

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**Василенко З.В., Пискун Т.И.**

**Учреждение образования**

**«Могилевский государственный университет продовольствия»**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Переход объектов общественного питания к рыночным отношениям, существование объектов различных форм собственности предъявляет высокие требования к подготовке специалистов для этой сферы деятельности. Специфика отрасли общественного питания состоит в том, что специалист наряду с управлением материальными ресурсами постоянно управляет людьми, работает в контакте с посетителями. От компетенции работников общественного питания зависят здоровье и настроение обслуживаемых ими контингентов питающихся.

Инженер-технолог на предприятии – это личность, которая должна владеть мотивационными установками, уметь их формировать и направлять в соответствии со стратегическими задачами организации. Многие выпускники после окончания университета работают на руководящих должностях, поэтому выпускник должен уметь организовать работу и эффективное взаимодействие всех структурных подразделений, направлять их деятельность с учетом социальных и рыночных приоритетов на постоянное повышение качества приготовления блюд и кулинарных изделий.

Подготовка инженеров-технологов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» в университете осуществляется на основе образовательного стандарта ОСРБ 1-91 01 01 – 2007. Данный стандарт устанавливает цели и задачи профессиональной деятельности специалиста, требования к уровню его подготовки и обеспечению качества образовательного процесса. Учебный план составлен с учетом современных достижений в области общественного питания и включает перечень специальных дисциплин таких, как «Теоретические основы технологии производства продукции общественного питания», «Технология производства продукции общественного питания», «Организация производства в торговых объектах общественного питания», «Методология разработки новых технологий блюд и кулинарных изделий» и ряд других.

Введение в учебный план нового курса «Методология разработки новых блюд и кулинарных изделий» позволило дать студентам навыки в разработке новых технологий блюд и кулинарных изделий, что поможет им в дальнейшем применить полученные знания на практике и в учебном процессе при выполнении курсовых и дипломных работ. В процессе обучения студенты

выполняют курсовую работу по дисциплине «Технология продукции общественного питания». При выполнении работы студенты используют полученные теоретические знания и практические навыки, в результате которых разрабатывают новые технологии блюд из нетрадиционного и различных других видов сырья функционального и специализированного назначения, совершенствуют традиционные технологии, определяют степень удовлетворения данных блюд формуле сбалансированного питания по основным нутриентам и энергетической ценности.

Полученные знания студенты используют при прохождении технологической практики. В последние годы для успешного прохождения практики формируются сервисные отряды, которые работают на объектах общественного питания курортного поселка «Нарочь».

По результатам прохождения технологической практики в 2009 году 63 студента третьего и четвертого курсов получили благодарственные письма предприятий.

Завершающим этапом профессиональной подготовки инженеров-технологов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» является выполнение дипломного проекта или дипломной научно-исследовательской работы. Тематика дипломных проектов и работ отражает основные тенденции развития общественного питания. При выполнении дипломного проекта используются знания, полученные студентами в период теоретического обучения и практики. Одним из разделов дипломного проекта является спецвопрос, при выполнении которого комплексно используются знания всех дисциплин, касающихся нутрициологии.

При защите дипломного проекта оценивается качество приготовленного студентом блюда, его оформление, соответствие его требованиям науки о питании.

Важным элементом практической подготовки студентов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» является проведение конкурса по специальности с присвоением поварских разрядов студентам пятого курса. На конкурс студенты представляют блюда и кондитерские изделия, которые оцениваются профессиональной дегустационной комиссией из числа ведущих преподавателей кафедры и специалистов производства. Лучшие разработки по результатам работы комиссии награждаются подарками и денежными призами. Проведение такого конкурса является актуальным, так как по его результатам многие выпускники получают в дальнейшем работу по специальности на различных объектах общественного питания.