

Цифровые технологии в науке о питании развиваются и совершенствуются, что обеспечивает более высокий уровень подготовки специалистов в области производства продукции и организации общественного питания.

Список литературы

1. Тутельян, В. А. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография / В. А. Тутельян [и др.]. – Москва: МГУПП, 2020. – 378 с. – ISBN 978-5-93957-969-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/163723> (дата обращения: 22.10.2024).
2. Тутельян, В. А. Медицина будущего: роль искусственного интеллекта в оптимизации питания для здоровьесбережения населения России/ В. А. Тутельян [и др.]. // Вопросы питания. 2024. Т. 93, № 4. С. 6-13. DOI: <https://doi.org/10.33029/0042-8833-2024-93-4-6-13>.

УДК 378.147.88

УЧАСТИЕ В КОНКУРСАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО РАЗВИТИЯ НАВЫКОВ И КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

Т.М. Рыбакова, Д.В. Ерофеев

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

В современных условиях одной из ключевых задач высших учебных заведений является подготовка конкурентоспособных специалистов, способных быстро адаптироваться к изменяющимся условиям рынка труда. С этой целью актуально внедрение профессионально-ориентированных технологий обучения, способствующих формированию у студентов значимых для будущей профессиональной деятельности качеств личности, а также знаний, умений и навыков (опыта), обеспечивающих качественное выполнение профессиональных обязанностей по профилю подготовки.

Одним из направлений практико-ориентированной подготовки является участие студентов в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы профессионального мастерства являются инструментом и универсальным механизмом, позволяющим выявить лучших в той или иной отрасли образовательного знания. В любом профессиональном конкурсе помимо соревновательной части есть очень важный смысл – это оценка уровня развития профессиональных компетенций в условиях, приближенных к реальной профессиональной деятельности.

WorldSkills – это международное движение, направленное на повышение стандартов профессиональной подготовки и квалификации молодых специалистов. В январе 2014 год Республика Беларусь официально стала 68-м членом международной организации WorldSkills International (WSI). Из этого движения в Республике Беларусь появилось движение Profskills, в Российской Федерации активно развивается инициатива под названием «Профессионалы».

Одной из ведущих компетенций, представленных в рамках данных движений профессионального мастерства, является «Ресторанный сервис». Для студентов БГУТ, обучающихся по направлению специальности 1-27 01 01-21 Экономика и организация производства (общественное питание), специальности 6-05-1013-04 Технология индустрии гостеприимства (Профилизация Ресторанная и гостиничная деятельность), участие в конкурсах по компетенции «Ресторанный сервис» предоставляет уникальную возможность для совершенствования своих профессиональных навыков и карьерного роста. Студенты БГУТ в качестве конкурсантов по компетенции «Ресторанный сервис» демонстрировали свое

неизменно высокое мастерство, так в 2016 г. завоевана серебряная медаль во II Республиканском конкурсе Worldskills Belarus; в 2017 г. – серебряная медаль в Финале V Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Краснодар); в 2018, 2020, 2023 г. г. – победа на III, IV, V Республиканских конкурсах Worldskills (Profskills) Belarus (Минск).

Практико-ориентированное обучение в форме участия студентов в конкурсах профессионального мастерства является наиболее эффективной формой подготовки молодых специалистов, обеспечивающей не только развитие профессиональных навыков, но и формирование управленческих компетенций, необходимых для успешной работы в сфере общественного питания. Выпускники ранее указанных специальностей должны быть готовы организовывать производственные процессы, управлять ресурсами и контролировать качество обслуживания, чтобы обеспечить высокий уровень сервиса в индустрии общественного питания. Для успешного управления в ресторанной деятельности необходимо владение не только организационными и управленческими навыками, но и понимание всех ключевых моментов работы обслуживающего персонала, что помогает более эффективно распределять ресурсы, устранять узкие места в работе, а также контролировать качество предоставляемых услуг. Руководители, которые глубоко понимают специфику работы персонала, способны лучше организовать их деятельность, качественно обучать и мотивировать сотрудников.

