

# Профориентационная работа при подготовке специалистов сферы гостеприимства

**Маюрникова Лариса Александровна**

доктор технических наук, профессор  
зав. кафедрой «Технология и организация общественного питания», КемГУ

**1996** год - в России принят новый закон о науке, в котором упоминалось об инновациях и инновационных технологиях

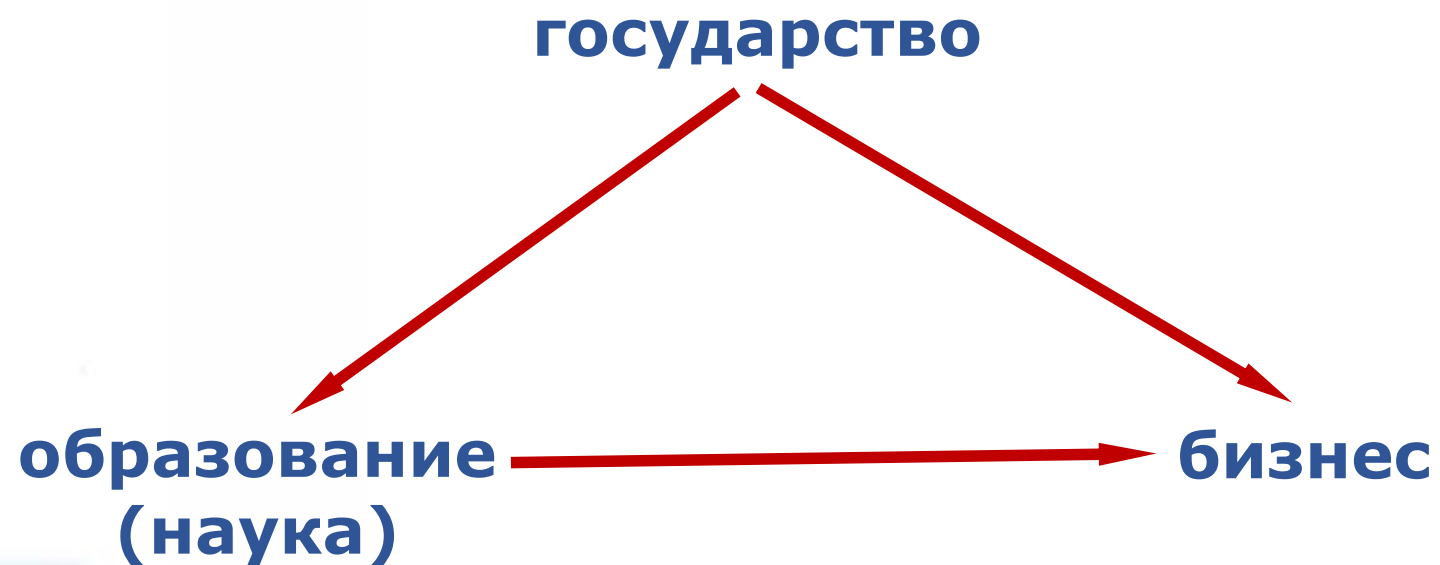
**2002** год - Путиным подписан документ «Основы политики РФ в области развития науки и технологий на период до 2010 года и дальнейшую перспективу», в котором было провозглашено, что *«...целью государственной политики в области развития науки и технологий является переход к инновационному пути развития страны»*

**2007** год - Путин В.В. провел заседание Государственного совета, посвященное стратегии развития России до 2020 г.

Президент Медведев Д.А. продолжил линию своего предшественника

Путин В.В.

# МОДЕЛЬ ТРОЙНОЙ СПИРАЛИ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ОТРАСЛЕЙ



**наука и образование – производство – рынок**

## Постиндустриальное (информационное) общество:

Основной фактор производства	<b>Знания</b>
Основной продукт производства	<b>Услуги</b>
Характерные черты производства	<b>Автоматизация производства, компьютеризация общества</b>
Характер труда	<b>Резкое повышение творческого начала в труде</b>
Занятость населения	<b>Сельское хозяйство – до 3%. Промышленность – около 33%, услуги – 66%</b>
Социальная структура	<b>Сохранение социальной дифференциации; рост численности среднего класса; профессиональная дифференциация в зависимости от уровня знаний, квалификации</b>

