



Научная статья

05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

УДК 378.147

doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.02.019

## ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ СПЕЦИАЛИСТА ДЛЯ ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЫ «ШКОЛА–ВУЗ»

Николай Викторович Горников<sup>1</sup>, Сергей Владимирович Новоселов<sup>2</sup>,  
Лариса Александровна Маюрникова<sup>3</sup>, Анна Юрьевна Зирка<sup>4</sup>,  
Анна Сергеевна Роткина<sup>5</sup>

<sup>1, 3, 4, 5</sup> Кемеровский государственный университет, г. Кемерово, Россия

<sup>2</sup> Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, Барнаул, Россия

<sup>1</sup> nikolay\_77@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-8718-9576>

<sup>2</sup> novoselov\_sv@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-8247-2356>

<sup>3</sup> nir30@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0003-4592-8382>

<sup>4</sup> zirka.anna05@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-3441-4351>

<sup>5</sup> anneta.rotkina@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-7675-4413>

**Аннотация.** Анализ научно-технической литературы показывает разрыв между объемом и уровнем научно-технологических достижений в сфере питания и применением результатов в практической деятельности предприятий. Это вызывает необходимость пересмотра традиционных подходов к процессу подготовки специалистов для отраслей сферы питания. Развитие предприятий / отрасли основывается на специалистах, способных и готовых к принятию управленческих решений на основе глубокого понимания проблем, творчества при выборе путей их решения. Многоступенчатость системы образования в России дает возможность подготовки таких специалистов путем формирования компетенций, начиная с первой ступени в системе «Школа–Вуз». Общественное питание – специфичная отрасль, отличающаяся многочисленностью предприятий, характерной для каждого региона России, что, в свою очередь, вызывает необходимость подготовки достаточно большого количества специалистов – руководителей. Наличие профессиональных стандартов, являющихся обязательным документом при формировании компетенций специалиста в период обучения в университете, позволяет профильным кафедрам развивать компетенции на этапах от «простого к сложному» в рамках профориентационной работы. Разработан механизм профориентационной работы для профильной кафедры при формировании специалиста отрасли общественного питания в системе «Школа–Вуз». Сущность механизма заключается в постановке и ответах на вопросы «Кто?», «Что?», «Зачем?», «Как?». Элементы и цели механизма могут строиться на основе принципа статичности, а инструментарии механизма разрабатываться с учетом принципа динамичности, в зависимости от новых достижений в когнитивных и коммуникативных технологиях, цифровизации, маркетинге и т. д.

**Ключевые слова:** индустрия питания, школа, университет, специалисты, профориентация, компетенции, инструменты.

---

**Для цитирования:** Формирование компетенций специалиста для отрасли общественного питания в системы «Школа–ВУЗ» / Л. А. Маюрникова [и др.] // Ползуновский вестник. 2021. № 2. С. 140–145. doi: 10.25712/ ASTU.2072-8921.2021.02.019.

---

Original article

## FORMATION OF SPECIALIST'S COMPETENCES FOR THE PUBLIC FOOD INDUSTRY IN THE "SCHOOL-UNIVERSITY" SYSTEM

Nikolay V. Gornikov <sup>1</sup>, Sergey V. Novoselov <sup>2</sup>,  
Larisa A. Mayurnikova <sup>3</sup>, Anna Yu. Zirka <sup>4</sup>, Anna S. Rotkina <sup>5</sup>.

<sup>1, 3, 4, 5</sup> Kemerovo State University, Kemerovo, Russia

<sup>2</sup> Polzunov Altai State Technical University, Barnaul, Russia

<sup>1</sup> nikolay\_77@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-8718-9576>

<sup>2</sup> novoselov\_sv@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0002-8247-2356>

<sup>3</sup> nir30@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0003-4592-8382>

<sup>4</sup> zirka.anna05@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0003-3441-4351>

<sup>5</sup> anneta.rotkina@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-7675-4413>

