

УДК 342.813.359.411:642.59

СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В ФОРМИРОВАНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ ИНЖЕНЕРОВ-ТЕХНОЛОГОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь

В законе РБ «О государственном регулировании торговли и общественного питания» определено, что общественное питание является предпринимательской деятельностью, направленной на производство продукции, ее реализацию и организацию потребления [1]. Оно оказывает большое влияние на здоровье и жизнедеятельность человека. Модернизация в отрасли является основным импульсом и предпосылкой для успешного развития производственных процессов, создает необходимые условия для повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции. Целью развития общественного питания является повышение уровня и качества жизни населения на основе роста денежных доходов.

За последние годы обеспечено стабильное развитие общественного питания за счет совершенствования его материально-технической базы, развития новых форм и методов обслуживания, внедрения современных технологий производства блюд и изделий.

В современных условиях от специалистов общественного питания требуются глубокие знания в области функционирования объектов общественного питания, рациональной организации производственных процессов. Специалисты общественного питания должны проводить целенаправленную работу по совершенствованию организации питания населения, развитию традиционной национальной кухни и диетического питания. Конкурентоспособность объектов общественного питания в значительной степени зависит от того, имеются ли в коллективе креативномыслящие специалисты, способные генерировать новые идеи. От их знаний и практических навыков зависит успех не только отдельных объектов общественного питания, но и отрасли в целом.

В настоящее время работодатели проявляют большой интерес к творческой молодежи, способной грамотно решать любые производственные ситуации. Широко распространено такое понятие как «креативность», то есть способность мыслить, создавать новые виды продукции.

Коллектив кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов видит креативность как комплексную способность студентов, которая проявляется в следующих направлениях: видеть и находить новые идеи; вносить в свой практический опыт новые решения; оригинально мыслить; эффективно решать производственно-технологические проблемы; внедрять инновационные технологии. Способность студентов к оригинальному мышлению формируется на практических и лабораторных занятиях, во время прохождения практики. Реализуя новые подходы к формированию учебных программ, кафедра уделяет достаточно внимания формированию и развитию креативных способностей будущих специалистов. В учебные планы включены ряд дисциплин, изучение которых позволит выпускникам владеть мотивационными установками, уметь их формировать и направлять в соответствии с задачами объекта общественного питания.

Современная высшая школа обязана дать своим выпускникам не только глубокие теоретические, но и практические навыки, чтобы выпускник мог адаптироваться в условиях рынка. Многие выпускники после окончания университета работают на руководящих должностях, поэтому они должны организовывать работу и эффективное взаимодействие всех структурных подразделений объектов общественного питания, направлять их деятельность с учетом социальных и рыночных приоритетов на постоянное повышение качества приготовления блюд и изделий, расширение ассортимента с учетом предпочтений потребителей.

Эти знания получают студенты при изучении таких дисциплин как «Технология производства продукции общественного питания», «Теоретические основы технологии производства продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания в торговых объектах общественного питания», «Технология производства блюд функционального и специализированного назначения», «Технология производства блюд мировой кухни» и другие.

Креативное мышление студенты проявляют и в подготовке к проведению конкурса профессионального мастерства, который проводится ежегодно после прохождения технологической практики. Проведение конкурса актуально, так как по его результатам многие выпускники получают в дальнейшем работу по специальности.

Кроме представления разработанных блюд и изделий студенты участвуют в сервировке столов по различной тематике и проявляют творчество, работая в группе. Работа студентов в творческой группе воспитывает у них дух сотрудничества и уважительное отношение друг к другу, что способствует их лучшей адаптации в производственном коллективе.

Участие в конкурсе формирует у студентов свое собственное креативное мышление, что может способствовать их дальнейшему трудоустройству.

Список литературы

1. Справочник работника общественного питания / ООО «Научно-информационный центр БАК», сост. Г.И. Василего, В.Н. Радевич. – Минск: НИЦБАК, 2015. – 449с.