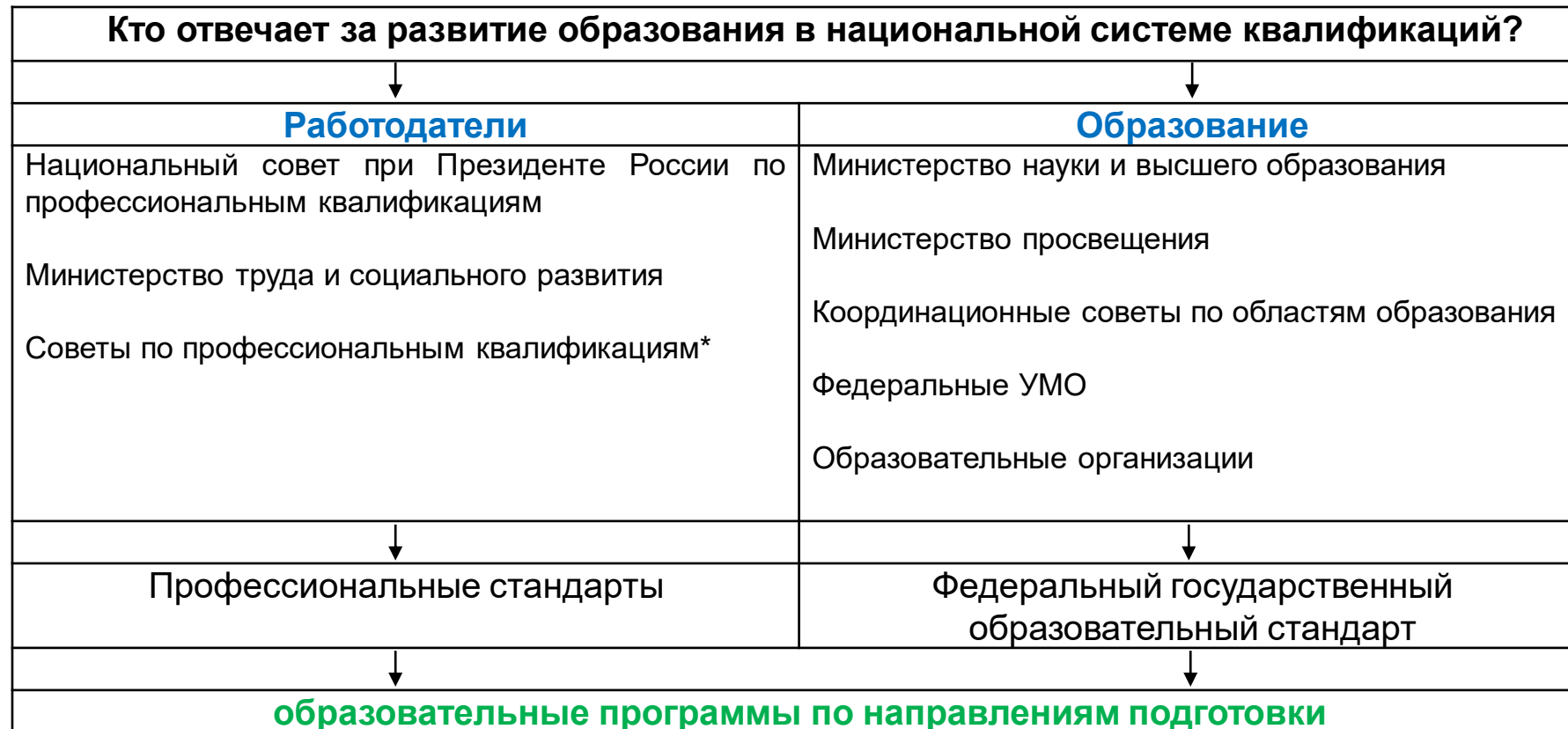
# Перечень профессий будущего в сфере гостеприимства

Медицина	Менеджмент	Финансовый сектор	Сфера питания
ИТ-техник	Тайм- брокер	Оценщик интеллектуальной собственности	Инновационный менеджер в сфере питания
Молекулярный диетолог	Экоанатилик в сфере питания	Финансовый инжиниринг	Нутрициолог
Генетический консультант	ВІМ- менеджер-проектировщик)		Конструирование функциональных ПП
Консультант по здоровой старости	Системный администратор	Аналитик - системщик	Проектировщик 3D- печати ФПП

