

## **Актуальность направления деятельности**

В настоящее время существует огромная заинтересованность работодателей в получении качественных специалистов. Важно, чтобы молодой специалист обладал таким уровнем квалификации, который позволил бы ему гарантированно получить рабочее место и сохранить его, то есть быть эффективным работником.

Представители профессий повара, кондитера, официанта являются достаточно востребованными на рынке труда. Несмотря на то, что учебные заведения выпускают большое количество специалистов (рабочих) в этой области, многим компаниям и на многих предприятиях требуются квалифицированные работники.

Профессия повара предполагает приготовление пищи по определённой рецептуре. Практически любой может приготовить яичницу, но только профессионал сделает её не просто вкусной, но и привлекательной внешне. Гармония блюд и ингредиентов, красивая сервировка и оригинальная подача создают праздничное настроение. Меняется образ жизни, появляются новые технологии, и повар должен быть в курсе всего.

Инновации есть не только в технике, они приходят и в кухню, в процесс приготовления еды, и десерты – не исключение. С развитием новых технологий меняется и мода, и вкусы потребителей. И задача кондитера – чутко реагировать на эти изменения, предлагая обществу все новые кондитерские шедевры.

Официанты являются связующим звеном между посетителем и компанией или рестораном, предоставляющими еду. Сервировка стола должна занимать считанные минуты, ведь настоящий профи не задумывается, с какой стороны поставить пирожковую тарелку, а с какой положить нож для рыбы. Задача официанта не только в том, чтобы обслужить гостя, но и сделать так, чтобы он снова вернулся.

Наше учреждение образования осуществляет подготовку рабочих кадров для частных и государственных компаний, ресторанов, кафе, кондитерских фабрик, супермаркетов, имеющих свое небольшое кондитерское производство, кафе, кондитерских.

Безусловно, обратная связь с работодателями позволяет убедиться в том, что выпускники получают качественное образование, обладают профессиональными компетенциями и практическими навыками, позволяющими свободно владеть своей профессией. Чрезвычайно важно профессиональное мнение работодателей, обмен опытом, их поддержка и содействие.

Поэтому необходимо разработать и создать такую мотивационную среду, такие условия функционирования, обеспечить такой уровень образовательных программ, которые бы позволили адекватно ответить требованиям общественного питания.

Творческий подход в образовательном процессе дает свои результаты, однако немаловажно, систематизация и совершенствование учебных материалов, объединение усилий педагогов и мастеров производственного обучения по вопросу совершенствования научно-методического обеспечения ПТО специальности «Общественное питание», позволит повысить компетентность преподавателей и мастеров производственного обучения, что в свою очередь, приведёт к повышению качества обучения учащихся, их профессионализму и востребованности на рынке труда.

Требования Кодекса Республики Беларусь об образовании показывают острую необходимость в повышении уровня технологической культуры педагогических работников, использования в образовательном процессе всеми педагогическими работниками инновационных методов и технологий, создания и использования каждым педагогическим работником учебно-методических комплексов, электронных пособий, научно-методической литературы.

В конечном итоге это позволит педагогическим работникам сократить время подготовки к учебным занятиям, ускорить процесс адаптации молодых специалистов к работе, повысить качество самостоятельной работы учащихся, сформировать и развивать у них профессионально важные качества.

Планируемая работа носит практический характер и будет полезна методистам, педагогическим работникам и руководителям учреждений ПТО, реализующим образовательные программы профессионально-технического образования.