Конкурсы профессионального мастерства в компетенции «Ресторанный сервис» охватывают широкий спектр задач в сфере обслуживания и представляют собой уникальные возможности для студентов отработать на практике как свои профессиональные умения (hard skills), так и развить личные качества (soft skills), необходимые для успешной работы в условиях реальной производственной деятельности. Hard skills – это конкретные профессиональные навыки, которые студенты приобретают в ходе обучения и которые можно измерить и оценить. Эти навыки включают в себя технические знания и умения, которые необходимы для выполнения определённых профессиональных задач. Конкурсное задание включает модули, посвященные различным направлениям ресторанного обслуживания: «Ресторан» (высококласное обслуживание), «Банкет» (обслуживание мероприятий), «Кафе» (быстрое обслуживание), «Бар» (приготовление и подача напитков), и «Бариста» (приготовление и подача кофейных напитков) [1]. Оценка конкурсных заданий производится по различным аспектам, представленным в таблице 1.

Таблица 1 – Спецификация стандарта по компетенции «Ресторанный сервис»

Аспект	Значимость оценки, %
Организация труда и управление: умение эффективно организовывать рабочие процессы, грамотно приоритизировать задачи, минимизировать отходы, работать в команде, решать проблемы в неожиданных ситуациях.	10
Компетенции в сфере коммуникации и обслуживания гостей: уметь приветствовать и размещать гостей, рекомендовать блюда, выбирать подходящий уровень коммуникации для каждого гостя, быть вежливым и внимательным, решать конфликты, учитывать особые нужды гостей, взаимодействовать с кухней и другими отделами, а также организовывать оплату и проводить с гостями.	15
Подготовка к обслуживанию: участник должен знать виды оборудования и инвентаря, назначение специального оборудования, уметь организовать расстановку мебели и накрытие столов в соответствии с ожидаемым сервисом, а также организовать буфеты, барную стойку, лаундж-зону и другие зоны для различных форматов обслуживания.	10
Подача блюд: знание различных стилей и методов подачи блюд, тенденции в ресторанном сервисе и стили специализированных и международных кухонь, умение управлять сервисным циклом,	25

корректировать сервировку стола, профессионально подавать блюда в разных стилях, готовить и порционировать блюда перед гостем, сохранять чистоту стола и организовывать уборку.	
Сервис горячих напитков: умение приготовить и подать различные виды чая, кофе (эспрессо, капучино, латте, американо и др.), в соответствующей посуде и с сопровождением.	10
Приготовление алкогольных и безалкогольных напитков: умение приготовить, подать и убрать со стола напитки согласно различным стилям обслуживания, использовать различные методы приготовления коктейлей, распознавать по виду и запаху определенные виды алкогольных напитков.	15
Подача вин: участник должен знать основы виноделия, уметь подобрать вино под меню гостей, корректно презентовать и открывать вино, проводить декантацию и аэрацию вина, подавать вино при оптимальной температуре в соответствующую посуду, разливать вино за столом, соблюдая этикет.	15

Участие в конкурсах профессионального мастерства требует от студентов глубокого понимания стандартов ресторанного сервиса и способности применять свои теоретические знания в профессиональной среде. Конкурсные задания максимально приближены к реальным ситуациям профессиональной деятельности, что позволяет студентам отрабатывать ключевые навыки, необходимые в индустрии гостеприимства, такие как способность эффективно общаться с клиентами, управлять конфликтными ситуациями и обеспечивать высокий уровень сервиса.

Следует отметить, что участие в подобных конкурсах требует не только профессиональной подготовки, но и развития таких качеств, как стрессоустойчивость, умение эффективно работать в условиях ограниченного времени, креативность, стрессоустойчивость, а также лидерские качества и навыки командной работы. Развитие так называемых «soft skills» (мягких навыков) является важным компонентом успешной карьеры в современном мире, особенно в такой динамично развивающейся сфере, как индустрия гостеприимства [2].

