

УДК 377:37.012 (438+477+497.2)

Андрій Каплун

Україна, Тернопільське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі

РОЛЬ КВАЛІФІКОВАНИХ ФАХІВЦІВ У РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Andrey Kaplun

THE ROLE OF QUALIFIED PROFESSIONALS IN THE FOOD INDUSTRY

Основною метою соціально-економічного розвитку кожної країни є забезпечення населення якісними продуктами харчування. Проблема перспектив розвитку та функціонування харчової галузі завжди є надзвичайно актуальною. Як відомо, харчова промисловість - стратегічно важлива галузь промисловості України і займає одне з перших місць за обсягом іноземних інвестицій у вітчизняну промисловість.

Питаннями перспектив розвитку харчової промисловості України займалися різні українські науковці. Проте, як свідчить досвід, існує потреба в дослідженні харчової промисловості та виявлення перспектив розвитку цієї галузі.

Як відомо, подальший розвиток цієї галузі та конкурентоспроможність вітчизняних харчових продуктів нерозривно пов'язана з модернізацією обладнання, впровадженням сучасних технологій та підготовкою висококваліфікованих фахівців.

Харчова промисловість здатна забезпечити не лише потреби населення в основних видах продуктів харчування, але й формувати продовольчий фонд і експортний потенціал України. Тому підвищення ефективності виробництва харчової промисловості є стратегічним завданням для країни, вирішення якого забезпечить умови для збільшення та покращення кількісних та якісних показників її розвитку.

Для ефективного розвитку та функціонування харчової промисловості України необхідно здійснити та виокремити чинники, як прискорення та стабілізація темпів розвитку сировинної бази, проведення послідовної політики переорієнтації господарських процесів за умов зміцнення принципів раціонального використання різноманітних видів ресурсів, економічного та фінансового механізму для господарювання харчових підприємств.

Забезпеченість кадрами — дуже важлива складова успіху даної галузі.

У нашому училищі тривалий час здійснюється підготовка кваліфікованих робітників із харчових професій. Молоді люди оволодівають основами науково-технічних знань і практичних навичок в галузі харчового виробництва. Нам поступово вдається розвінчувати помилкове уявлення широкого загалу щодо спеціальностей, яких потребує харчова галузь.

Училище — один із найпотужніших навчальних закладів області, ми розвиваємося, самоудосконалюємося, живемо активним життям

Нині професії пекаря, кондитера, кухаря є почесними та водночас складними. Фахівці цих професій повинні мати гарну теоретичну підготовку з органічної хімії, основ мікробіології, математики. Кваліфікованому спеціалістові необхідні професійні навички та досконале знання будови та принципів роботи машин і механізмів. Вони мають бути фізично витривалими, спостережливими, охайними. Це творчі професії. Пекти хлібобулочні вироби чи варити страви треба з любов'ю та натхненням.

Дирекція навчального закладу завжди у творчому пошуку, готуючи фахівців, необхідних на ринку праці. Завдяки високому професіоналізму педагогічного колективу та індивідуальному підходу до кожного учня створено доброзичливе навчальне середовище, яке дозволяє дезадаптованій молоді та молоді з особливими

потребами якнайкраще реалізувати свій потенціал та знайти гідне місце в соціумі.

Навчання у нашому училищі стає для молоді потужним стартом успішної кар'єри та забезпеченого життя. Наших випускників завжди охоче беруть на роботу. Роботодавці приходять до училища на майстер-класи, кваліфікаційні іспити, конкурси з професій, вивчають рівень підготовки учнів та запрошують їх до себе на підприємства.

Фахову майстерність учні удосконалюють під час виробничої практики на базах відпочинку «Прибрежний», «Політехнік» та «Черемшина», розташованих на чорноморському узбережжі Миколаївської області, знайомляться з різним сучасним технологічним обладнанням та технологіями приготування страв та виробів.

Особливе місце у процесі інтеграції освітніх закладів належить також навчально-науково-виробничим комплексам, завдяки яким неперервна професійна освіта стає відкритою, дозволяє молоді у професійно-технічних закладах оволодівати високою робітничою кваліфікацією та знаннями з фундаментальних і спеціальних дисциплін, які становлять базову вищу освіту, а також створює можливості для підвищення та удосконалення фахового рівня в межах одного навчального закладу. На реалізацію нових інтеграційних підходів у процесі підготовки висококваліфікованих конкурентоспроможних працівників спрямована наша співпраця із Тернопільським державним технічним університетом імені Івана Пулюя.

За період співпраці досягнуто певних результатів за усіма напрямками.

Зокрема, у напрямі формування системи безперервної підготовки фахівців відповідно до укладеної угоди, учні училища, отримавши освіту, продовжують навчатися на факультетах університету. Так, після здобуття робітничої професії «газоелектрозварник» вони поза конкурсом вступають на електромеханічний факультет, а випускники освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю «виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» – зараховуються на третій курс факультету «Переробних і харчових виробництв».

Отже, в умовах інформаційно-технологічного розвитку зростають вимоги до рівня професіоналізму працівників.

Література

1. Гальчинський А.С. Україна: стратегічні пріоритети. Аналітичні оцінки / за ред. А.С. Гальчинський. - К. : Вид-во НІСД, 2007. - 328 с.
2. Л.О. Пашнюк . Харчова промисловість України: стан, тенденції та перспективи розвитку / Л.О. Пашнюк // Економічний часопис-XXI. — 2012. — № 9-10. — С. 60-63.
3. Топій І. І. Сучасний стан і перспективи розвитку харчової промисловості України/ І. І. Топій, М. І. Білейчук // Вісник Університету банківської справи Національного банку України. - 2014. - № 2. - С. 46–49. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/VUbsNbU_2014_2_12.pdf