчого вирішення виробничих проблем.

Зміст навчання відіграє важливу роль у професійній підготовці фахівців. Основними напрямками удосконалення змісту навчання є відображення інформації щодо появи нових харчових продуктів, інноваційних технологій виробництва, розробки нового та удосконалення існуючого обладнання харчової галузі. У змісті навчання новим харчовим продуктам вибір і обґрунтування інгредієнтів здійснюють за медико-біологічними, технологічними та клінічними аспектами. У змісті навчання інноваційним технологіям виробництва харчової продукції відображають сучасні тенденції за напрямками: вибір та обґрунтування оптимальних технологічних умов та режимів виробництва харчової продукції; скорочення технологічних циклів виробництва продукції; інтенсифікація технологічних процесів за рахунок використання сучасних ферментних препаратів, температурних режимів, імпульсних коливань теплоагентів, холодоагентів, електромагнітного та ультразвукового впливу та ін.; використання нових стабілізуючих систем; впровадження технологій з використанням нетрадиційних джерел енергії (біогазу, енергії сонця, вітру та ін.), впровадження енергозберігаючих технологій, технологій рециркуляції потоків (гарячої пари, води, димових газів, сушильних агентів); впровадження безвідходних технологій.

Зміст навчання технологічного обладнання харчової галузі формується з навчальних елементів щодо вивчення класифікації обладнання, визначення

середовища, сировини, продуктів, умов, впливу зовнішніх та внутрішніх факторів, з якими контактує обладнання, ознайомлення з устроєм та принципом дії найбільш типового обладнання, виявлення проблемних елементів у конструкції обладнання, пошук напрямів удосконалення конструкції обладнання з врахуванням функціональних, технологічних, економічних та антропологічних критеріїв.

Системний підхід до розробки змісту професійної підготовки, врахування міжпредметних зв'язків, викладання новітнього навчального матеріалу дозволить підготувати висококваліфікованих творчих фахівців харчової галузі.