

СКЛАДОВІ ЗМІСТУ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНИХ КУЛІНАРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інтенсивний розвиток інтернаціоналізації України в європейський простір вимагає адаптації традиційних кулінарних технологій до інтернаціональних. У контексті сучасних воєнних викликів, глобалізації та постійної міграції майбутніх фахівців та споживачів підготовка майбутніх фахівців до міжнародних стандартів гастрономії стають ключовим елементом успішної кар'єри у цій галузі.

Метою дослідження є визначення складових змісту підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до впровадження інтернаціональних кулінарних технологій.

Зміст навчання повинен включати в себе як фундаментальні знання з кулінарії та інноваційні методи приготування страв, так і аспекти сталого розвитку та розуміння міжкультурних особливостей кулінарії. На рис. 1 представлено складові змісту підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до впровадження інтернаціональних кулінарних технологій, а саме: Основи кулінарної майстерності, технології приготування їжі, фізіологія та гігієна харчування, методи контролю якості харчових продуктів, сталий розвиток харчової галузі, харчова комбінаторика, організація та обслуговування споживачів, управління якістю та безпечністю харчової продукції, інноваційні технології в харчовій галузі, сенсорний аналіз харчових продуктів.



рис. 1 Складові змісту підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до впровадження інтернаціональних кулінарних технологій

Оновлення та впровадження складових змісту підготовки майбутніх фахівців забезпечить якісну освітню підготовку до майбутньої професійної діяльності за міжнародними стандартами. Це дозволить майбутнім фахівцями відповідати сучасним вимогам харчової галузі та сприятиме підвищенню їх конкурентоспроможності на ринку праці.