

III. PROBLEMS OF CAREER COUNSELING, VOCATIONAL TRAINING, TRAINING OF CITIZENS



ИНДУСТРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА И ТУРИЗМА: АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПОДГОТОВКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КАДРОВ

С. К. Белова

*Кандидат экономических наук, доцент,
Российская академия народного
хозяйства и государственной службы
при Президенте РФ,
г. Москва, Россия*

Summary. The issues of assistance in the professional self-determination of a young person, consistent professional support of training, the beginning and development of a career are considered. A cycle of step-by-step career guidance work of a modern university and an algorithm for professional support of a young person from school to the implementation of the competencies of a specialist in the hospitality sector are proposed.

Keywords: education; professional training; professional support algorithm.

Вызовы развития внешнего туризма РФ с дружественными странами и внутреннего туризма 21 века ставят перед предпринимателями сферы гостеприимства и туризма задачи по реализации более совершенных, актуализированных под выявленные ожидания подходы в работе с клиентами, применяемые в кризисных реалиях. Для работы в современных условиях постоянных изменений внешней среды и запросов гостей должна быть скорректирована политика помощи в профессиональном самоопределении, обучении и адаптации в профессиональной среде, возложенная на образовательные организации, общественные и профессиональные сообщества, органы власти, СМИ и др. В этих целях в школах создаются предпрофессиональные классы, организуются онлайн-агрегаторы профтестирования, современные технопарки и платформы.

Необходимость рассмотрения вопросов помощи в личностном и профессиональном самоопределении молодого человека, последовательном профессиональном сопровождении обучения, начала и развития карьеры определяет актуальность данной статьи. Рассмотрены факторы личной ответственности и мотивации молодого человека за выбор жизненного пути, предложены цикл поэтапной профориентационной (адаптационной) работы современного вуза, а также алгоритм профессионального сопровождения молодого человека от школьной скамьи до реализации компетенций специалиста сферы гостеприимства.

Как отмечалось директором ЦСР Союза «Туризма и гостеприимства» Р. Егермяном [4], «экономическая история разных стран, доступная нам, свидетельствует о том, что в такие (кризисные) периоды резко растет спрос на "покупку хорошего настроения"!» ... «расходы на развлечения в целом в стране выросли на 40 %, а в ресторанах и кафе сохраняются приблизительно на уровне аналогичного периода прошлого года». Т.е. «продажа впечатлений», за которую ответственны, в том числе, рестораторы и шеф-повара, в кризисных условиях может возрасти и ресторанный бизнес, как важная часть индустрии туризма и гостеприимства, должен быть у этому готов». Ресторанная сфера является неотъемлемой частью как ресторанного, так и отельного, туристического и ивент-бизнеса.

Среди важных трендов индустрии гостеприимства:

1) гостецентричность, когда бизнес строится вокруг потребителя, создавая для него уникальность во всем – от первого обращения, встречи с предприятием до обратной связи;

2) кадровый голод, связанный с пандемией коронавируса и оттоком квалифицированного персонала, недостаточным уровнем подготовки в непрофильных учебных заведениях.

Признание успехов российских шеф-поваров на национальном и международном рынке гостеприимства служит росту престижности профессий сферы питания. Шеф-повара с мировым именем являются транссеттерами мнений, техник производства, властителями умов молодых поваров, которые проходят бесплатные стажировки в их ресторанах, стремятся научиться, участвуют в гастрособытиях.

При организации производства и обучения важно использование преимуществ единства науки, предпринимательства, агро и пищевых технологий. Так, например, авторский ресторан братьев Березуцких «Twins Garden», отмеченный 2мя звездами Мишлен 2021 года, это ресторан, в основе концепции которого, симбиоз науки и природы. В его работе применяют «самые последние технологические разработки и продукты с собственной фермы. Благодаря агроферме вне зависимости от времени года, есть возможность формировать и контролировать большую часть продуктового трафика ресторана, качество овощей и фруктов буквально «от семечки до тарелки»... большое счастье ресторатора – быть полностью вовлеченными в процесс и на 100 % уверенными в качестве продукта» [4].

