

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ НЕСООТВЕТСТВИЯ ЗНАНИЙ И НАВЫКОВ ВЫПУСКНИКОВ ВУЗОВ ТРЕБОВАНИЯМ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

**Пивоваров В.К., Иванова И.С., Скиба В.В.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Среди наиболее востребованного персонала индустрии питания – менеджеры среднего уровня и рабочие. В системе подготовки персонала преобладает обучение поваров, менеджеров ресторана и менеджеров по продажам в ресторане. Исследователи «Сколково» определили компетенции западных менеджеров, проанализировав профили управленцев из соцсети LinkedIn. В целом типичный руководитель силен в лидерстве, командной работе, развитии новых продуктов и продаж. Набор качеств отражает путь развития бизнеса за счет инноваций и выхода на новые рынки.

Агентство стратегических инициатив разработало «Атлас новых профессий», в которых представлены перспективные профессиональные направления на ближайшие 15-20 лет. Он служит маяком при выборе области для профессионального развития. В будущем любой специалист должен обладать набором базовых профессиональных компетенций. Но особое значение для работодателей приобретут так называемые надпрофессиональные компетенции и навыки. Это готовность к междотраслевой коммуникации: понимание технологий, процессов и рыночной ситуации в разных смежных и несмежных отраслях. Востребована мультиязычность - свободное владение английским и знание второго иностранного языка. Конкурентным преимуществом станет готовность и умение работать в режиме неопределенности: быстро принимать решения, реагировать на изменения условий, распределять ресурсы и управлять своим временем.

Проблема образования - отсутствие строгих профессиональных стандартов. В России эту проблему пытается решить Федерация рестораторов и отельеров, которая разработала профессиональные стандарты для работников сферы ресторанной индустрии.

По мнению президента Федерации рестораторов и отельеров России И. Бухарова для развития отрасли необходимо предоставить людям возможность (не только работодателям, но и работником) понять, какими знаниями, навыками и компетенциями они должны владеть, чтобы претендовать на определенную зарплату, на определенную квалификацию. Надо найти консенсус между образованием и работодателями. Отрасли нужно, чтобы на работу приходили полезные для нее специалисты. Нужно в максимально короткий срок перестроиться.

Новой формой определения квалификации работника стали профессиональные стандарты. На их основе можно устанавливать более конкретные требования к деятельности работника. На основе профстандартов формируют образовательные стандарты и разрабатывают актуальные программы подготовки специалистов. Это позволяет решать проблему несоответствия знаний и навыков выпускников вузов тем требованиям, которые предъявляют работодатели. В международной практике

разработку профстандартов как основы для образовательных стандартов и программ, регулирует государство, а осуществляют субъекты сферы труда. При этом то, что, по мнению работодателя, должен уметь делать работник на его предприятии, является профессиональной компетенцией, которая, будучи «переведена» на язык образования, приобретает форму стандарта профессионального образования и обучения. Процесс такого «перевода» влечет за собой пересмотр целей и условий обучения во имя интересов нового общества, побуждаемого к развитию рынком и основанному на знаниях.

При разработке программ обучения единицы стандарта (структурные его элементы, содержащие развернутую характеристику конкретной трудовой функции) проецируют в модули обучения. Каждый модуль предполагает формирование профессиональных, надпрофессиональных и ключевых компетенций, связанных с выполнением конкретной трудовой функции.

Разработанная в России отраслевая рамка квалификаций для индустрии питания включает в себя квалификационные уровни:

- Шестой, который требует диплома о высшем образовании (магистр, специалист) высокого уровня в области менеджмента.
- Пятый – соответствует международному уровню практико-ориентированного бакалавра.
- Четвертый – требует наличия среднего профессионального образования повышенного уровня.

В России профессиональные стандарты индустрии питания разработаны совместными усилиями Федерации рестораторов и отельеров и Центра изучения проблем профессионального образования при содействии Европейского фонда образования.

В России в широком доступе на сайте «Выпускник» можно ознакомиться с информацией о том, сколько выпускников предыдущих лет смогли найти работу в течение года, а также узнать средний размер их заработной платы.

НИИ труда Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь разработаны методология совершенствования Национальной системы квалификаций, методические рекомендации по разработке профессиональных стандартов и план мероприятий по совершенствованию Национальной системы квалификаций (включающих разработку и утверждение профессиональных стандартов). Разработана рамка квалификаций, которая учитывает все уровни образования. Планируется создание отраслевых советов квалификаций.

Таким образом, установлено, что новой формой определения квалификации работника стали профессиональные стандарты. На их основе формируют образовательные стандарты и разрабатывают актуальные программы подготовки специалистов.