

С. 60-63 *УДК: 378:663(045)*
DOI: 10.24411/0235-2486-2020-10023

Ключевые слова

бродильное производство, технологический процесс, профиль компетенций специалистов, технологические инновации

Реферат

В работе представлены результаты опроса специалистов бродильного производства Юга России, которые высказали свое мнение об актуальном профиле компетенций, которые должны быть представлены в образовательной программе для обеспечения конкурентоспособности выпускника вуза по данному направлению подготовки. Проведен обзор научных публикаций в предметной области - компетенции современного специалиста бродильного производства. В результате установлены актуальные технологические инновации бродильного производства, связанные, во-первых, с химической составляющей производственного процесса, во-вторых, с физико-технологическими условиями его реализации и, в третьих, с конъюнктурой рынка и складывающимися гастрономическими региональными и мировыми трендами. Экспертным сообществом дана оценка компетенций из ФГОС по степени сформированности у выпускников направления подготовки "Продукты питания из растительного сырья", которая показывает, что менее сформированными остаются следующие компетенции: способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (отметили 63,6 % от числа опрошенных); способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (отметили 54,5 % от числа опрошенных); способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (отметили 45,5 % от числа опрошенных).

Литература

1. Sosyura, E. A. Development of technology for functional drinks using fruit and berry raw materials / E. A. Sosyura, E. S. Romanenko, M. V. Selivanova [et al.] // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - 2018. - No 9 (6). - P. 1251-1257.
2. Romanenko, E.S. Healthy food products based on natural plant material / E. S. Romanenko, E. A. Sosyura, N. A. Esaulko [et al.] // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - 2018. - No 9 (4). - P. 1095-1104.
3. Романенко, Е. С. Антиоксидантная активность плодов унаби / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова [и др.] // Пищевая промышленность. - 2016. - № 9. - С. 28-29.
4. Сосюра, Е. А. Технологические режимы получения экстрактов плодово-ягодного сырья для производства функциональных напитков / Е. А. Сосюра, Е. С. Романенко, Н. А. Есаулко [и др.] // Пищевая промышленность. - 2019. - № 2. - С. 40-43.
5. Сосюра, Е. А. Использование плодов фейхоа и ежевики для производства напитков функционального назначения / Е. А. Сосюра, Т. И. Гугучкина, Б. В. Бурцев [и др.] // Пищевая промышленность. - 2013. - № 7. - С. 57-59.

Авторы

Романенко Елена Семеновна, канд. с. х. наук,
Миронова Елена Алексеевна, канд. техн. наук,
Герман Мария Сергеевна, аспирант,
Хохлова Елена Васильевна, канд. пед. наук,
Ивашова Валентина Анатольевна, канд. социол. наук,
Чвалун Роза Владимировна, канд. филол. наук
Ставропольский государственный аграрный университет,
355017, г. Ставрополь, пер. Зоотехнический, д.
12, elena_r65@mail.ru, elena_st_86@mail.ru, masha.german.93@mail.ru, kach-stgau@mail.ru, kach-stgau@mail.ru