Важен фактор личной ответственности и мотивации молодого человека за выбор жизненного пути. При выборе профессии и планировании карьеры молодому человеку необходимо понять, какова его мотивация; есть ли склонности, потребности и достижения в избранном направлении профдеятельности за период, предшествующий самоопределению.

Кратко рассмотрим креативный подход к подбору абитуриентов, практико-ориентированной подготовке студентов-выпускников и кадров будущего для индустрии гостеприимства.

Ивент-профориентация – это формат и метод профориентационной работы, основанный на вовлечении в эмоционально окрашенную деятельность, участие в которой создает гамму разнообразных впечатлений, переживаний, пробуждает активный интерес и творческую мотивацию. Используется при профориентации абитуриентов и выборе ими 1 из 4-х направлений обучения на Факультете Гостеприимства (ФГ) с возможностью смены специализации после 2-го курса на основе личных предпочтений. Многопрофильный бакалавриат ФГ ИОМ РАНХиГС «Гостеприимство» при сотрудничестве с Федерацией рестораторов и отельеров (ФРИО) – в эпицентре подготовки менеджеров в рамках опережающего практико-ориентированного обучения и в новых реалиях [2].

Цикл поэтапной профориентационной (адаптационной) работы с молодым человеком в рамках персонализированного подхода можно представить так:

«игровое знакомство с миром профессий → профориентирующие уроки → активизирующая профориентация (информирование, цифровая диагностика) → профессиональные пробы → выбор персональной образовательной траектории → школа → вуз → профсреда (адаптация)».

Многие студенты, проходившие практику в передовых предприятиях (отели, рестораны, ивент-агентства и т.п.) остаются на предприятиях в качестве сотрудника, успешно совмещая работу и учебу. Некоторые выпускники открывают свое дело в качестве предпринимателя или развивают семейный бизнес.

Оценку эффективности проводимой работы и качества обучения конкретного вуза дает мониторинг трудоустройства и успешной работы по профилю обучения, как конечный результат деятельности образовательных учреждений по профнавигации и профподготовке молодежи. По показателям успешного трудоустройства выпускников РАНХиГС при Президенте РФ – в пятерке высокоэффективных вузов по итогам рейтингов за 2021 г.

Далее мы можем привести этапы и содержание профессионального сопровождения молодого человека с учетом перспектив развития сервисного направления экономики. Представим алгоритм комплексной вовлеченности в профессионально-образовательную навигацию от школьника до выпускника (специалиста) сферы гостеприимства и туризма.

1. Выявление и развитие качеств и способностей гостеприимства (дружелюбия, эмпатии, стремления к познанию традиций других народов и способностей к языковым и информационным коммуникациям) с анализом перспективных профессий: (Среда «семья-школа-общество»: технологии психологического тестирования, профдиагностики, онлайн-навигаторы).

2. Осознанный выбор специализации обучения в сфере гостеприимства посредством изучения рейтингов вузов, профессий,

предложений программ обучения современных ведущих вузов (участия в выставках, Днях карьеры, Днях открытых дверей вузов и т.д.). Рассмотрение инвестиций в образование как ресурса, который должен принести плоды и дивиденды (Среда: семья школа-вуз в период окончания школы, абитуриентства).

3. Выбор конкурентного вуза, начало обучения (в течение 1–2 лет по общей программе сферы гостеприимства и туризма) и с 3 курса личного вектора (направления обучения с формированием образовательной траектории студента). Языковая, коммуникативная и информационно-цифровая подготовка для расширения спектра возможностей трудоустройства в гостиницах, ресторанах, развлекательных комплексах, туристских предприятиях различных форм. Главные в системе обучения: проектная, учебно-исследовательская, практико-ориентированная деятельность студента. (Студент в условиях активной образовательно-профессиональной среды) [2, 3].