Образование	Биотехнологии	Сельское хозяйство	Туризм и гостеприимство
Игропедагог	Биофармоколог	ГМО- агроном	Режиссер индивидуальных туров
Тренер по майнд-фитнесу	Парковый эколог	Агроном- экономист	Арт- оценщик
Экопроповедник	Системный биотехнолог	Сити- фермер	Личный тьютор по эстетическому развитию
Тьютор	Архитектор живых систем	Агрокибернетик	
Ментор стартапов		Сельскохозяйственный эколог	Разработчик тур-навигаторов



# **Интеграция - основной принцип подготовки специалиста в условиях инновационного развития отрасли/региона**



\* объединения работодателей, в уставе которых отражено взаимодействие с научными и образовательными учреждениями

# Тренды развития образования как базы для подготовки специалистов индустрии гостеприимства и их реализация

ИНДИВИДУАЛИЗАЦИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ И  
КОМПЕТЕНТНОСТНЫЙ  
ПОДХОД

ГЛОБАЛИЗАЦИЯ

РОСТ КОНКУРЕНЦИИ  
В ЭКОНОМИКЕ

АВТОМАТИЗАЦИЯ И  
ЦИФРОВИЗАЦИЯ

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

ПРАГАМТИЗАЦИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ

ГЕЙМИФИКАЦИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ



**Тренд Глобализация.** Специалисты индустрии гостеприимства должны уметь работать в мультиязычных и мультикультурных средах, общаясь с партнерами со всего мира. Для этого на кафедре совместно преподавателями, студентами и школьниками проводятся конференции, вечера и конкурсы блюд кухонь народов мира.

**Тренд Экологичность.** Экологичность означает бережливое отношение к природе и природным ресурсам. Мы стараемся формировать у студентов экологическое мышление, как модель ответственного отношения к природе. Для этого на кафедре работает Школа нутрициологии. Одно из направлений работы Школы – олимпиады и конкурсы для школьников «О правильном питании», «О здоровье», «О здоровых продуктах» и т.д.

**Тренд Командное обучение.** Предполагает разработку проектов в командах с компетенциями из различных сфер деятельности. Для этого на кафедре создан студенческий бизнес-инкубатор. Студенты старшекурсники для школьников проводят различные тренинги в рамках неформального обучения, помогают разрабатывать проекты для участия в конкурсах и гранатах.



**Тренд Геймификация образования.** Рынок развивающих игр сегодня становится реальным конкурентом образовательной системы. Все учебные заведения должны включать в свои образовательные программы игровые технологии. У нас на кафедре функционирует *Студенческое кафе, которое называется «От сессии до сессии».*

