

УДК 378-057.86

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

З.В. Василенко, Т.И. Пискун, Т.В. Березнева

Могилевский государственный университет продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь

Общественное питание является специфической отраслью народного хозяйства и разновидностью торговли, где предмет деятельности из сферы производства переходит в сферу обращения и потребления. Общественное питание выполняет следующие функции: удовлетворение физиологических и культурных потребностей общества в организации питания по месту жительства, работы, учебы, отдыха с одновременным обеспечением условий самообслуживания объектов хозяйствования через извлечения прибыли от собственной деятельности.

Производство, реализация и организация потребления продуктов общественного питания и покупных товаров является отличительной особенностью отрасли, где продуктом торга выступает продукция и услуга по ее изготовлению, услуга по организации продажи и обслуживанию потребителей в местах употребления пищи. Услуги общественного питания, как и любой товар, должны соответствовать определенным критериям, нормативам.

Для решения задач, поставленных перед объектами общественного питания, нужны грамотные, хорошо подготовленные специалисты.

На руководящие должности следует рекомендовать хорошо подготовленных, энергичных выпускников учреждений высшего образования, способных успешно действовать в решении задач отрасли.

Научно-технический прогресс, современные условия хозяйствования заставляют по-новому взглянуть на систему подготовки специалистов с высшим образованием, будущих руководителей объектов общественного питания. При подготовке специалистов для общественного питания в условиях современных требований кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов усиливает направленность учебного и воспитательного процессов на достижение конечного результата – высокого профессионализма, самостоятельности выпускаемых специалистов. На это направлено совершенствование учебного процесса, расширение участия студентов в научных исследованиях кафедры.

Так, например, в новые учебные планы включены такие дисциплины, как:

- технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- технология производства блюд мировой кухни;
- технология производства блюд функционального и специализированного назначения;
- инновации в сфере общественного питания;
- сервис в сфере общественного питания.

Совершенствование образовательного процесса будущих инженеров-технологов достигается на основе повышения роли самостоятельной работы студентов, в том числе и управляемой, сокращением времени аудиторных занятий и перенесением части их в филиалы кафедры, расширением и применением активных методов обучения, индивидуализацией работы со студентами. В процессе изучения дисциплин кафедры студенты в начале семестра получают индивидуальные задания по определенным темам и работают над ними под руководством преподавателей. Как правило, в конце семестра они представляют презентации по конкретным изучаемым темам.

Значительно возрастает роль в подготовке будущих специалистов всех видов практик. После окончания технологической практики студенты осваивают рабочую профессию повара.

Профессиональная подготовка инженеров-технологов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» включает проведение конкурса по специальности с присвоением студентам рабочей профессии – повар четвертого разряда.

Проведение конкурса каждый год выявляет новые способности студентов, прививает им любовь к выбранной профессии, воспитывает чувство любви к родной Беларуси. Студенты проявляют изобретательность как в приготовлении заданных блюд к конкурсу, так и к подбору сырьевого набора для их изготовления. Так, например, в 2020 году студентами к конкурсу были изготовлены оригинальные картины с использованием пищевых продуктов, посвященные родной Беларуси. Это способствует воспитанию у студентов любви к своей стране и к выбранной профессии.

Перед руководителями практики ставится задача внимательного изучения деловых качеств молодого специалиста для того, чтобы лучше решить на какой из работ глубже могут раскрыться профессиональные навыки, творческий потенциал будущего специалиста.

Для развития творческих способностей студенты вовлекаются в научные исследования кафедры. По результатам исследований ими представляются доклады на научно-технические конференции, а также работы на Республиканский конкурс студенческих научных работ с присвоением соответствующих разрядов.

Завершающим этапом профессиональной подготовки инженеров-технологов является выполнение дипломного проекта или дипломной научно-исследовательской работы, тематика которых актуальна и связана с решением задач, стоящих перед общественным питанием. В процессе работы над выполнением дипломных проектов студенты используют весь комплекс знаний, полученных ими в процессе обучения.

Важными разделами в дипломных проектах являются: спецвопросы по технологии производства продукции общественного питания и по организации обслуживания, при выполнении которых студентами разрабатываются новые блюда или изделия в соответствии с тематикой дипломного проекта, а также организация того или иного вида банкета. Выполнение спецвопросов в дипломных проектах позволяет студентам проявлять изобретательность, умение творчески мыслить и принимать правильные решения.

Следовательно, перестройка образовательного процесса на основе интеграции теории и практики служит важным фактором повышения качества подготовки специалистов для общественного питания.

Список литературы

- 1 Курочкина, А.Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для вузов / А.Ю. Курочкина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство – Орайт, 2020. – 172 с.