

**ОБ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТОВ В РАМКАХ
ЦПМ «КУЛИНАРНЫЙ ТРЕНД»**

Мацикова О.В., Болотько А.Ю., Болотова А.Ю.

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Одним из факторов устойчивого развития экономики страны является предпринимательская деятельность и наличие конкурентноспособных квалифицированных работников, в том числе в сфере услуг кулинарии, туризма и гостеприимства. В соответствии с указом Президента РБ №481 «О важнейших параметрах прогноза социально-экономического развития ... [1]» развитие молодежного предпринимательства, финансовой грамотности молодежи и рост профессионального мастерства является одним из приоритетных направлений социальной политики Республики Беларусь в 2022 году. В связи с этим, актуальным направлением является формирование производственно-предпринимательской культуры у перспективной молодежи, способной организовать собственное дело, посредством профессионального обучения студентов в учреждениях высшего образования [2,3].

Лекционных и практических занятий, входящих в стандартный учебный план, зачастую недостаточно для формирования предпринимательской инициативности. Важно «окунуть» студентов в условия реальной бизнес-среды для тестирования их способностей и потенциала, воспитания культуры предпринимательства в реальных условиях, а также увеличения заинтересованности студентов в выбранной профессии.

Молодежное предпринимательство имеет высокий уровень проникновения в сферах, связанных с инновациями и креативом. К таким сферам можно отнести кулинарию, туризм и гостеприимство, сферу услуг. Объектом исследования в нашей работе является центр профессионального мастерства (ЦПМ) «Кулинарный тренд», созданный на базе учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Основными целью деятельности данного центра является: повышение профессиональной компетентности молодых специалистов. Основные задачи деятельности центра: приобретение студентами практического опыта в организации и осуществлении предпринимательской деятельности; стимулирование предпринимательской инициативы у студентов; изучение состояния рынка услуг и планирование деятельности центра в соответствии с тенденциями рынка и имеющимися ресурсами; формирование производственно-предпринимательской культуры будущих предпринимателей. В том числе, одной из основных задач центра является получение прибыли для частичного самофинансирования.

Для достижения поставленных целей и решения вышеуказанных задач, «Кулинарный тренд», в частности, осуществляет коммерческую деятельность по следующему направлению: проведение мастер-классов для детей и взрослых по приготовлению кулинарной, кондитерской, хлебобулочной продукции. Для лучшего понимания работы центра проиллюстрируем его работу на примере подготовки и организации мастер-класса по приготовлению имбирных пряников.

На этапе предварительной подготовки в начале каждого семестра

руководителем центра профессионального мастерства «Кулинарный тренд» проводится брифинг совместно с инициативными студентами, входящими в состав команды ЦПМ. Цель брифинга – стимулирование предпринимательской инициативы студентов, которые самостоятельно проводят поиск и анализ современных принципов и тенденций развития предпринимательства, предлагают маркетинговые стратегии продвижения услуг центра, анализируют состояние рынка г. Могилева и выносят свои инновационные бизнес-идеи на обсуждение. Таким образом отбираются наиболее успешные идеи, на основе которых планируется деятельность центра в течение семестра. Благодаря подобным брифингам происходит формирование производственно-предпринимательской культуры будущих предпринимателей.

Как результат, на первый семестр 2021-2022 учебного года были запланированы и проведены 46 мастер-классов в общем количестве на 1104 человека по изготовлению имбирных пряников с рисунком из сахарной глазури. Руководителем и студентами разработаны и утверждены 4 основные технологические карты на изготавливаемую продукцию. Проведены необходимые контрольные проработки изделий, таким образом осуществляется повышение профессионального мастерства молодых специалистов. Следующим этапом является составление студентами плана проведения мастер-класса, расчет, подбор и закупка оборудования и инвентаря для его проведения. Все это способствует приобретению студентами практических навыков организации и осуществления предпринимательской деятельности. Результат закрепляется во время проведения мастер-класса, когда студенты передают свои знания и навыки заказчикам услуги, обучают приготовлению имбирных пряников, оформленных цветной сахарной глазурью (обучение этапам приготовления теста, раскатки теста, формования пряников, выпечке пряников, отрисовки глазурию, а также эстетическому оформлению подарочной упаковки пряника). Во время мастер-класса студенты также делятся с гостями интересной малоизвестной информацией об ингредиентах, входящих в состав пряников: муке, яйцах, сахаре, сливочном масле, специях.

Таким образом, по прошествии первого семестра 2021-2022 учебного года, в результате осуществленных маркетинговых мероприятий и успешного проведения запланированных мастер-классов, расчетная рентабельность центра составляет не менее 14,5%. При этом, спрос на услуги ЦПМ «Кулинарный тренд» стабильно растет. Также увеличивается количество студентов, заинтересованных в деятельности центра: с начала учебного года количество студентов, участвующих в деятельности с 5 человек выросло до 23, что безусловно указывает на эффективность и перспективность данного направления.

Список использованных источников

1 Указ Президента Республики Беларусь №481 "О важнейших параметрах прогноза социально-экономического развития Республики Беларусь на 2022 год" от 9.12.2021 г.

2 Приказ Министерства образования Республики Беларусь №615 от 26.07.2018 г. «Об экспериментальной и инновационной деятельности в 2018/2019 учебном году».

3 Приказ Совета Министров Республики Беларусь от 17.10.2018г. №743 «Об утверждении стратегии развития малого и среднего предпринимательства "Беларусь - страна успешного предпринимательства" на период до 2030 года».