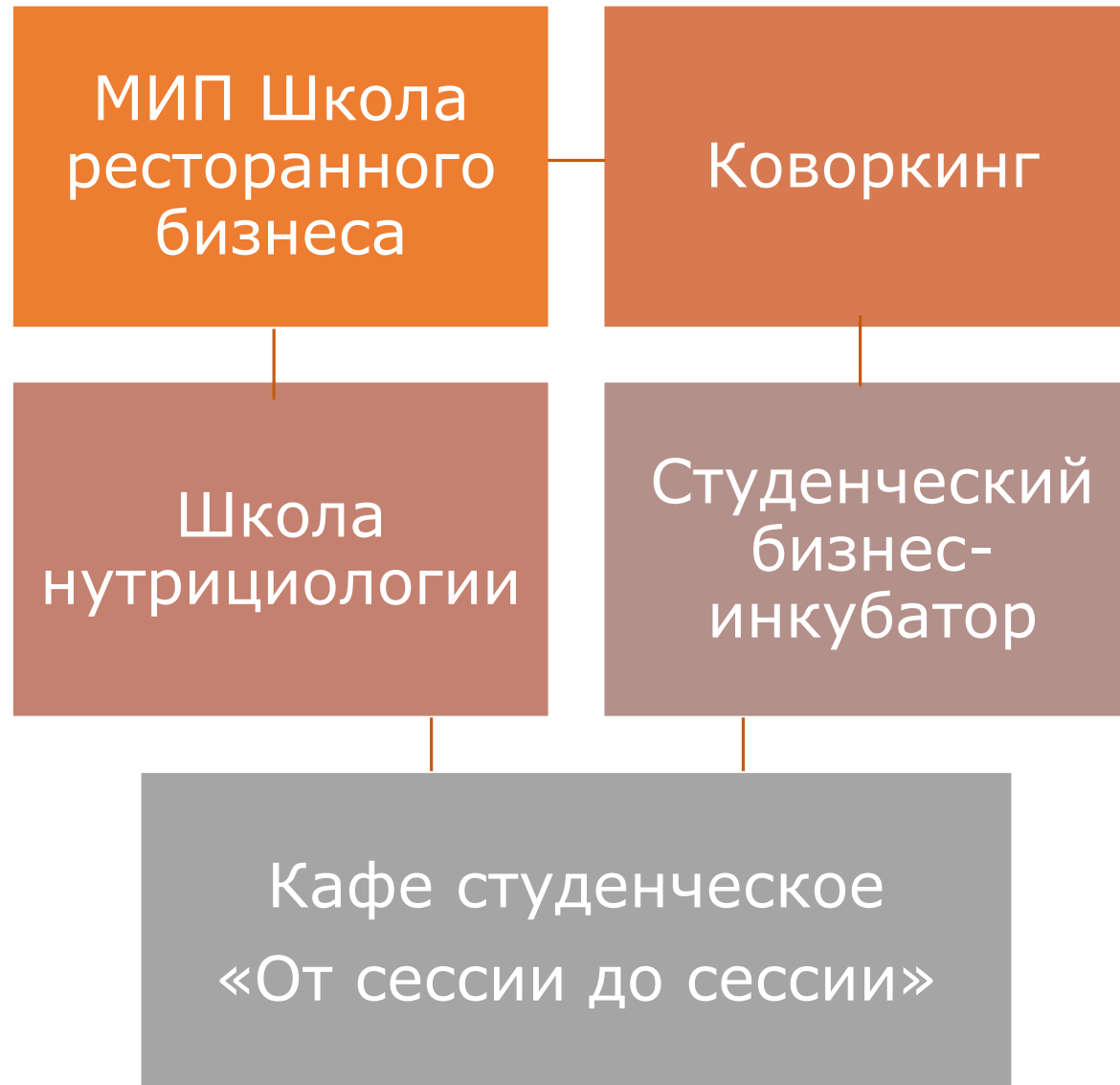
Студенты сами разрабатывают рецептуры продуктов питания, вырабатывают их в условиях технологического зала кафедры и сами реализуют в кафе студентам и преподавателям. Это формирует наряду с профессиональными навыками готовность к принятию решений и ответственность.

Для школьников студенты, работающие в кафе, проводят обучающие курсы, например, бариста. Они учатся варить кофе на профессиональных кофе-машинах, рисовать узоры.

Школьники под руководством студентов и преподавателей участвуют в мастер-классах. Готовят бургеры, разрисовывают праздничные пряники и т.д. Проводятся тематические уроки для школьников: «Этикет поведения за столом», накрытие стола к празднику и др.

**Тренд Прагматизация образования.** На кафедре создано малое инновационное предприятие *«Школа ресторанного бизнеса».* В рамках Школы студенты университета осваивают рабочие профессии с получением разряда. Площадка Школы задействована при проведении профпроб для школьников.

# ИНФРАСТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ КАФЕДРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА



# Структура научно-технического творчества

№	Формы НТТ в учебном процессе	Формы НТТ – НИР, НИОКР
1	Учебно-исследовательская работа студентов (УИРС), НИРС	Реальные курсовые проекты и выпускные квалификационные работы для предприятий
2	Студенческие олимпиады, конкурсы, программы и т.п.	Студенческие инновационные идеи, проекты. Программы и т.п.
3	Студенческие научные общества (СНО) при кафедрах университета	Участие в городских и областных конкурсах на лучший инновационный проекты
4	Смотры-конкурсы на лучшую НИР студентов, инновационный проект	Гранты НИР городские, региональные, отраслевые, участие в РФФИ, РГНФ и др.
5	Выставки, ярмарки, конкурсы научно-технического творчества	Гранты НИОКР («Зворыкинский проект», «Ползуновские гранты», «УМНИК», «СТАРТ» и др.)
6	Научно-практические конференции и семинары	Студенческие научные общества (СНО), бизнес-инкубаторы
7	Выпуск трудов научно-практических конференций студентов, аспирантов	Студенческие предприятия наукоемкого бизнеса (МИП, в том числе при ВУЗах по ФЗ-217)
8	Дискуссии, круглые столы по НИОКР	Госбюджетные и хоздоговорные НИР и ОКР
9	Советы молодых ученых (СМУ), молодежные инновационные коллективы и др.	Гранты и хоздоговорные НИР при актуальности для решения проблем и задач региона

