***Дедух Анатолий Николаевич***

*преподаватель ГБПОУ «Сахалинский политехнический центр № 1 г. Александровск-Сахалинский*

**ПРОБЛЕМЫ И РЕШЕНИЯ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ ДЛЯ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Главное предназначение образовательных учреждений СПО – подготовка высококвалифицированных рабочих кадров по различным профессиям и специальностям для страны.

Нехватка квалифицированных рабочих в ближайшие годы может стать одной из основных проблем, сдерживающих развитие России.

В государственной политике четко прослеживается приоритет качества рабочей силы как составной части развития человеческих ресурсов.

Подготовка квалифицированных кадров для системы общественного питания – дело государственной важности. Удовлетворение потребностей общества в высококачественных и разнообразных продуктах питания, повышение культуры их потребления за счет совершенствования технологии производства, улучшения качества готовой продукции, сокращения отходов и потерь во многом зависит от мастерства поваров.

Производство кулинарной продукции на современном предприятии сложный технологический процесс, который состоит из ряда последовательных операций по обработке продуктов, приготовлению блюд и кулинарных изделий. При этом технологические процессы рассматриваются в единстве с физико-химическими изменениями, которые протекают в продуктах при кулинарной обработке. Такое изложение материала позволяет ознакомить будущих специалистов с технологическими процессами с целью их оптимизации и получения продукции с заданными свойствами. Задача педагогических работников состоит в ознакомлении будущих технологов и поваров со всеми этапами, способами и приемами обработки продуктов и их изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат, консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям, а главное развить творческие способности.

Также на уроках по подготовке работников общественного питания рассматриваются вопросы по правильной эксплуатации оборудования, соблюдения правил гигиены, питания и санитарии, обеспечивающие изготовление благополучной в санитарном отношении продукции и позволяющие устанавливать строгий санитарный режим на предприятиях питания.

Практическое обучение представляет собой одно из главных и важных сторон подготовки выпускников, в группах СПО. Учитывая возраст обучающихся в группах СПО уровень обученности, следует отметить большую и важную роль мастера производственного обучения и преподавателей специальных дисциплин при подготовке рабочих кадров, в частности по специальности технолог.

* + стратегии инновационного развития, в процессе становления экономики основанной на знаниях в региональных условиях страны основной проблемой являются квалифицированные специалисты для инновационной деятельности организаций и предприятий отраслей жизнедеятельности общества. Среди отраслей промышленности и производств сфера питания (отрасли пищевой промышленности, торговли и общественного питания) имеет практическое значение для каждого человека. Она определяет жизнедеятельность всех слоев населения, первостепенно влияет на социально-экономическое развитие и качество жизни.

Инновационное развитие научных, научно образовательных организаций и предприятий промышленности сферы питания определяет актуальность подготовки специалистов для инновационной деятельности, инноваторов, имеющих способности и знания для организации и ведения разработки, производства и сбыта новых пищевых продуктов, и формирования потребительских предпочтений к инновационным продовольственным товарам, что определяет создание потребительского спроса. Традиционная система подготовки специалистов для организаций и предприятий сферы питания реализуется в системе «учебное заведение – предприятие – рынок» на основе действующих стандартов и программ подготовки квалифицированных специалистов. Эти системы подготовки кадров характерны тем, что они обеспечивают достижение результативности в подготовке специалистов для инновационной деятельности при партнерстве предприятий с учебным центром.

Отличительной особенностью специалистов для инновационной деятельности сферы питания является то, что они приобретают умения на основе реализации процессов генерации знаний, новаций (новшеств, нововведений) и инноваций [1, с.1] производства. Такие специалисты отличаются умениями организации процесса познания, который является необходимым условием для специалиста инновационной деятельности. Инновационная деятельность как процесс создания новаций (новшеств, нововведений) и трансформации их в инновации на основе закономерностей инновационного цикла основан на творческом процессе, который включает:

- разработка технико-технологического образа будущего нового, нотационного пищевого продукта имеющего преимущества в сравнении с традиционными продовольственными товарами (аналогами, прототипами);

- разработка организационно-экономического образа будущего производства и реализации нотационного пищевого продукта, что синтезируется в виде инновационного проекта, который надо апробировать, например, в рамках малого инновационного предприятии.

Таким образом, проблематика подготовки специалистов для инновационного развития организаций и предприятий сферы питания многогранна и включает комплекс задач, решение которых основано, прежде всего, на реализации федеральных и региональных программ развития ИД с участием в реализуемых инновационных проектов студентов.

**Используемая литература**

1. Маюрникова Л.А. Анализ инновационного развития сферы питания /Л.А. Маюрникова, Н.И. Давыденко, С.В. Новоселов // Пищевая промышленность № 5, Москва, 2021.

2. Новоселов С.В. Роль научно-инновационной деятельности

в подготовке специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова // Пищевая

промышленность №11. – Москва, 2022.