

УДК 005.336.5

**ПРАКТИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ИЗУЧЕНИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ АДАПТАЦИИ СТУДЕНТА
В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ
И ПРЕДПРИЯТИЙ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ**

З.В. Василенко, Т.Н. Болашенко, И.И. Андреева

Могилевский государственный университет продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь

Классическая структура учебного процесса в учреждении высшего образования предполагает получение теоретических знаний на лекционных занятиях и их закрепление на практических и лабораторных занятиях, во время выполнения курсового и дипломного проектирования и прохождения производственных практик.

Соответственно, процесс обучения следует рассматривать как совокупность последовательного взаимодействия преподавателя и студента, направленного на прочное усвоение знаний и приобретение практических навыков, необходимых для подготовки высококвалифицированных специалистов, в том числе для сферы индустрии питания и мясоперерабатывающей отрасли.

Главная цель практической подготовки студентов на кафедре технологии продукции общественного питания и мясопродуктов – это, прежде всего, профессиональная адаптация к требованиям профессии и работодателя в современных условиях, что, несомненно, повышает его конкурентоспособность и востребованность молодого специалиста на рынке труда. В тоже время формирование профессиональных компетенций будущего специалиста невозможно без проявления его личного интереса к процессу обучения и проявления творческой инициативы на всех этапах обучения.

В условиях рыночной экономики высококвалифицированный специалист, имеющий не только необходимый объем теоретических знаний, подкрепленный практическими навыками в профессии, будет более востребован, конкурентоспособен и может претендовать на достойную оплату своего труда.

Так, практическая реализация теоретических знаний по дисциплине «Физиология питания» представлена расчетным индивидуальным заданием, выполнение которого позволяет студенту закрепить теоретический материал и приобрести навыки расчета собственных суточных энергозатрат. Это имеет большое практическое значение при разработке индивидуального рациона питания и рационов для различных групп населения. В конечном итоге полученные навыки способствуют формированию профессиональных компетенций специалиста, работающего в сфере общественного питания – производства готовой кулинарной продукции и организации ее рационального потребления. В первую очередь это касается организованных коллективов питающихся (социальный сектор объектов общественного питания – столовые при дошкольных учреждениях, школах, колледжах, больницах, санаториях, промышленных предприятиях). Так, в 2018 г. выполнен и защищен на кафедре дипломный проект на тему: «Разработка двухнедельного меню для детей, отдыхающих в оздоровительном лагере» (студент гр.ТПОП-131 Довнар Ю.П.).

В настоящее время для Учреждения здравоохранения «Могилевский специализированный Дом ребенка для детей с органическим поражением центральной нервной системы с нарушением психики» выполняется два дипломных проекта на тему:

«Разработка двухнедельного меню (летне-осенний и зимне-весенний сезоны) для детей с поражением ЦНС» (студенты гр. ТПОП-161 Пускова К.К. и Чернышева М.С.).

Несомненно, выполнение таких проектов с реальной тематикой невозможно без получения теоретических знаний и их отработки и закрепления на практических занятиях.

В рамках изучения дисциплины «Концептуальные решения объектов общественного питания» на практических занятиях студенты выполняют два «творческих» проекта: «Критический анализ организационно-производственной деятельности реально действующего объекта общественного питания г. Могилева». В рамках проекта студенты выявляют «слабые» места заведения, проблемные вопросы и предлагают варианты решений, например, при необходимости, изменение концепции заведения, меню, расширение номенклатуры предоставляемых услуг в объекте общественного питания и разработка инвестиционного проекта по их организации. Итоговый проект – это «Разработка концептуального решения объекта общественного питания». Концепцию будущего заведения студент выбирает самостоятельно. Несомненно, без творческой инициативы, самообразования, проявления интереса к современному состоянию рынка индустрии питания и теоретической подготовки, работа по данной дисциплине была бы практически безрезультативна.

Практическая реализация теоретических знаний по дисциплине «Использование пищевых добавок в пищевой промышленности» – научно-исследовательская работа студентов, результаты которой были представлены на научно-технической конференции студентов, проведенной в университете 29-30 октября 2020 г. Тематика докладов студентов специализации 1-49 01 02 01 «Технология мяса и мясных продуктов» следующая: «Жмых льняной – важная функциональная добавка в технологии мясных изделий «Характеристика технологических и органолептических показателей жмыха льняного», «О целесообразности использования растительного сырья при разработке продуктов здорового питания», «Анализ производства рубленых полуфабрикатов и колбасных изделий мясоперерабатывающих предприятий Республики Беларусь». Кроме этого, в учебный процесс по данной дисциплине, согласно акту внедрения, введены лабораторные работы по тематике: «Использование муки из жмыха льняного при производстве мясопродуктов».

Продолжая тему результативности практической подготовки по профильным дисциплинам кафедры, следует отметить, что тематика докладов, представленных на вышеназванной научно-технической конференции студентов, в полной мере соответствует концепции развития творческой инициативы учащейся молодежи, что подтверждается самостоятельным выбором проблематики исследований и свидетельствует об активной жизненной позиции будущих специалистов. Тематика докладов студентов специальности 1-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» была следующей: «Анализ фактического питания современного студента – предпочтения и проблемные вопросы», «Проблематика и пути решения организации питания в столовой МГУП», «Анализ ассортимента блюд и кулинарных изделий, реализуемых в столовой МГУП и их соответствие концепции «здорового» питания студента», «Анализ качества и безопасности продукции, реализуемой в объектах питания концепции «фастфуд», «Разработка концептуального решения ресторана здоровой кухни»,

Следует отметить, что активное участие студентов кафедры в научно-технических конференциях – это результат системной творческой работы коллектива кафедры, практический результат изучения специальных дисциплин, что в полной мере соответствует концепции внедрения инновационных форм интеграции науки и образования.

Таким образом, практическая составляющая изучения специальных дисциплин позволяет профессионально адаптировать студента – будущего специалиста в современные условия производственной деятельности объектов индустрии питания и предприятий мясоперерабатывающей отрасли.