## Систематизация компетенций руководителя предприятия питания, сформированных в системе «школа – ВУЗ – предприятие»

Компетенции	Школа	ВУЗ	Предприятие
<b>Общебытовые компетенции</b>	Грамотная речь Соблюдение общепринятых норм Понимание ценностей и установок в социуме	Ответственность Коммуникативные навыки Самореализация Широкий кругозор Толерантное отношение к окружающим	Целеустремлённость Ответственность
<b>Лидерские компетенции</b>	Способность управлять своим временем Способность устанавливать приоритеты Умение решать конфликты Способность к сотрудничеству	Готовность организовать и руководить Умение координировать работу группы Оценка компетенций работника	Лидерские качества (понимание цели и путей достижения) Коммуникативность
<b>Когнитивные компетенции</b>	Критический анализ информации	Синтез и анализ Абстрактное мышление Творческий потенциал Использование НТП Использование МНТТ	Знание основных методов и принципов анализа и прогнозирования, знание маркетинга и менеджмента как элементов инноваций
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	Объективная оценка собственной деятельности Работа с источниками информации Стремление совершенствовать собственные навыки	Управление документооборотом Управление производством Управление политикой предприятия Контроль качеством продукции Управлением ресурсами предприятия	Базовое высшее образование, самообразование Управление развитием предприятия Знание конвергенции Знание законодательной базы Владение цифровыми технологиями

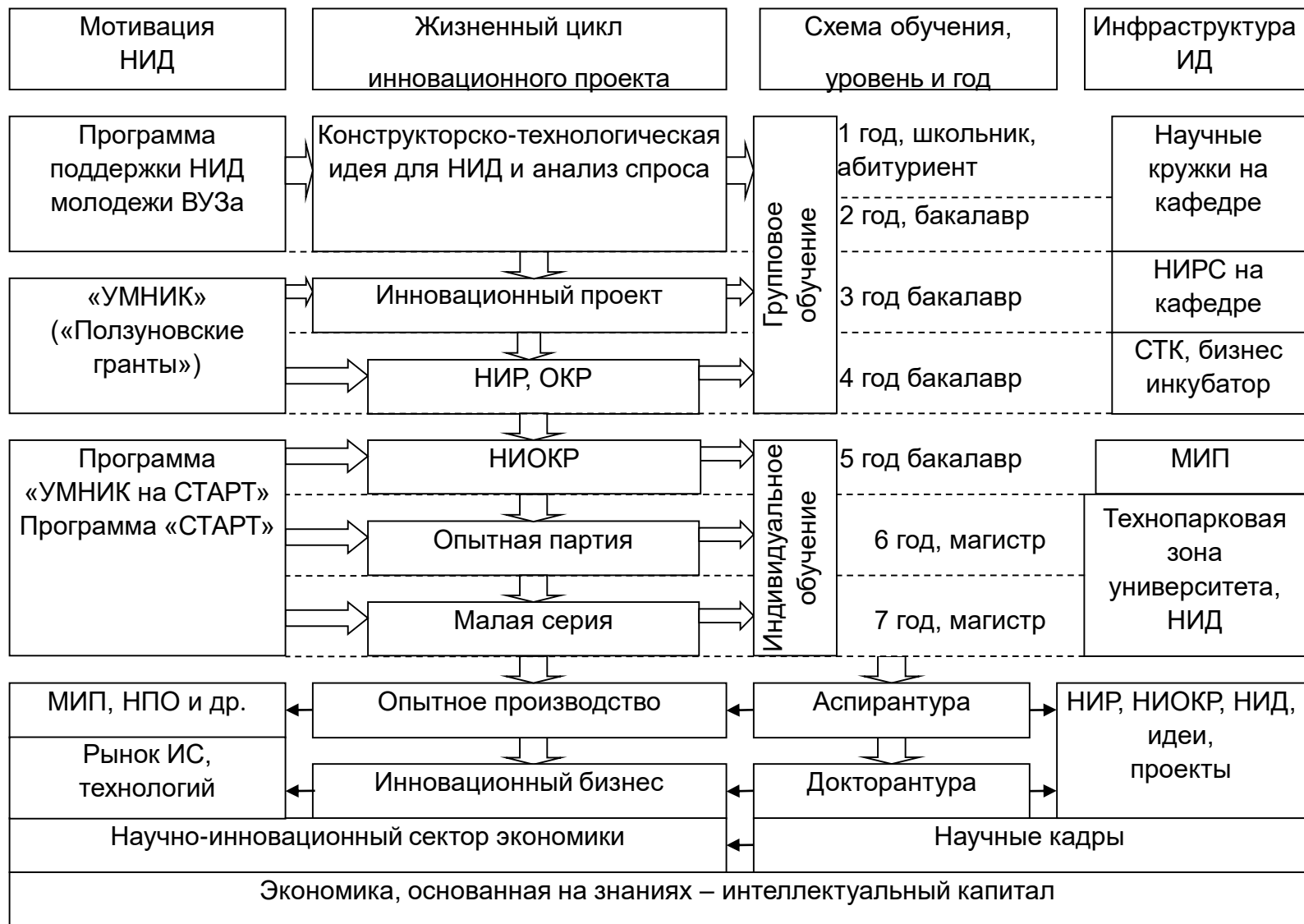
## Рекомендации на основе SWOT анализа профориентационной деятельности кафедры ТиООП