**Annotation.** Analysis of scientific and technical literature shows a gap between the volume and level of scientific and technological advances in the field of nutrition and the application of the results in the practical activities of enterprises. This necessitates a revision of the traditional approaches to the process of training specialists for the food industry. The development of enterprises / industry is based on specialists who are capable and ready to make managerial decisions based on a deep understanding of problems, creativity in choosing ways to solve them. The multistage nature of the education system in Russia makes it possible to train such specialists through the formation of competencies starting from the first stage in the "School-University" system. Public catering is a specific industry, characterized by a large number of enterprises, typical for each region of Russia, which in turn necessitates the training of a sufficiently large number of specialists - managers. The presence of professional standards, which are a mandatory document in the formation of specialist competencies during the period of study at the university, allows specialized departments to develop competencies at the stages from "simple to complex" in the framework of career guidance work. The mechanism of vocational guidance work for the specialized department in the formation of a specialist in the public catering industry in the "School - University" system has been developed. The essence of the mechanism lies in the formulation and answers to the questions "Who?", "What?", "Why?", "How?" The elements and goals of the mechanism can be built on the basis of the principle of staticity, and the toolkits of the mechanism can be developed taking into account the principle of dynamism, depending on new advances in cognitive and communication technologies, digitalization, marketing, etc.

**Keywords:** Food industry, school, university, specialists, career guidance, competencies, tools.

**For citation:** Gornikov, N. V., Novoselov, S. V., Mayurnikova, L. A., Zirka, A. Yu. & Rotkina, A. S. (2021). Formation of specialist's competences for the public food industry in the "School-University" system. *Polzunovskiy vestnik*, (2), 140-145. (In Russ.). doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.02.019.

### ВВЕДЕНИЕ

Стратегия научно-технологического развития РФ определяет приоритеты для инновационного развития внутреннего рынка продуктов и услуг, устойчивого положения России на внешнем рынке [1]. Сформированы и функционируют комплексные научно-технические программы и проекты, включающие в себя все этапы инновационного цикла от получения новых фундаментальных знаний до их практического использования, создания технологий, продуктов и услуг и их выхода на рынок. Для достижения поставленных задач «сегодня важнейшим конкурентным преимуществом являются знания, технологии, компетенции. Это

ключ к настоящему прорыву, к повышению качества жизни» (В. В. Путин). В этой связи актуальными являются вопросы подготовки специалистов нового формата, способных к научно-инновационной деятельности в соответствии с выбранным профилем работы.

Целью исследований явилось изыскание современных методов профориентации как элемента подготовки специалистов для отрасли общественного питания с учетом общепринятых принципов в системе «школа–вуз».

Интеграция науки и производства с учетом интересов рынка выражается в совместном участии в формировании национальной системы квалификации

Образование в России представляет собой многоступенчатую систему, включающую в себя начальное образование, среднеспециальное и высшее (бакалавриат, магистратуру, подготовку кадров высшей квалификации). Отсюда логична взаимосвязь элементов системы образования для подготовки высококвалифицированных специалистов «будущего». Однако запущенный 2018 году проект «Билет в будущее» показал, что большинство обучающихся 6–11 классов при выборе профессии демонстрируют неосознанную некомпетентность – то есть не просто отсутствие

подготовленности к адекватному выбору своего профессионального пути, но непонимание самой необходимости совершать выбор и удовлетворенность своим текущим положением [2]. Таким образом, традиционные подходы к организации с обучающимися, не учитывающие низкий уровень их осознанности, требуют обновления. Цель проекта – формирование осознанности и способности к выбору обучающимися профессиональной траектории. Процесс формирования специалистов для различных отраслей жизнедеятельности на основе совокупности профориентационных задач имеет вид, представленный на рисунке 1.



Рисунок 1 – Процесс формирования специалистов отраслей промышленности

Figure 1 - The process of forming industry specialists

Профориентационная работа в школе призвана решать задачу формирования личности специалиста «нового поколения», способного выбирать сферу профессиональной деятельности, оптимальную соответствующую личностным особенностям и запросам рынка труда.

## МЕТОДЫ

В процессе исследования применялись методы анализа, обобщения и систематизации, синтеза, информации по изучаемой теме.

