

РАЗВИТИЕ ТВОРЧЕСКОЙ ИНИЦИАТИВЫ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» (ТПОП)

З.В. Василенко, Т.Н. Болашенко, Л.В. Лазовикова

Могилевский государственный университет продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь

Подготовка высококвалифицированных специалистов для сферы общественного питания неразрывно связана с развитием творческой инициативы и формированием профессиональных компетенций у студентов.

Творческая инициатива и профессиональная компетентность студента – это личностная характеристика, включающая в себя теоретические знания, практические умения и выражающаяся в способности решать профессионально-ориентированные задачи различного уровня сложности.

Человек, увлеченный своей профессией, как правило, человек творческий, который постоянно саморазвивается и самосовершенствуется. Воспитание специалиста высокого уровня предполагает использование всех резервных возможностей личности и создание благоприятных социально-экономических и психолого-педагогических условий для полноценной учебной деятельности для обретения будущим специалистом твердой уверенности в том, что его знания, его научный и творческий потенциал будут востребованы обществом и на производстве.

На кафедре работа по данному вопросу проводится по следующим направлениям (рисунок 1).

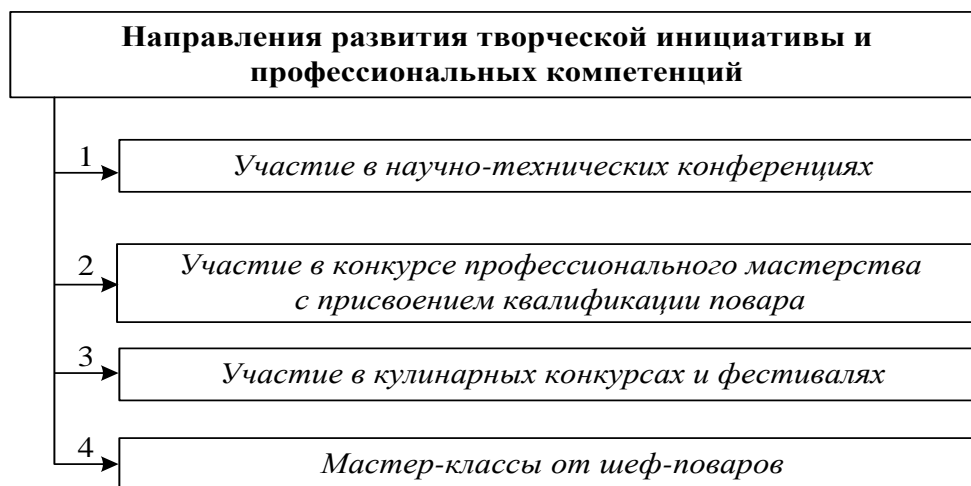


Рисунок 1 – Направления развития творческой инициативы и профессиональных компетенций

Примером реализации поставленной задачи по направлению № 1 является участие студентов кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов (ТПОПМ) в научно-технической конференции студентов, проведенной в учреждении образования «Могилевский государственный университет продовольствия» (МГУП) 29–30 октября 2020г. Были подготовлены доклады и презентации по тематике, которая в полной мере соответствует концепции развития творческой инициативы учащейся молодежи, что подтверждается самостоятельным выбором проблематики исследований и свидетельствует об активной жизненной позиции молодых специалистов. Тематика докладов представлена ниже:

- Изучение современных тенденций в питании;
- Анализ фактического питания современного студента – предпочтения и проблемные вопросы;

- Проблематика и пути решения организации питания в столовой № 146 МГУП;
- Анализ ассортимента блюд и кулинарных изделий, реализуемых в столовой № 146 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;
- Разработка концепции студенческого кафе в здании столовой №146 МГУП;
- Анализ проблематики организации питания концепции «здоровое» на рабочем месте;
- Антивирусное меню как способ укрепления иммунитета;
- Актуальность проблематики заболеваний ЖКТ. Питание как один из путей решения;
- Возможности и перспективы развития молекулярной кухни в Республике Беларусь;
- Веганское мясо и шоколад из принтера: какая еда ждет нас в будущем?

