

Рибакова О.О., асистент, УПА, м. Харків

ВИЗНАЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНО ВАЖЛИВИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Сучасний стрімкий розвиток економіки та промисловості, в тому числі харчової галузі, підвищують рівень вимог до підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості. Вимагаючи від них не лише володіння великою кількістю знань та вмінь з виробництва харчової продукції, а і широкого кола професійно важливих якостей, необхідних для повноцінного виконання професійних обов'язків.

На сьогодні існує багато тлумачень поняття «професійно важливі якості», проте їх аналіз дозволив визначити спільні риси, які можна звести до декількох ключових моментів. Таким чином визначаємо, що професійно важливі якості – це індивідуальні фізіологічні та психологічні властивості особистості, які включають здоров'я, пам'ять, мислення, увагу, уяву, сприйняття, креативність, а також ставлення до навколишнього світу, діяльності, роботи, людей і до самого себе.

Аналіз вимог державних та галузевих стандартів вищої освіти, ринку праці та професійної діяльності інженерів-технологів харчової галузі дозволив визначити наступні професійно важливі якості необхідні сучасному фахівцю харчової промисловості:

- мотивація професійної діяльності та позитивне ставлення до власної професії, що дозволить майбутнім фахівцям уважніше, швидше та краще навчатися та виконувати діяльність з виробництва харчової продукції;

- здатність до образного та логічного мислення, креативність, увага, що дозволять ретельно виконувати роботу, проводити технологічні етапи виробництва харчової продукції, удосконалювати існуючі та розробляти нові технології виробництва;

- уміння проводити порівняння, класифікацію, аналіз, синтез, абстрагування та узагальнення за такими складовими процесу виробництва харчової продукції як: сировина, етапи технологічного процесу, фізико-хімічні, мікробіологічні процеси та перетворення, що тривають під час виробництва харчових продуктів, параметри виробництва та кінцеві продукти, що дозволить покращити продуктивність праці;

- самостійність, без якої неможливе становлення особистості та фахівця, здатного до виконання професійної діяльності.

Таким чином визначаємо, що на сучасному етапі розвитку освіти професійна підготовка майбутніх інженерів технологів харчової промисловості повинна ґрунтуватися не лише на знаннях та вміннях з виробництва харчової продукції, але й на розвитку професійно важливих якостей особистості.