

Прыгажосць таксама мае смак

Такой выснове вучыць будучых кухараў Вольга Уладзіміраўна МАЦЫКАВА, кандыдат тэхнічных навук, дацэнт, намеснік загадчыка кафедры тэхналогіі прадукцыі грамадскага харчавання і мясапрадуктаў Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання. Вольга Уладзіміраўна атрымала статус нацыянальнага эксперта WorldSkills на кампетэнцыі "Кулінарнае мастацтва" і сёння прымае актыўны ўдзел у падрыхтоўцы студэнтаў да міжнароднага спаборніцтва. Як гэта адбываецца, Вольга Уладзіміраўна расказвае нашым чытачам.

— Вольга Уладзіміраўна, грамадскае харчаванне заўсёды было і застаецца найбольш запатрабаванай галіной, і ад таго, як яна будзе працаваць, напругу залежыць настрой нашых грамадзян.

— Спраўды. Таму мы ставім задачу працаваць так, каб не азмрочваць настрой нашага насельніцтва і гасцей краіны, а наадварот, надаваць усіх спажаўчоў смачнымі стравамі, прыветлівым абслугоўваннем і тым самым ствараць станоўчы імідж нашай краіны — Рэспублікі Беларусь.

Вырашэнню пастаяльных задач, дынамічнаму развіццю галіны спрыяе і створанне нарматыўнага база. У значнай ступені гэты фактар уплывае на прыцягненне інвестыцый у сферу грамадскага харчавання, укараненне інвацыйнага абсталявання, прагрэсіўных форм абслугоўвання і новых тэхналогій прыгатавання страў.

Практычна штодня адкрываюцца новыя аб'екты грамадскага харчавання, пастаянна павялічваецца доля прыватнай формы ўласнасці, што стварае аб'ектыўныя перадумовы для здаровай канкурэнцыі. Несумненна, самым важным козырам у гэтым працэсе з'яўляецца прафесіяналізм персаналу аб'ектаў грамадскага харчавання.

— Менавіта задачу павышэння якасці падрыхтоўкі спецыялістаў для гэтай сферы і ставяць перад сабой навуцальныя ўстановы?

— У фарміраванні высокага прафесіяналізму і прафесійнай мабільнасці персаналу аб'ектаў грамадскага харчавання найбольшае значэнне набывае развіццё творчых здольнасцей, псіхалагічнай гатоўнасці будучых спецыялістаў у далейшай самарэалізацыі, удасканаленні сваіх прафесійных навыкаў, уменні назалпацца ўжо існуючы вопыт. Выпускнік навуцальнай установы будзе мець найбольшую ступень канкурэнтаздольнасці на рынку працы, калі ў поўнай меры будзе адаптаваны да работы ў рэальных умовах, на канкрэтным прадпрыемстве, на сучасным абсталяванні і які засвоіў самыя найноўшыя тэхналогіі прыгатавання страў. Безумоўна, да гэтага партрэта сучаснага спецыяліста неабходна дадаць творчасць і нават мастацтва, без якіх немагчыма наша прафесія. Добра апрабаваным інструментам для фарміравання гэтых якасцей, для ўдасканалення прафесійнага майстэрства з'яўляюцца конкурсы паміж навуцальнікамі, маладымі спецыялістамі, якія мы актыўна праводзім у сваім ўніверсітэце. Праз такія спаборніцтвы мы адсочваем узровень прафесійнай падрыхтоўкі студэнтаў і імкнёмся прыцягнуць грамадскую ўвагу да прафесіі, прафесійна саацэньваюць выпускнікоў школ.

— Калі ласка, падзяліцеся сваім вопытам у гэтым.

Кафедра тэхналогіі прадукцыі грамадскага харчавання і мясапрадуктаў Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання пры падтрымцы рэктарата і лепшых выпускнікоў штогод праводзіць конкурс прафесійнага майстэрства з прысваеннем кваліфікацыі "кухар" сярод студэнтаў 5 курса па спецыяльнасці "Вытворчасць прадукцыі і арганізацыя грамадскага харчавання". Гэта, безумоўна, спрыяе павышэнню якасці падрыхтоўкі спецыялістаў, а шырокае асвятленне ў сродках масавай інфармацыі павышае цікавасць да гэтай спецыяльнасці ў абірунтаў.

Штогод узровень студэнцкіх работ, прадстаўленых на конкурс, павышаецца. Свой



прафесіяналізм нашы студэнты пацярджваюць на рэспубліканскіх і міжнародных конкурсах. Напрыклад, у сакавіку на рэспубліканскім конкурсе "Хачу стаць шэф-кухарам!", які праводзіцца сярод маладых прафесіяналаў у рамках Міжнароднага спецыялізаванага выставачнага форуму "HoReCa RetailTech 2014", перамагла наша студэнтка!

Яшчэ адзін немалаважны факт: падрыхтоўка да конкурсу для нас, выкладчыкаў, з'яўляецца важным стымулам да прафесійнага развіцця і ўдасканалення. Адчуць у сабе і перадаць сваім выхаванцам імялема да прафесійнага развіцця — вось патаемны сэнс правядзення конкурсу! Можна, гэта і ёсць тое галоўнае, што дае спаборніцтва кожнаму яго ўдзельніку. І не толькі ўдзельніку, але і гасіям, якія заўсёды з вялікім жаданнем прыходзяць да нас на такія мерапрыемствы.

Таму спадзяюся, што рух WorldSkills, які нядаўна прыйшоў у нашу краіну, унёсе свой свежы подых у павышэнне якасці падрыхтоўкі спецыялістаў і ў развіццё прафесійнай адукацыі з улікам сусветнага вопыту. Я шчыра ў гэта веру, таму што кожны дзень сустракаюся з неабякавымі людзьмі, якія апанты гэтым спаборніцтвам і свой баявы настрой перадалі мне.

