Journal of Chemistry of Goods and Traditional Medicine

J Chem Good Trad Med, Volume 5, Issue 4, 2026

СПРОЕКТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ: МОДЕЛЬ ОТКРЫТОГО УНИВЕРСИТЕТА ДЛЯ БУДУЩЕГО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Dace Kļava

Латвийского университета наук о жизни и технологий (LBTU), факультета сельского хозяйства и пищевых технологий, доктор инженерных наук, доцент, директор образовательной программы руководитель проектов Центра непрерывного образования LBTU, ведущий научный сотрудник
https://orcid.org/0000-0002-9490-7396

Irīna Kulitāne

Латвийский университет наук о жизни и технологий (LBTU), магистр экономики (MSc) и магистр образования (MSc); Специалист и координатор международных проектов / проектов Европейского союза

DOI: https://doi.org/10.55475/jcgtm/vol5.iss4.2026.712

Ключевые слова: OFINU, пищевое образование, Moodle, профессиональные компетенции

Аннотация

В статье рассматривается роль современного образования в обеспечении непрерывного профессионального развития и адаптации к изменяющимся требованиям рынка труда. Анализируется инновационная образовательная модель проекта «Open Food Innovation University» (OFINU), основанная на взаимодействии высших учебных заведений, пищевой промышленности и рынка труда. Рассмотрены организация обучения на платформе Moodle, семь образовательных модулей и результаты пилотного внедрения в университетах Узбекистана. Также отмечаются возможности адаптации модели Открытого университета к различным профессиональным направлениям.

Как цитировать

Dace Kļava, & Irīna Kulitāne. СПРОЕКТИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ: МОДЕЛЬ ОТКРЫТОГО УНИВЕРСИТЕТА ДЛЯ БУДУЩЕГО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. *Журнал химии товаров и народной медицины*, *5*(4). https://doi.org/10.55475/jcgtm/vol5.iss4.2026.712

Современная система образования и профессиональной подготовки претерпевает значительные изменения. Обучение все чаще понимается не как процесс, ограниченный определенным этапом жизни, а как непрерывный процесс на протяжении всей жизни, поддерживающий постоянное профессиональное совершенствование, карьерный рост, личностное развитие и способность реагировать на меняющиеся потребности рынка труда.

Эта трансформация особенно важна для пищевой промышленности, где технологическое развитие, инновации и изменение потребительского спроса требуют от специалистов постоянного обновления знаний и компетенций. Подготовка будущих специалистов пищевой отрасли также требует более широкого подхода к развитию компетенций. Помимо профессиональных и технических навыков, выпускникам необходимо развивать гибкие навыки, включая командную работу, эффективную коммуникацию, решение проблем, принятие решений в кризисных ситуациях, адаптивность и способность работать в междисциплинарной среде. Поэтому современное образование должно создавать такие образовательные условия, в которых профессиональные знания и практический опыт сочетаются с развитием универсальных переносимых компетенций.

Проект «Open Food Innovation University» (OFINU) был разработан и апробирован как инновационная образовательная модель, направленная на создание новых синергий между высшими учебными заведениями, пищевой промышленностью и рынком труда. Модель позволяет

специалистам, студентам, заинтересованным участникам и преподавателям обучаться совместно в рамках одного образовательного модуля. Такой подход способствует обмену знаниями, практическими навыками и профессиональным опытом и позволяет студентам уже в процессе обучения непосредственно знакомиться с реальными задачами, с которыми сталкивается пищевая промышленность. Для обеспечения гибкого и доступного обучения использовалась платформа Moodle. Цифровые учебные материалы, задания и другие образовательные ресурсы размещались на платформе, что позволяло участникам получать доступ к содержанию обучения в удобное время и осваивать материал в собственном темпе.

В рамках проекта были разработаны семь образовательных модулей, охватывающих ключевые направления пищевой переработки и профессионального развития: «Технология переработки молока» (12 ECTS), «Технологии переработки мяса» (12 ECTS), «Технологии переработки фруктов и овощей» (12 ECTS), «Технология зерна» (12 ECTS), «Управление безопасностью пищевой продукции» (12 ECTS), «Разработка новых пищевых продуктов» (9 ECTS) и «Академическое письмо» (5 ECTS). Четыре из этих модулей были апробированы в университетах Узбекистана, что позволило оценить применимость и актуальность модели в различных условиях высшего образования.

Пилотная реализация продемонстрировала осуществимость и эффективность подхода Открытого университета как гибкой формы образования, объединяющей обучающихся с различным опытом и позволяющей обмениваться знаниями и профессиональным опытом в общей образовательной среде. Опыт, полученный в ходе пилотных проектов, показывает, что эта модель может успешно реагировать на меняющиеся потребности как обучающихся, так и рынка труда. Важно отметить, что подход не ограничивается пищевой промышленностью. Принципы модели Открытого университета могут быть адаптированы к различным отраслям, профессиональным областям и специализациям, представленным в университете, при условии разработки содержания обучения совместно с соответствующими заинтересованными сторонами и его соответствия отраслевым потребностям.

Проект «OFINU» финансируется программой Erasmus+ Европейского союза. Высказанные взгляды и мнения принадлежат исключительно авторам и не обязательно отражают позицию Европейского союза или Европейского исполнительного агентства по образованию и культуре. Ни Европейский союз, ни предоставивший финансирование орган не несут за них ответственности.