

## **Особливості формування професійних компетенцій інженерів-технологів ресторанного господарства в НУХТ**

А.В. Гавриш, Т.І. Іщенко

*Національний університет харчових технологій*

Важливою складовою програми соціально-економічних перетворень в Україні є забезпечення населення високоякісними, доступними для всіх груп населення харчовими продуктами, які не лише відтворюють енергетичні витрати організму, а й позитивно впливають на нормалізацію його життєдіяльності. Саме таке харчування в сучасних умовах є запорукою підтримання на належному рівні здоров'я кожної людини, її працездатності, розумового розвитку, є гарантом збереження генофонду української нації.

Передумовою організації добробуту суспільства, підвищення рівня життя кожного суспільного індивіда є виконання завдань, пов'язаних із забезпеченням населення якісним харчуванням за допомогою здійснення ефективної діяльності закладів ресторанного господарства.

Успішне становлення галузі на новий рівень діяльності в значній мірі визначається якістю і ступенем підготовки кадрів, готових до професійної діяльності на вищих ланках управління в сфері ресторанного господарства, наявністю в них практичних, професійних навичок та вмінь планувати і вирішувати виробничі завдання та відповідати за якість їхнього виконання, спроможних керувати технологічним процесом виробництва високоякісної продукції та надання послуг харчування відповідно до сучасних вимог.

Для цього інженери-технологи ресторанного господарства під час навчання ґрунтовно опановують спеціальність і вміють поновлювати свої знання та професійні навички, спроможні практично застосувати наукові принципи організації виробництва, а саме: на основі вивчення попиту володіти стратегією і тактикою маркетингу, оптимізацією асортименту продукції і управлінням її якістю, кваліфіковано і ефективно орієнтуються у виробничо-комерційній діяльності підприємства, досконало виконують завдання, пов'язані з забезпеченням раціональної організації технологічних процесів виробництва

харчової продукції з урахуванням особливостей контингенту споживачів, високої культури обслуговування, впроваджувати нові рецептури та технології виробництва сучасної ресторанної продукції, проводити санітарно-гігієнічний контроль за якістю як сировини і напівфабрикатів, так і різноманітної готової кулінарної та кондитерської продукції, проводити проектування нових та реконструювання діючих закладів ресторанного господарства, а також здійснювати авторський нагляд за реалізацією проектних та інших рішень.

Сутність підготовки фахівців-магістрів зі спеціальності «Технології в ресторанному господарстві» Національний університет харчових технологій відображає у злитті різних потоків знань, у синтезі пізнаного та осмисленого наукою, в єдності всієї багатоманітності функцій і структур, зв'язків, які разом утворюють велику систему «людина + харчування + дозвілля = життєдіяльність».