## РЕЗУЛЬТАТЫ И ОБСУЖДЕНИЯ

В процессе обучения потенциальных абитуриентов в старших классах у представителей высшей школы нет возможности непосредственно влиять на процесс обучения, на данном этапе существует потребность не только в агитации старшеклассников выбрать определенную специальность, но и более точной оценки сформированных компетенций в процессе обучения для более таргетированной программы привлечения абитуриентов.

Общественное питание – отрасль, относящаяся к малому бизнесу, отличающаяся децентрализацией в управлении, многочисленностью и многоформатностью предприятий, низким уровнем престижа профессии. При этом историческое название отрасли «общественное питание» свидетельствует о том, то

потребителями слуг этой отрасли являются массы населения всех возрастов, профессий и социального статуса. Это доказывает перспективность развития отрасли как составляющей социально-экономического развития регионов (страны).

При условии, что наиболее осознанная связь прослеживается между университетом и школой, актуальна разработка концепции взаимодействия «Школа–Вуз–Предприятие общественного питания».

Важно при организации профориентационной работы в университете придерживаться общеметодических и общепедагогических принципов, трансформированных под профессии, связанные со сферой питания (таблицы 1, 2).

Профориентация в высших учебных заведениях – это деятельность, направленная на помощь выпускнику школы в выборе профессии, которая в дальнейшем даст возможность успешному развитию профессиональной деятельности. Для того чтобы профориентация была проведена качественно, важно разработать эффективный механизм, учитывающий все особенности направления и условия проведения профориентации.

При самых различных взглядах на профессиональную ориентацию, необходимо понимать её не как отдельные разрозненные мероприятия, а как совокупность всех взаимосвязанных элементов.

**ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ СПЕЦИАЛИСТА ДЛЯ ОТРАСЛИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЫ «ШКОЛА–ВУЗ»**

Таблица 1 – Общеметодические и общепедагогические принципы профориентации и их характеристика

Table 1 - General methodological and general pedagogical principles of vocational guidance and their characteristics

| Принцип профориентации   | Характеристика  |
|--|---|
| <b>Общеметодические принципы</b>   |   |
| Сознательности   | Стремление удовлетворить своим выбором как личностные потребности в трудовой деятельности, так и пользу обществу  |
| Соответствия выбираемой профессии интересам личности и потребностям в кадрах профессии | Выражает связь личного и общественного аспектов выбора профессии. По аналогии с известной мыслью нельзя жить в обществе и быть свободным от общества  |
| Активности в выборе профессии  | Характеризует тип деятельности личности в процессе профессионального самоопределения. Профессию надо активно искать самому. Важны практическая проба сил самих учащихся в процессе трудовой и профессиональной подготовки, работа во время практики и многое другое |
| Развития   | Отражает идею выбора профессии, дающей возможность повышения квалификации, карьерного роста, профессионального мастерства, удовлетворения культурных потребностей личности  |
| <b>Общепедагогические принципы</b>   |   |
| Связь профориентации с жизнью, трудом, практикой                                       | Предусматривает оказание помощи в выборе будущей профессии в органичном единстве научно-технологического развития страны (региона) с потребностями рынка труда в квалифицированных кадрах с учетом профессий будущего   |
| Связь профориентации с трудовой подготовкой школьников                                 | Предусматривает хорошую постановку трудового воспитания и обучения, уважения к профессии, формирования престижа профессии   |

Механизм – это система элементов, совершающих под действием внешних сил заданные движения. Цель механизма профориентационной деятельности профильной кафедры университета, осуществляющей подготовку специалистов – это формирование компетенций, позволяющих подготовить специалиста с перспективной карьерой до руководителя предприятия питания. Это обусловлено тем, что в отрасли достаточно специалистов среднего звена и дефицит специалистов – управленцев [3].

Выявлены элементы профориентационной работы и разработан механизм взаимодействия этих элементов. Описание действия механизма профориентации профильной кафедры представлено в таблице 3. Сущность механизма заключается в ответах на вопросы:

- «Кто?» – осуществляет профориентационную деятельность;
- «Что?» – элементы механизма на данном этапе профориентации;
- «Зачем?» – цель каждого этапа;

«Как?» – инструменты в достижении поставленной цели.