Как правило, конкурсные задания включают критерии и аспекты, выходящие за рамки стандартных образовательных программ, что требует от участников более глубоких знаний и креативного подхода к решению профессиональных проблем, стимулируя развитие критического мышления и аналитических способностей.

Участие в конкурсах стимулирует студентов к совершенствованию как профессиональных навыков, так и углублению теоретических знаний. Это особенно важно в индустрии гостеприимства, где инновации и мировые тенденции играют ключевую роль в профессиональном развитии. В ходе подготовки к конкурсам студенты знакомятся с новыми технологиями и методами, которые применяются в ведущих объектах общественного питания. Такой опыт помогает молодым специалистам интегрировать современные подходы в свою будущую профессиональную деятельность. Кроме того, успешное участие в конкурсах профессионального мастерства становится свидетельством высокого уровня подготовки и может значительно повысить шансы на трудоустройство, особенно в условиях высокой конкуренции на рынке труда. Победы в таких конкурсах становятся важным дополнением к резюме и подтверждением высокого уровня профессиональной подготовки. Работодатели рассматривают успешное участие в профессиональных конкурсах как показатель инициативности, целеустремленности и готовности к профессиональному развитию.

Таким образом, участие студентов в конкурсах профессионального мастерства является важным элементом образовательного процесса, направленного на повышение уровня подготовки студентов. Это способствует развитию ключевых компетенций,

необходимых для успешной профессиональной деятельности в выбранной сфере. Важно, чтобы подготовка к таким конкурсам была органично встроена в образовательный процесс. Также стоит поощрять студентов к активному участию в конкурсах, что будет способствовать повышению их мотивации и улучшению результатов.

Список литературы

1. Конкурсное задание по компетенции «Ресторанный сервис» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://worldskills.by/assets/site/WSB/docs/region_konkurs/restoran_service.pdf. – Дата доступа: 21.10.24.
2. 5 причин, почему для устройства на работу стали так важны гибкие навыки [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://hh.ru/article/25759>. – Дата доступа: 21.10.24.

УДК 378

КУЛЬТУРА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ В РЕАЛИЗАЦИИ ЛИЧНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ СПЕЦИАЛИСТА

И.П. Стасевич

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

В современных условиях моральный износ профессиональных знаний происходит чрезвычайно быстро, поэтому особенно остро стоит вопрос о необходимости формирования качеств, способствующих социальной мобильности и конкурентоспособности выпускников учреждений высшего образования. Умение строить отношения с людьми, находить к ним подход, расположить их к себе нужно каждому человеку, в том числе и в области профессиональной деятельности, для которой культура делового общения имеет особое значение.

При этом профессиональное и деловое общение различаются между собой. При профессиональном общении взаимодействуют субъекты однородных профессиональных групп, употребляющие принятую в их сфере терминологию и решающие единые профессиональные задачи. Профессиональное общение всегда является деловым.

Деловое общение более широкое понятие. В нем могут участвовать представители различных профессиональных групп, каждый из которых говорит на своем профессиональном языке и решает свои специфические задачи, но вынужден взаимодействовать с представителями других профессиональных групп для их решения. Можно сказать, что деловое общение – это сложный, многоплановый процесс установления и развития профессиональных и деловых контактов между людьми, осуществляемый знаковыми средствами взаимодействия субъектов профессионального труда, которое порождается потребностями в совместной деятельности и включает в себя обмен информацией, выработку единой стратегии взаимодействия, восприятие и понимание друг друга, оказание влияния на партнера по взаимодействию в целях внесения изменений в его психологическое состояние, структуру психики и поведение [1].

В основе культуры делового общения лежит совокупность моральных норм, принципов, правил и представлений о деловом этикете.

Следует отметить, что уровень культуры делового общения выступает как своеобразный критерий качества подготовки специалиста в учреждении высшего образования. Крупные компании при отборе претендентов на вакантную должность обращают внимание не только на их профессиональную подготовку (профессиональные знания, умения и навыки), компьютерную грамотность и владение иностранными языками, но и на их умение общаться, знание основ психологии и этики.