## Сущность механизма профориентации

Элемент механизма	Кто? (ответственный)	Что? (план действий)	Как? (инструментарий)
1. информაციонный (маркетинг-кит)	1.1 сотрудник, отвечающий за профессиональную ориентацию на кафедре;	1.1.1 утверждение плана разработки информационного элемента, согласование макетов, передача брифов компетентным органам; 1.1.2 договаривается с дизайнером, предоставляет ему необходимую информацию; 1.1.3 сбор информации у студентов-активистов, у успешных выпускников и её систематизация; 1.1.4 печать утвержденных макетов; 1.1.5 договаривается со школами о проведении профориентационного мероприятия; 1.1.6 осуществление яркой, информативной и лаконичной презентации по направлению.	1.1.1 при взаимодействии с руководством кафедры; 1.1.2 прямое взаимодействие и передача заполненных брифов; 1.1.3 прямое взаимодействие и контроль за заполнением брифов для дизайнера; 1.1.4 поиск качественных полиграфических услуг, предоставление всех макетов и утверждение печатных материалов; 1.1.5 взаимодействие со школами региона через профильные Департаменты; 1.1.6 подготовка публичного выступления, обучение студентов-волонтеров, задействованных в агитации.
	1.2 дизайнер (специалист вуза или привлеченный со стороны)	1.2.1 предоставляет бриф, структурирует информацию, консультирует сотрудников кафедры по поводу выбора печатных материалов и способа печати; 1.2.2 разрабатывает дизайн и инфографики для маркетинг-кита.	1.2.1 взаимодействие с сотрудником, отвечающим за профессиональную ориентацию на кафедре; 1.2.2 при помощи навыков работы в графических редакторах.
	1.3 преподаватели кафедры	1.3.1 предоставляют достоверную и лаконичную информацию, проверяют верность изложенной информации, утверждают дизайн-макет.	1.3.1 взаимодействие с сотрудником, кафедры и заполнение брифа.
	1.4 студенты-волонтеры	1.4.1 предоставляют отзыв о интересной студенческой жизни и познавательной учебе по направлению; 1.4.2 принимают участие в самой презентации перед школьниками.	1.4.1 заполняют бриф; 1.4.2 подготовка выступления с с сотрудником, отвечающим за профессиональную ориентацию на кафедре.
	1.5 успешные выпускники, реализовавшие себя в профессии	1.5.1 предоставляют информацию о своей должности и компании, также отзыв об обучении на данной специальности.	1.5.1 заполняют бриф.
	1.6 администрация КемГУ	1.6.1 финансирование.	

