

7 Магомедова Д.С., Бекбулатова З.А. Внедрение технологий бережливого производства в образовательный процесс // Научно-практические исследования. 2020. №. 5–2. С. 135–139.

8 Акмаева Р.И. и др. Практика применения философии бережливого производства в организациях высшего образования // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Экономика. 2019. №. 1. С. 96–112.

УДК 378. 147

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФАГИТАЦИОННОЙ РАБОТЫ НА ВЫПУСКАЮЩЕЙ КАФЕДРЕ

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

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

Общественное питание является одной из отраслей народного хозяйства, которая выполняет специфические функции производства, реализации и организации потребления продукции.

Производственная функция общественного питания заключается в переработке продовольственного сырья и отпуске собственной продукции в виде блюд, кулинарных и кондитерских изделий, кулинарных полуфабрикатов различной степени готовности.

Производство, реализация и организация потребления продукции общественного питания и покупных товаров является отличительной особенностью отрасли, где продуктом выступает продукция и услуга по её изготовлению, услуга по организации продажи и обслуживанию потребителей в местах употребления пищи.

В зависимости от функционального назначения и ассортимента выпускаемой продукции объекты общественного питания различают по следующим признакам: типу, классу, месторасположению, контингенту потребителей, специализации, производственно-торговому признаку и другим.

Популярность и престиж современных объектов общественного питания зависят не только от интерьеров, качества предлагаемой пищи, но и от профессионального мастерства работников.

Кафедра технологии продукции общественного питания и мясопродуктов осуществляет подготовку по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» и по специальности «Технология мяса и мясных продуктов».

Проагитационная работа на кафедре осуществляется по двум направлениям, связанным с подготовкой инженеров-технологов по указанным специальностям. Работа кафедры в этом направлении проводится в соответствии с планом, разработанным с учетом участия в этой работе всех преподавателей кафедры.

При проведении встреч с абитуриентами обращалось внимание на специальность «Производство продукции и организация общественного питания» с учетом того, что повысился компетентный подход к подготовке специалистов по данной специальности [1]. В процессе обучения студенты изучают технологии блюд мировой кухни, сервис в общественном питании, технологию детского, диетического и функционального и специализированного питания и др. В связи с этим выпускники данной специальности по окончании обучения могут работать не только на объектах общественного питания, но и на различных предприятиях пищевой промышленности. Это постоянно озвучивалось при проведении профориентационных мероприятиях.

Преподаватели кафедры участвовали в составлении анкеты по вопросам, связанными с выбором студентами специальностей кафедры. При этом получены следующие результаты.

Контингент студентов гр. ТПОП-211 представлен следующим образом: Минск и Минская область - 33% от общего количества студентов; Гомельская область - 11%; Брестская – 17; Витебская область - 11%; Гродненская область - 6%; Могилевская область – 22%.

Контингент студентов гр. ТЖМП - 211 представлен следующим образом: Минск и Минская область - 18% от общего количества студентов; Гомельская область - 12%; Брестская – 5%; Витебская область - 24%; Могилевская область – 41%.

69% абитуриентов, поступивших на специальности кафедры, выпускники средних общеобразовательных школ; 14% - лицеев; 17 – колледжей. Примерно 54% абитуриентов пользовались услугами репетиторов. На вопрос, когда они начали интересоваться будущей профессией, большинство из студентов отметило 9 класс.

Для проведения профагитационной работы создан аккаунт Instagram (дата создания 11.12.2021 г.). Количество подписок – 1077 (из них ГУО 598). Профагитационные материалы отправлены в 428 ГУО. к

Проводились мероприятия в рамках программы «Студент на один день» для учащихся 10-11 классов средних общеобразовательных школ.

Для обеспечения набора студентов на сокращенную форму обучения проведена работа с соответствующими по направлению с нашими специализациями колледжами.

Проводилась также постоянная работа с предприятиями мясной промышленности и объектами общественного питания в период проведения практики студентов по вопросам набора на специальности, которые обеспечивает кафедра.

Список литературы

1 Могильный М. П., Башкатова Н. П., Балосаян А. Ю. / Стандарт организации (предприятие общественного питания). Обслуживание официантами (разработка правил, инструкций и регламентов). – М.: Делипринт, 2009. – 282 с.

УДК 37.048

ПЕРВОКУРСНИК БГУТ: МОТИВЫ ВЫБОРА СПЕЦИАЛИЗАЦИИ «ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЯ»

С. В. Волкова, Ю. С. Назарова

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

Опрос студентов первого курса специализации «Технология бродильных производств и виноделия» проводился в рамках дисциплины «Введение в специальность» с целью выявить субъективные и объективные основания поступления на данную специализацию и определить пути повышения эффективности работы по привлечению абитуриентов.

Студентам предлагалось заполнить анкету, которая состояла из 7 вопросов, результаты ответов были представлены и проанализированы в виде графиков и диаграмм:

1) Какое образовательное учреждение Вы окончили до поступления в университет?