Особое влияние на формирование профессиональных компетенций оказывает участие студентов в конкурсе профессионального мастерства. Это, в первую очередь, творческий поиск современных технологических решений с учетом принципов и навыков «здорового» рационального питания.

Так, ежегодно студенты специальности «Производство продукции и организации общественного питания» участвуют в кулинарном конкурсе профессионального мастерства с присвоением квалификации повара. Согласно Положению о проведении данного мероприятия, все конкурсные блюда максимально соответствуют аксиомам здорового питания: «Еда здоровая. Еда безопасная. Еда полезная. Еда красивая!»

Ежегодное проведение конкурса способствует пропаганде здорового питания, популяризации основ национальной белорусской кухни, вовлечению студентов в активную научно-исследовательскую деятельность, формированию духа «здорового» соперничества среди студентов и внедрению новых технологий. Также следует отметить, что важным аспектом проведения конкурса является освоение инновационных подходов при приготовлении конкурсных блюд с использованием современного высокотехнологичного оборудования. Практические навыки, которые демонстрируются во время конкурса, подкреплены теоретическими знаниями, полученными при изучении профильных дисциплин.

Студенты кафедры ТПОПМ участвуют в кулинарных конкурсах и фестивалях, в том числе международных, где в полной мере проявляется творческая инициатива, в частности:

- Участие в международном фестивале кулинарного искусства и сервировки «Эко-Кулинария» (РФ, Белгородский университет кооперации, экономики и права (2017 г.). Команда победила в номинации «Инновации в эко-кулинарии».

- В 2019 команда студентов приняла участие в XVIII Международном студенческом фестивале кулинарного искусства и сервировки «Встречаем масленицу». Участие в фестивале предшествовала серьезная подготовительная работа – разработка новых рецептов и технологии, поиск оригинальных рецептов блинного теста из нетрадиционных видов муки (гречневой, пшенной, рисовой) под девизом «без глютена», их неоднократная отработка в лабораторных условиях. Команда победила в номинации «Эстетика и креативность в приготовлении и оформлении блюд масленичного стола».

Практическая реализация полученных знаний и умений в вопросах рационального питания студентов была продемонстрирована во время проведения на базе университета Международного стартап-фестиваля кулинарного искусства «Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра». Фестиваль проводился в рамках продвижения статуса «Могилев – молодежная столица Республики Беларусь–2018» и создания условий для развития предпринимательской инициативы студентов, формирования социальной ответственности и профессиональной компетентности молодых специалистов, востребованных на рынке труда, а также с целью популяризации белорусской национальной кухни и создания «Кулинарного бренда Беларуси» (март 2018). В мероприятии активное

участие приняли 16 студентов 3-го и 4-го курсов. Финалистами фестиваля стали проекты – «Дома полезно!!!» и «Фуд Трак – здоровая еда» в номинации «Современный объект общественного питания».

Также следует отметить такое важное направление развития творческой инициативы и формирования профессиональных компетенций, как мастер-классы от шеф-поваров. Так, в октябре 2018 года в рамках реализации мероприятий о привлечении иностранных специалистов к реализации образовательных программ высшего образования в университете находился главный эксперт «WorldSkillsKazakhstan» по компетенции «Поварское дело», который провел мастер-классы по современной казахской кулинарии и инновационным технологиям приготовления кулинарной продукции с использованием экопродуктов, производимых в Казахстане.

Таким образом, все проводимые в университете научно-технические конференции, кулинарные конкурсы и фестивали открыты для всех студентов и преподавателей и являются одним из действенных механизмов становления у студенческой молодежи уважительного отношения к питанию, прививают навыки рационального «здорового» питания, способствуют развитию творческой инициативы и формированию профессиональных компетенций будущих высококвалифицированных специалистов, что, несомненно, повышает конкурентоспособность на рынке труда.