Ответ на первый вопрос должен быть изложен в программе проведения профориентационной работы в разделе «исполнители», к которой могут быть привлечены преподавательский состав университета, учебно-вспомогательный персонал, студенты, родители, представители предприятий общественного питания, представители профильных департаментов и других структур управления отраслью в региональных условиях.

Составляющими компонентами механизма (ответ на вопрос «что?» являются информационный (маркетинг); диагностико-консультационный (тестирование для выявления профессиональных намерений); развивающий (кафедральное мероприятие).

Стремительное научно-технологическое и социально-экономическое развитие общества вызывает необходимость постоянного пересмотра и дополнения инструментариев профориентационной работы с учетом изменений, которые происходят на рынке труда.

Таблица 2 – Принципы профориентационной деятельности при подготовке специалистов для отрасли общественного питания в системе «Школа–Вуз»

Table 2 - Principles of career guidance in training specialists for the catering industry in the "School-University" system

| Принципы профориентации в системе «Школа–Вуз»  |   |
|--|---|
| Школа  | Университет   |
| Принцип преемственности  |   |
| Взаимодействие: школа, семья, вуз, инфраструктура профориентации (технопарк, кванториум и др.)   | Школа, вуз, вузовские элементы инфраструктуры (кафедра, МИП, кружки и т. д.), профильные предприятия, ассоциации, инновационная инфраструктура города, области  |
| Принцип активности в выборе профессии  |   |
| Педагогические технологии обучения, формирующие ценностно-смысловых компетенции, личностные характеристик школьника                            | Разработка инструментов профориентации в соответствии с профилем выбираемой профессии: мастер-классы для школьников; научные конференции, олимпиады, конкурсы и т. д.; анализ возможностей и умений учащихся в процессе профессиональной подготовки, стажировка на профильных предприятиях и другое                                   |
| Принцип формирования престижа работы в выбранной профессии   |   |
| Знакомство школьника с особенностями разных профессий  | Участие успешных представителей предприятий в мероприятиях для школьников; экскурсии на ведущие предприятия по профилю выбранной профессии; создание детских творческих студий на предприятиях совместно с преподавателями вуза   |
| Принцип развития личности и профессиональной карьеры   |   |
| Формирование у школьников хобби, совмещенного с выбором будущей профессии; стремление совершенствовать свои навыки в области будущей профессии | Знакомство школьников в университете с профессиями будущего путем показа фильмов; формирование у школьника идеи выбора такой профессии, которая давала бы личности возможность повышения квалификации, увеличение заработка по мере роста опыта и профессионального мастерства, возможности активно участвовать в общественной работе |

Таблица 3 – Механизм профориентационной работы для формирования специалиста отрасли общественного питания

Table 3 - Mechanism of career guidance for the formation of a specialist in the catering industry

| Механизм профориентационной работы в университете |  |   |
|---|--|---|
| Элементы  | Цель   | Инструментарий  |
| Информационный                                    | Обеспечение школьников достоверной, достаточной и доступной информацией о профессии. Правило трех Д. | Реклама в СМИ, литература, видеоматериалы; дни открытых дверей, образовательные выставки, ярмарки вакансий, встречи со специалистами, семинары, посвященные профессиональной деятельности; организация профориентационной бригады для выезда в другие населенные пункты и города; сайты, содержащие информацию об учебных заведениях, описания профессий, рейтинги образовательных организаций и специальностей |
| Диагностическо-консультационный                   | Оценка сформированных в процессе обучения в школе компетенций потенциальных абитуриентов             | Психологическое и профориентационное консультирование; интервью-собеседование и анкетирование; профориентационные тесты, оценивающие компетенции  |
| Развивающий                                       | Формирование профессиональных компетенций  | Проведение мастер-классов для демонстрации современного оборудования в лабораториях и его работы; тренинги и мастер-классы, развивающие отдельные компетенции, необходимые для успешного освоения профессии; проведение обучающих занятий со школьниками по профессии; привлечение школьников к совместному выполнению проектов   |

Целесообразность введения новых инструментов может базироваться на результатах SWOT анализа профориентационной деятельности профильных кафедр. Они дают понимание путей решения проблем, для

создания эффективной профессиональной ориентации, направленной на формирование профессиональных компетенций.