4. Развитие личных способностей, выполнение творческих междисциплинарных студенческих работ. Формирование портфолио личных и профессиональных достижений студента, отзывов с мест практики, выполненных проектов, публикаций – для конкурентоспособности при трудоустройстве по окончании вуза. (Студент в условиях выбора места приложения формируемых на старших курсах профкомпетенций и конкурентного отбора на трудоустройство работодателями).

5. Адаптация на предприятии гостеприимства с учетом профиля подготовки. Карьерный рост в условиях обучения в корпоративных университетах сферы гостеприимства. Непрерывное обучение в условиях неопределенности экономики, готовность к переобучению / переквалификации, освоение программ антикризисного проектного управления. (Профессиональная среда и оценка уровня подготовки) [6, 7].

6. Оценка эффективности профнавигации и уровня трудоустройства выпускников по профилю подготовки (специальности) как результат деятельности всех составляющих цепочки – «семья- школа- вуз-работодатель» в подготовке смены специалистов гостеприимства.

Раннее профориентирование молодого человека способствует его большей вовлеченности в образовательный процесс, выбору направлений основной и дополнительной учебной деятельности по интересам, например, профильного профессионального обучения в старших классах школы, посещение технопарков, кружков, выставок и т.д. Это и дальнейшее участие в профдиагностике, прохождение психологического и иных видов тестирования способствует профессиональному самоопределению и видению направления профкарьеры для развития жизненного успеха. А создание профессиональной предпринимательской среды в период обучения и переподготовки кадров способствует

насыщению рынка современными специалистами в условиях кадрового голода в современный период развития сферы гостеприимства [6, 7].

Этому также способствует созданная на факультете учебно-проектная лаборатория гостиничного и ресторанного бизнеса.

В основе программ магистерской подготовки направления 38.04.02 – «Менеджмент» – профиль «Управление предпринимательской деятельностью в индустрии гостеприимства», а также дополнительного обучения по направлению «Гостиничное и ресторанное дело» «принцип *experimental learning*, позволяющей студентам учесть особенности и специфику индустрии гостеприимства и туризма. Слушатели изучают успешный опыт объединения западных управленческих технологий в сфере гостеприимства и туризма с российскими подходами, обсуждают и анализируют конкретные ситуации, учебные фильмы, участвуют в практикумах, мастер-классах с ведущими специалистами отрасли, знакомятся с работой успешных зарубежных и российских предприятий» [5]. Настоящие профессионалы, с которыми общаются студенты в период обучения на лекциях, семинарах, и гастрофорумах, являют собой примеры реализации компетенций 21 века и лучших личных трудовых качеств, способностей организации командной работы, так необходимых для формирования мировоззрения и применения специалистам индустрии гостеприимства будущего.

Библиографический список

1. Данные интервью Р. Еремяна, директора ЦСР Союза «Туризма и гостеприимства» на ВЭФ, Владивосток, сентябрь 2022.
2. Информация об образовательных программах подготовки ФГ ИОМ РАНХиГС. [Электронный ресурс] URL: <http://frio.ranepa.ru/obrazovatelnye-programmy/bakalavriat/frio>
3. Калькулятор ЕГЭ направлений подготовки ИОМ РАНХиГС [Электронный ресурс] im.ranepa.ru/bachelor/?utm_source=yandex_rsy_frazi_bak&utm_medium=cpc_management&utm_campaign=73332375&utm_content=12395958810&utm_term=m24.ru&yclid=41764111200268201
4. Официальный сайт ресторана Twins Garden <http://twinsgarden.ru>
http://twinsgarden.ru/wp-content/uploads/2022/11/TG_lunch_360x297_eng.pdf
5. Сведения о дополнительных программах профподготовки « Все аспекты индустрии гостеприимства» ИОМ РАНХиГС [Электронный ресурс] <https://im.ranepa.ru/postgraduate-education/direction/horeca/>
6. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н
7. Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц». Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 282н

