



»» ОБРАЗОВАНИЕ

Профессия технолога пищевой промышленности является на рынке труда одной из самых востребованных. Это связано с потребностью в большом количестве различных продуктов питания в связи с увеличением населения, изменением ритма жизни людей. Производство продуктов питания постоянно совершенствуется, двигаясь вслед за развитием научно-технического прогресса.

Профессия «СО ВКУСОМ»

Клара УРАЗБАЕВА,
к.х.н., профессор кафедры
«Пищевая инженерия» ЮКУ имени М. Ауэзова

Чем занимается технолог пищевой промышленности? Он контролирует последовательность и качество исполнения всех этапов производства продуктов питания: от выбора сырья до упаковки готовой продукции, дает замечания и предложения в вопросах исправления каких-то выявленных в процессе деятельности недостатков. Вся цель его работы - получение потребителем качественной и абсолютно безопасной продукции, употребление которой не угрожает жизни и здоровью человека.

Это профессия «со вкусом», без нее продукты питания не были бы такими вкусными и качественными. Приобрести эту профессию можно, освоив одну из технологий, - хлеба, макаронных и кондитерских изделий, молочной и мясной промышленности, виноделия и бродильных производств, сахара и крахмалопаточного производства, переработки зерна и зерно продуктов, пище концентратного производства.

В нашем регионе большой потенциал пищевой и перерабатывающей промышленности. Для удовлетворения повышенного спроса на специалистов для пищевых предприятий с 1995 года в нашем университете ведется подготовка бакалавров и магистров по группе образовательных программ «Производство продуктов питания».

Образовательные программы «Технология перерабатывающих производств», «Технология мукомольно-крупяных производств», «Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий», «Пищевая инженерия и безопасность продуктов питания» и «Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции» ориентированы на освоение новых технологий производства пищевой продукции функционального и лечебно-профилактического назначения, конкурентоспособности и продвижение ее на зарубежные рынки.

Для каждого пищевого продукта, изготовленного промышленным способом, разрабатывается уникальная рецептура, отклонение от которой недопустимо, так как это скажется на качественных или вкусовых свойствах продукта. На все эти моменты высококвалифицированный профессорско-преподавательский коллектив кафедры обращает внимание студентов и магистрантов во время обучения в университете и прохождения производственных практик на пищевых предприятиях.

Материально-техническая база кафедры «Пищевая инженерия» включает экспериментально-технологические линии, позволяющие обеспечивать переработку молока с получением различных молочных продуктов, мяса - до различных мясопродуктов, линии по производству сушеных овощей и фруктов и выпечке хлеба и кондитерских изделий.

В процессе обучения студентами и магистрантами изучаются модули углубленной базовой подготовки и специальные модули, согласованные с вузами-партнерами и базовыми предприятиями. В 2017 году был запущен студенческий start-up My advance по выпечке кондитерских изделий.

Технологи нужны на любом пищевом производстве: от мини-пекарен до заводов-гигантов и крупных ресторанов. Перечень продуктов питания, способов их изготовления и хранения расширяется с каждым днем, поэтому спрос на представителей этой профессии будет только расти.