

ПІДГОТОВКА ПРАКТИКО-ОРІЄНТОВАНИХ ФАХІВЦІВ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ. ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ

**Ласкаєв О.М., асистент.
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса, Україна**

Підготовка практико-орієнтованих фахівців для харчової індустрії є дуже важливою та актуальною темою в наш час. Для підготовки якісних фахівців, які зможуть ефективно працювати в цій галузі, необхідно враховувати наступні виклики: швидка зміна технологій та стандартів виробництва. Фахівці повинні мати можливість оновлювати свої знання та навички, щоб бути в курсі останніх тенденцій та інновацій в галузі харчової промисловості. Для успішної підготовки фахівців необхідно забезпечити високий рівень якості навчання та доступ до сучасних методик навчання. Недостатній рівень мотивації студентів. Багато студентів можуть не мати достатньої мотивації для вивчення матеріалу, пов'язаного з харчовою індустрією. Це може бути пов'язано з тим, що вони не розуміють важливості своєї майбутньої професії або не бачать можливостей для кар'єрного зросту. Розвиток глобальних проблем, пов'язаних з харчуванням, таких як зменшення рівня продуктивності землі, забруднення довкілля, збільшення попиту на здорову та екологічно безпечну їжу. Фахівці повинні бути готові до вирішення цих проблем та працювати над забезпеченням сталого розвитку галузі. Завдяки розвитку глобалізації та вільного пересування праці, конкуренція на ринку праці стає все більш жорсткою. Фахівці повинні мати високий рівень кваліфікації та знання, щоб конкурувати з іншими претендентами на вакансії в цій галузі. Для успішної підготовки практико-орієнтованих фахівців для харчової індустрії необхідно вирішувати ці виклики та забезпечувати відповідний рівень навчання та практики, щоб студенти були готові до ефективної роботи в цій галузі.

Для розв'язання цих викликів можуть бути використані наступні підходи:

1. Регулярне оновлення навчальних програм та матеріалів для врахування останніх тенденцій індустрії.
2. Забезпечення високого рівня якості навчання та доступу до сучасних методик навчання.
3. Створення мотивуючого середовища для студентів. Можна залучати студентів до практичних завдань та проектів, які допоможуть

їм більше зацікавитися навчальним процесом та розуміти важливість їх майбутньої професії.

4. Надання можливості для отримання додаткових кваліфікацій та сертифікатів.

5. Розвиток міжнародної співпраці та обміну студентами.

6. Співпраця з приватними компаніями.

7. Впровадження системи навчання на основі проектів.

8. Розвиток дистанційної освіти та онлайн-курсів.

9. Залучення до навчання студентів з різних професійних груп.

10. Розвиток науково-дослідної роботи та співпраці з науковими установами.

11. Розробка і впровадження курсів з екологічної стійкості та соціальної відповідальності.

12. Створення інтерактивних платформ та спільнот для студентів, що дозволить обмінюватися ідеями, досвідом та знаннями в галузі харчової індустрії.

13. Організація спеціальних заходів та проектів.

14. Розвиток інноваційних методів оцінки якості продуктів харчування та їх впровадження в навчальний процес.

Одним з викликів у підготовці практико-орієнтованих фахівців для харчової індустрії є швидка зміна технологій та ринку праці. Тому, навчальні заклади повинні бути готові до адаптації своїх програм навчання до нових вимог ринку, а також до впровадження новітніх технологій навчання. Ще одним викликом є нестача кваліфікованих викладачів та науковців, які мали б практичний досвід роботи в галузі харчової промисловості. Тому, необхідно розвивати систему професійного розвитку для викладачів та науковців, яка дозволить їм оновлювати свої знання та навички. Загальний висновок полягає в тому, що підготовка практико-орієнтованих фахівців для харчової індустрії потребує інноваційного підходу до навчання, який забезпечує практичну підготовку студентів та відповідає вимогам сучасного ринку праці. Отже, підготовка практико-орієнтованих фахівців для харчової індустрії потребує комплексного підходу та поєднання різних методів навчання, практичного досвіду та співпраці з науково-дослідними установами та приватними компаніями. Важливо враховувати глобальні виклики та проблеми в галузі харчової індустрії та впроваджувати все перераховане вище у життя. Однією з головних задач підготовки фахівців у галузі харчової промисловості є забезпечення їх компетентністю у питаннях, що стосуються технологій виробництва, якістю продукції та здатністю до постійного самовдосконалення