<p>2. диагно- стико- консульта- ционный (анкети- рование)</p>	<p>2.1 сотрудник, отвечающий за профессиональную ориентацию на кафедре</p> <p>2.2 студенты-волонтеры</p>	<p>2.1.1 подготавливает анкету (тест), с помощью которой можно определить профессиональные намерения и заинтересованность абитуриента;</p> <p>2.1.2 сведение результатов анкетирования и приглашения абитуриентов на кафедральное мероприятие;</p> <p>2.1.3 сбор данных, о явке на кафедральное мероприятие.</p> <p>2.2.1 оценивают заинтересованность абитуриентов при выполнении заданий;</p> <p>2.2.2 проверка результатов</p>	<p>2.1.1 разработка анкеты и утверждение с руководством кафедры;</p> <p>2.1.2 проверка и ранжирование результатов;</p> <p>2.1.3 обзвон абитуриентов.</p> <p>2.2.1 отвечают на вопросы, помогают и следят за ходом выполнения заданий абитуриентами;</p> <p>2.2.2 оценивание ответов при помощи 5-ти бальной шкалы.</p>
<p>3. развива- ющий (кафедраль- ное меропри- ятие)</p>	<p>3.1 сотрудник, отвечающий за профессиональную ориентацию на кафедре</p> <p>3.2 преподаватели кафедры</p> <p>3.3 студенты-волонтеры</p> <p>3.4 дизайнер (специалист вуза или привлеченный со стороны)</p>	<p>3.1.1 утверждение программы мероприятия;</p> <p>3.1.2 разделение обязанностей и координация деятельности студентов-волонтеров;</p> <p>3.1.3 организация кафедрального мероприятия для абитуриентов;</p> <p>3.1.4 награждение абитуриентов и организаторов;</p> <p>3.1.5 сбор обратной связи и данных абитуриентов.</p> <p>3.2.1 подготавливают лекции, мастер-классы, которые будут интересны абитуриентам и которые помогли бы формировать компетенций по направлению общественное питание;</p> <p>3.3.1 помогают организовывать кафедральное мероприятие и общаются с абитуриентами на тему студенческой среды и преимущества учебы по данному направлению.</p> <p>3.4.1 разрабатывает и утверждает макет благодарственных писем за организацию и участие; разрабатывает другой раздаточный материал (пр. брошюры, визитки, ручки, брелоки и т.д.</p>	<p>3.1.1. взаимодействие с сотрудниками кафедры;</p> <p>3.1.2 организационное собрание со студентами-волонтерами, которые будут участвовать в роли организаторов;</p> <p>3.1.3 применение навыков ивент- менеджмента;</p> <p>3.1.4 взаимодействие с дизайнером и полиграфическими фирмами.</p> <p>3.1.5 провести анкетирование.</p> <p>3.2.1 подготовка информационного материала, сметы и согласование с главным организатором (сотрудником, отвечающим за профориентацию на кафедре).</p> <p>3.3.1 прямое взаимодействие с абитуриентами во время кафедрального мероприятия.</p> <p>3.4.1 при помощи навыков работы в графических редакторах;</p> <p>3.4.2 взаимодействие с сотрудником, отвечающим за профориентацию на кафедре.</p>



## Модель технологии проектного обучения в системе «Школа» - «ВУЗ» - «Предприятие»



# Почему наша специальность?



**Опорный** вуз региона с развитой инфраструктурой



**Бюджетные** места



Возможность **часто** видеть родных (плюс льгота на проезд от места учебы до места жительства родителей)



**Комфортабельные** общежития



Бассейн, планетарий, спортивные залы, **лучшие** столовые и буфеты



**Яркая** внеучебная жизнь

(КВН, студклуб, профком, студенческие отряды)

# Почему наша специальность?



**Бакалавриат, магистратура, аспирантура, докторантура**



**Квалифицированные преподаватели –**

**92 % имеют ученую степень доктора или кандидата наук**



**Современные аудитории и технологический зал кулинарного искусства**



**Прохождение практики по всей России**

**и высокая степень трудоустройства выпускников – 85 %**



**E mail: [nir30@mail.ru](mailto:nir30@mail.ru)**

**Маюрникова Лариса Александровна**