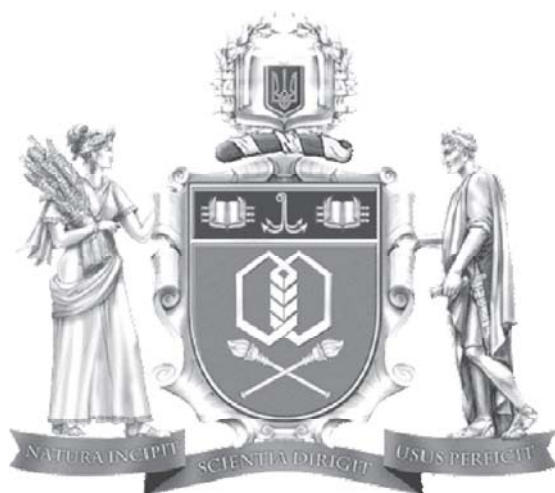


Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



48

НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

Матеріали конференції

*Розвиток методологічних основ
вищої освіти в ОНАХТ*

ОДЕСА 2017

Матеріали друкуються відповідно до рішення 48-ї науково-методичної конференції ОНАХТ “Розвиток методологічних основ вищої освіти в ОНАХТ”, яка проходила 12–13 квітня 2017 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор,
Кананихіна О.М., канд. техн. наук, доцент,
Мураховський В.Г., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Волков В.Е., д-р техн. наук, професор,
Корнієнко Ю.К., канд. фіз.-мат. наук, доцент,
Радіонова О.В., канд. техн. наук, доцент,
Купріна Н.М., канд. екон. наук, доцент,
Хобін В.А., д-р техн. наук, професор,
Васильєв С.В., методист

РОЗВИТОК ПО СПІРАЛІ ЧИ ГОРДІЇВ ВУЗОЛ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ?

Тележенко Л.М., професор, Золівська О.В., доцент

Новий вектор розвитку технологічних спеціальностей харчової індустрії, визначений наказом Міністерства освіти і науки від 06 листопада 2015 року № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266», за якими здійснювалася підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавра об'єднав усі технологічні спеціальності, що входили до напрямку підготовки «Харчові технології та інженерія» у галузь знань 18 «Виробництво та технології», як спеціальність 181 «Харчові технології».

Суттєва відмінність «Технології харчування», тепер вже як спеціалізації полягає в тому, що на відміну від потужних технологій вона передбачає не тільки виробництво харчової продукції, але й безпосередню її реалізацію через різні форми закладів ресторанного господарства. Наявність такої характерної риси галузі виводять її на межу виробництва і сфери обслуговування, що докорінно відрізняло навчальні плани підготовки фахівців. Така особливість спеціальності раніше враховувалась Стандартом МОН, у якому чітко було визначено два окремих основних напрямів підготовки фахівців з «Харчових технологій та інженерії». Свого часу в межах спеціальності «Технології харчування» талановиті менеджери – освітяни створили нову спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», яка по суті являє розвиток «Технології харчування» у бік обслуговування і відноситься до галузі знань «Сфера обслуговування».

Така штучна розгалуженість однієї спеціальності за напрямом підготовки і переведення відокремленої «Технології харчування» у напрям «Виробництво та технології» як загально технологічний напрям підготовки утворює певну філософську дуальність виміру. Не ясно, наскільки виробництво харчової продукції у ЗРГ наближене до потужних підприємств харчової галузі як-то зернопереробні елеватори, цехи з виробництва концентрованої продукції, тощо та на скільки фахівець з готельно-ресторанної справи відрізняється від технолога закладу ресторанного господарства.

Створення уніфікованих навчальних планів технологічного напрямку потребує ретельного перегляду дисциплін спеціалізації «Технології харчування» для того, щоб ліквідувати парадоксальне протиріччя у підготовці фахівців для закладів ресторанного господарства, а саме: кількість годин викладання дисципліни «Технологія продуктів ресторанного господарства» у межах напрямку «Сфера обслуговування» для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», значно перевищує кількість годин з дисципліни «Технологія продуктів ресторанного господарства» у технологів харчування!

Сьогодні, серед усіх технологічних спеціальностей, спеціалізація «Технології харчування» є найбільш затребуваною у зв'язку з тим, що галузь ресторанного господарства набуває широкого розповсюдження особливо під час туристичного сезону.

Якісна підготовка фахівців для закладів ресторанного господарства неможлива без суттєвої корекції основного документу – навчального плану підготовки фахівців.

Незважаючи на суттєву автономність Вищих навчальних закладів все ж необхідно узгоджувати навчальні плани зі спеціалізації «Технології харчування» різних профільних ВУЗів для підвищення конкурентоспроможності випускників ОНАХТ.

Такі профільні ВУЗи України, як КНТЕУ, ХДУХТ, НУХТ та ПУЕТ і інші приділяють багато уваги формуванню навичок та компетенцій пов'язаних саме із знанням специфіки закладів ресторанного господарства як з технологічної точки зору, так і з точки зору підвищення якості обслуговування.

Приділяється увага удосконаленню знань з індустріалізації закладів харчування, в тому числі розвитку кейтерингу; підвищення рівня оформлення страв за різними напрямками, як молекулярна кухня, карвінг, тощо; впровадження технологічного інжинірингу та реінжинірингу закладів ресторанного господарства.

Формування навчальних планів зі спеціалізації «Технології харчування» повинно ґрунтуватись на тих дисциплінах, які підвищують компетентність фахівців за обраними уподобаннями.