

**«ВСТУП ДО ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ: ПРАКТИЧНІ І ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ» –
ВАЖЛИВА ДИСЦИПЛІНА ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ТЕХНОЛОГІВ ОЗДОРОВЧИХ
ПРОДУКТІВ**

Світлана Бажай-Жежерун

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

У сучасному світі кожна прогресивна країна зацікавлена в тому, щоб підготувати когорту таких спеціалістів для різних галузей народного господарства, які б не лише володіли основними теоретичними знаннями та практичними навичками у напрямку свого фаху, але й забезпечували інноваційний розвиток підприємств за потребами сьогодення.

Професія технолога харчової індустрії належить до найбільш відповідальних, оскільки ці фахівці виконують ряд важливих завдань: здійснюють контроль дотримання послідовності та якості операцій, що складають процес приготування продуктів; розробляють та вдосконалюють наявні процеси виробництва; контролюють ефективність організації праці; вирішують виникаючі технологічні і виробничі проблеми; і, найголовніше, забезпечують високу якість харчових продуктів для збереження здоров'я людей.

Відомо, що харчування – це найважливіший чинник який впливає на організм, є необхідним як повітря, сприяє профілактиці захворювань, продовженню життя та активному довголіттю. Наразі у нашій країні особливо гостро стоїть питання про забезпечення якісною і безпечною їжею, яка надасть можливість поліпшити харчовий статус населення. Це ставить перед технологами мету досягти підвищення функціональної значимості традиційних харчових продуктів.

Розвиток індустрії оздоровчого харчування в Україні потребує розроблення принципово нових продуктів, що характеризуються високою біологічною та харчовою цінністю, яка зумовлена достатнім вмістом усіх есенціальних макро- та мікронутрієнтів. Для цього промисловості потрібні висококваліфіковані спеціалісти, які мають широку базу знань у напрямку фармаконутріціології, харчової комбінаторики, оздоровчого харчового раціону тощо. Таких фахівців готує кафедра Технології оздоровчих продуктів Національного університету харчових технологій, яку очолює професор, д.н.т. Сімахіна Галина Олександрівна.

«Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти» – є важливою обов'язковою дисципліною для підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології», і, зокрема, майбутніх фахівців технології оздоровчих продуктів.

Одним із першочергових завдань, що постають перед викладачами є досягнення того, щоб кожен студент під час вивчення дисциплін чітко усвідомлював значущість та

необхідність засвоєння змісту навчального матеріалу, тому важливою складовою викладання є створення мотиваційної основи навчально-пізнавальної діяльності майбутнього фахівця.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми дисципліни, здобувачі повинні набути здатності отримувати обов'язкові фахові компетентності, зокрема здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.

У процесі вивчення дисципліни, здобувачі повинні досягти програмних результатів навчання: знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій, наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій [1].

Змістовий модуль 10 навчальної дисципліни «Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти» передбачає освоєння напряму «Сучасний стан виробництва харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення». У рамках вивчення даної складової здобувачі вивчають ряд профільних тематик: взаємозв'язок структури харчування, стану здоров'я та тривалості життя населення; пріоритетний розвиток технологій оздоровчих продуктів в сучасних умовах; особливості підготовки фахівців нового покоління на кафедрі оздоровчих продуктів тощо.

Загальновідомим є той факт, що не можливо освоїти знання якоїсь окремої науки незалежно від інших наук, що інтеграція, тобто поєднання різних навчальних предметів навколо однієї теми має великий вплив на ефективність сприйняття здобувачами навчального матеріалу. Тому дисципліна «Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти» має зв'язок з іншими предметами, зокрема «Комплексна дисципліна. Харчові технології», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів» тощо.

Професія технолога харчових виробництв є однією з найбільш затребуваних на ринку праці. Тому підготовка цих фахівців, і зокрема, напряму технології оздоровчих продуктів є важливим завданням вищої школи. «Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти» – є необхідною та обов'язковою компонентою освітньо-професійної програми бакалаврів.

Література.

1. Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія». Режим доступу: <https://nuft.edu.ua/studentu/osvtno-profesjn-programi/osvtno-profesjn-programi-bakalavry/>