

ЕШЬ, учись, создавай

Существуют вечные профессии. Например, они связаны с пищевым производством. Вкусно поесть люди любили всегда, так что технологи пищевого производства в ближайшие сотни лет точно будут востребованы. Но даже дело не только в этом. Растущее количество населения Земли ставит и другую проблему глобального характера - как всех прокормить и, желательно, здоровыми продуктами. Над этим вопросом в ближайшие десятилетия будут трудиться технологи пищевой промышленности.

Клара УРАЗБАЕВА,
профессор кафедры
«Пищевая инженерия»
ЮКУ имени М. Ауэзова,
Балжан ЕШИМБЕТОВА -
старший преподаватель
кафедры

Основная цель пищевой промышленности - удовлетворять спрос и потребности населения в высококачественных продуктах широкого ассортимента с целью получения сбалансированного рациона питания.

Промышленность, перерабатывая скоропортящееся сырье в транспортабельные и долгохранящиеся продукты, обеспечивает возможность межрайонного обмена и позволяет преодолеть сезонность потребления сельскохозяйственной продукции.

Бурный рост производства пищевых продуктов вызывает по-

вышенный спрос на технологов пищевой промышленности.

В нашем вузе ведется подготовка бакалавров по образовательным программам «Технология перерабатывающих производств», «Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий», «Пищевая безопасность и инженерия», «Технология жиров и растительных масел», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология пищевых продуктов и питания в малом и среднем бизнесе». Также мы готовим магистрантов по ряду образовательных программ.

Технолог пищевой промышленности - серьезная и ответственная профессия, требующая большого объема знаний и опыта. Образовательные программы разработаны с учетом самого передового опыта и ориентированы на получение конкретных компетенций, не-

обходимых для инновационных предприятий. В процессе обучения студентами и магистрантами изучаются модули углубленной базовой подготовки и специальные модули, согласованные с вузами-партнерами и базовыми предприятиями.

Специальность технолога пищевого производства имеет несколько направлений: хлеб, макаронные и кондитерские изделия; молочная и мясная промышленность; консервное производство; виноделие и бродильное производство; продукты питания животного происхождения; технологии переработки растительного сырья; управление качеством в пищевой промышленности. Студенты выбирают специализацию в процессе обучения.

Люди все больше питаются вне дома либо покупают полуфабрикаты и готовую еду. Как только приготовление пищи выходит за пределы домашней кухни, возникает вопрос о пригодности и безопасности приготовленных продуктов. Профессия технолога пищевой промышленности связана с контролем качества сырья и готовой продукции на пищевых производствах. При изготовлении продуктов питания промышленным способом важно соблюдать рецептуру и



контролировать качество сырья и весь цикл производства, чтобы готовая продукция была безопасна и стандартизирована. Именно этими процессами и занимается технолог пищевого производства. Поэтому на кафедре «Пищевая инженерия» в этом году была открыта новая образовательная программа - «Пищевая безопасность и инженерия».

Объемы промышленного производства продуктов питания растут год от года. Достаточно открыть свой холодильник, чтобы стало ясно: технологи пищевого производства без работы не останутся. Давно прошли те времена, когда люди питались продуктами, вы-

ращенными и приготовленными своими руками. Сейчас большинство людей покупает готовую еду, напитки и полуфабрикаты, а если и готовят дома, то используют массу соусов и приправ. Даже пакет молока - это труд технолога молочного производства. Каждая пачка макарон или печенья сделана на производстве, где работает пищевой технолог.

А поскольку едим мы каждый день, предприятия пищевой промышленности будут работать. И даже если заменить большую часть рабочих роботизированным оборудованием, эти предприятия не смогут отказаться от технологов.