С целью повышения качества сформиро-

## ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ СПЕЦИАЛИСТА ДЛЯ ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СИСТЕМЫ «ШКОЛА–ВУЗ»

ванных компетенций в период подготовки специалиста для дальнейшего роста на руководящую должность предприятия питания необходимо сконцентрировать внимание во время проведения профориентационной работы на тех абитуриентах, которые имеют высокий уровень заинтересованности в профессии, творческие способности, амбициозные планы построения личной жизни.

Для увеличения количества заинтересованных абитуриентов предлагается следующий комплекс агитационных мероприятий:

- лаконичная презентация специальности, ВУЗа и кафедры;
- проведение анкетирования, содержащие свободные решения профессиональных для общественного питания задач, с целью изучения уже сформированных компетенций и повышения интереса к специальности;
- изучение результатов анкетирования и отбор наиболее заинтересованных абитуриентов для приглашения на кафедральное мероприятие;
- проведение мероприятий на кафедре: абитуриенты знакомятся с основными сферами деятельности кафедры и выполняют соответствующие задания;
- проведение повторного анкетирования с целью оценки полученных знаний.

Таким образом, вышеназванные подходы профессиональной ориентации являются звеньями единого механизма, способствующие поэтапному формированию компетенций будущего специалиста сферы общественного питания.

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Стратегия научно-технологического развития Российской Федерации: Указ Президента РФ от 01.12.2016 г. № 642. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
2. Программа профориентации «Билет в будущее» : официальный сайт. URL : <http://bilet-help.worldskills.ru/>. (дата обращения : 19.01.2021).
3. Научно-инновационная деятельность на основе инновационной среды : монография / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова, М.Н. Клишина, А.С. Новоселов; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). Кемерово, 2016. 230 с.

*Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.  
The authors declare that there is no conflict of interest.*

*Статья поступила в редакцию 22.04.2021; одобрена после рецензирования 14.05.2021; принята к публикации 24.05.2021.*

*The article was submitted to the editorial board on 22 Apr 21; approved after review on 14 May 21; accepted for publication on 24 May 21.*

### Информация об авторах

*Н. В. Горников – кандидат технических наук, докторант кафедры «Технология и организация общественного питания» Кемеровского государственного университета.*

*С. В. Новоселов – доктор технических наук, доцент, профессор кафедры «Механика и инноватика» Алтайского государственного технического университета им. И.И. Ползунова.*

*Л. А. Маюрникова – доктор технических наук, профессор, профессор кафедры «Технология и организация общественного питания» Кемеровского государственного университета.*

*А. Ю. Зирка – аспирант кафедры «Технология и организация общественного питания» Кемеровского государственного университета.*

*А. С. Роткина – магистрант кафедры «Технология и организация общественного питания» Кемеровского государственного университета.*

### REFERENCES

1. Strategy of scientific and technological development of Russia. (2016). *Ukaz Prezidenta RF ot 01.12.2016, № 642.* (In Russ.).
2. Career guidance program "Ticket to the Future". (2021). Retrieved from <http://bilet-help.worldskills.ru.> (In Russ.).
3. Novoselov, S.V., Mayurnikova, L.A., Klishina, M.N. & Novoselov, A.S. (2016). *Scientific and innovative activity based on an innovative environment: monograph.* Кемерово : Кемерово Technological Institute of Food Industry (University). (In Russ.).

### Information about the authors

*N. V. Gornikov – candidate of technical sciences, doctoral student of the Department of Technology and Organization of Public Catering, Kemerovo State University.*

*S. V. Novoselov – Doctor of Technical Sciences, Associate Professor, Professor of the Department of Mechanics and Innovation, Altai State Technical University.*

*L. A. Mayurnikova – Doctor of Technical Sciences, Professor, Professor of the Department of Technology and Organization of Public Catering, Kemerovo State University.*

*A. Yu. Zirka – post-graduate student of the Department of Technology and Organization of Public Catering, Kemerovo State University.*

*A. S. Rotkina – Master's student of the Department of Technology and Organization of Public Catering, Kemerovo State University.*