— Як праходзіць падрыхтоўка ўдзельнікаў міжнароднага спаборніцтва?

— Па кампетэнцыі "Кухарская справа" ў адпаведнасць з правіламі і заданнямі WorldSkills у цяперашні час рыхтуюцца сем студэнтаў, якія вучацца па спецыяльнасці "Вытворчасць прадукцыі і арганізацыя грамадскага харчавання", але на спаборніцтвах у Казані, а можа і ў Бразіліі, толькі лепшыя будучы прадстаўляць нашу краіну.

Цяпер мы падбіраем і апрабуем розныя варыянты рэцэптур, выкарыстоўваючы інгрэдыенты, якія рэкамендаваны заданнямі WorldSkills, прадумваем афармленне страў, вучымся крытэрыі ацэнкі, якія вельмі строга і ахвіляваюць увесь працэс падрыхтоўкі страў на конкурсе.

Шмат аналізуем фотаматэрыялы мінулых конкурсаў WorldSkills, ацэньваем розныя варыянты падачы і афармлення конкурсных страў. Вельмі карысным, на мой погляд, з'яўляецца калегіяльнае абмеркаванне падрыхтоўкі канкурсантаў, вызначэнне плюсоў і мінусаў у выкананні імі заданняў. Важна пры гэтым, што страва ў першую чаргу павінна быць смачнай, а прыгожае яе афармленне павінна толькі падкрэсліваць гэты смак, а не дамінаваць над ім.

Сучасныя кулінараў-дызайнераў, як правіла, прыцягвае своеасаблівае спалучэнне ліній і калярных элементаў, а таксама знарочыстая асіметрыя. Калі глядзець на сучасныя кулінарныя шэдэўры з пункту гледжання плыней у мастацтва, то гэта, хутчэй, імпрэсіянізм, мадэрнізм, а часам нават абстракцыянізм. На занятках мы знаёмімся з сучаснымі тэндэнцыямі ў афармленні страў, карыстаемся пры гэтым спецыяльнай літаратурай, фота- і відэаматэрыяламі, а таксама інтэрнатам. Спадзяюся, што такая работа выпрацае ў маіх выхаванцаў імкненне ствараць арыгінальныя стравы, разумець добры густ, творчасць, крэатыўнае мысленне.

— Ці кожнага студэнта можна зрабіць майстрам высокай кулінарыі?

— Адназначна не, які тое, што не кожны з нас можа стаць мастаком, паэтам. Без таленту тут не абісціся. Але прывіваць густ, скіроўваць прафесійную дзейнасць на творчы падыход і ўрэшце настолькі працаваць над удасканаленнем — цілка у нашых сілах.

Спалучэнне таленту, працавітасці, імкненне дасягнуць новых вышынь у засваенні прафесіі існуюць у характары студэнта Мікіты Цвяткова, якога мы лічым сваім лідарам. Мікіта творчы, неабякавы, ініцыятыўны чалавек, які захоплены сваёй прафесіяй і пастаянна эксперыментуе, спалучае розныя прадуктовыя інгрэдыенты і пры гэтым атрымлівае арыгінальныя кулінарныя рашэнні, якія прыдаюць непатупнасьць сучаснай кулінарыі, падмацоўваюць яе на новы ўзровень. Мікіта з'яўляецца старшам групы, мае актыўную жыццёвую пазіцыю, займаецца музыкай. Нягледзячы на свой юны ўзрост, Мікіта мае доволі багаты практычны вопыт і адчуў, як кажуць, смак перамогі. На рэспубліканскім кулінарным турніры "Залаты Кіцель-2014", які праходзіў у Мінску, хлопец заваяваў сярэбраны медаль за страву з мяса і бронзавы медаль за страву з птушкі. Дарэчы, Мікіта быў самым маладым удзельнікам конкурсу і спаборніцтва з сапраўднымі гуру кулінары, якія маюць велізарны вопыт работы ў лепшых аб'ектах грамадскага харчавання нашай краіны і станючы імідж.

Узровень складанасці заданняў WorldSkills вельмі высокі. Для таго каб іх выканаць, удзельнікам трэба будзе прыкласці ня мала намаганняў. Аднак важна тое, што яны атрымаюць неацэнны вопыт і магчымас параўнаць свае дасягненні з сучаснымі міжнароднымі патрабаваннямі (стандартамі), унесці свой уклад у развіццё прафесійнай адукацыі і ўвогуле галіны грамадскага харчавання нашай краіны. Правядзенне WorldSkills стала для нас добрым стымулам у вывучэнні англійскай мовы, паспрыяла больш актыўнаму супрацоўніцтву з лепшымі шэф-кухарамі краіны. Таксама мы рады таму, што на сайце міжнароднага форуму WorldSkills можам задаць пытанні замежным прафесіянальным экспертам з усяго свету і рады іх падтрымцы. Але, безумоўна, у першую чаргу мы ўдзячны аічным кампаніям і прадпрыемствам, якія падтрымліваюць нас у падрыхтоўцы да міжнароднага спаборніцтва. Гэта кампанія "Эндэст" і яе дырэктар А.У.Яроменка і "Белатміт" і яе генеральны дырэктар Б.Р.Ціпорын. Хацелася б прыцягнуць увагу да конкурсу WorldSkills і іншых вытворцаў, падтрымальных, якім неабякава кухарская справа ў нашай краіне.

Ала КЛЮЙКО.
kluiko@ng-press.by