**Анализ опроса работодателей**

**Дата проведения исследования:** 4 – 6 апреля 2023 года

**Место:** Ярославский колледж индустрии питания

**Цель исследования**: провести экспресс-опрос руководителей предприятий общественного питания г. Ярославля в целях совершенствования подготовки студентов и выявления перспективных направлений развития связей с работодателями, выявить динамику в сравнении с 2021 годом.

**Методика исследования**:

Для достижения поставленной цели проведен опрос работников индустрии питания, анализ их ответов, количественная и качественная обработка полученных результатов. Для опроса составлена анкета, которая была размещена в электронной среде Googleforms.

В экспертном опросе приняли участие 12 сотрудников предприятий общественного питания/экспертов (таблица 1).

Предприятия общепита, участвующие в опросе, характеризуются следующими особенностями:

1. Респонденты в основном представляют структуры, занимающиеся подбором кадров для предприятий общественного питания.
2. Участники представляют различные типы предприятий общественного питания, а также розничные сети, производящие собственную продукцию.
3. Не работают выпускники колледжа в половине организаций, представители которых были опрошены. Некоторые затруднились ответить.

Таблица 1 – Список экспертов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Укажите предприятие, которое Вы представляете | Фамилия | Имя | Отчество | Контактные данные (телефон и/или электронная почта) | Должность |
| 1 | ООО "Комбинат социального питания" | Нефедова | Ирина | Евгеньевна | +79611613089 | Начальник отдела кадров |
| 2 | Беркович Групп  | Василькова  | Ольга  | Евгеньевна  |   | HRD |
| 3 | Шоколадница  | Грачев | Алексей |   |   | Директор |
| 4 | ГК Маст | Белова | Светлана  |   | +79605413635 mact1@mact.ru | Ведущий специалист по автоматизации бизнес процессов |
| 5 | Мамука  | Масляков  | Николай  | Олегович  | Nikolay.chef@mail.ru | Бренд шеф  |
| 6 | АО "Яротель Центр" | Краюшкина | Юлия | Олеговна | 89206527984 ukraushkina@yarhotels.com  | Юрист  |
| 7 | Ярославский филиао АО "Железнодорожная торговая компания" | Малинкина | Наталья | Алексеевна |   | Начальник сектора по управлению персоналом |
| 8 | "Мой Мясной" | Голубкова | Александра | Дмитриевна | Hr@moymyasnoy76.ru. 8 903 822-8098 | HR-Директор |
| 9 | Волга групп | Лобанова | Ольга |   |   | Директор по продажам |
| 10 | ООО Мастеркофе.РФ | Чудайкин | Валерий | Александрович | +79056343801 | Директор |
| 11 | ООО "Фабрика" КАЗРО | Суханов | Сергей | Семенович |  |  |
| 12 | ООО МАСТеркофе.РФ | Щукин | Владислав | Игоревич |  |  |

АНАЛИЗ

*1 Вопрос: Назовите, пожалуйста, два критерия, используемые для оценки кандидатов при приеме на работу, которые Вы считаете самыми главными:*

Рисунок 1 – Распределение ответов респондентов по критериям оценки кандидатов

Анализ ответов на данный вопрос показывает, что по сравнению с предыдущим опросом отношение работодателей к критериям для оценки кандидатов практически не изменилось. Ответ «наличие опыта» выбрали меньше, чем уровень личностных и деловых качеств. Жесткие и мягкие компетенции набрали почти одинаковое количество голосов.

*2 Оцените по пятибалльной шкале, в какой степени выпускнику присущи общепрофессиональные умения.*

Таблица 2 – Оценка респондентами умений и компетенций студентов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  Готовность совершенствоваться  |  |  | 1\*  | 1 \*  | 1\*  |
| Адаптивность  |  |  |  | 3\*  |  |
| Умение работать в команде  |  |  |  | 3\*  |  |
| Ответственность  |  |  |  | 2\*  | 1\*  |
| Ориентация на качество работы  |  |  |  | 1\*  | 2\*  |
| Работоспособность  |  |  |  | 2\*  | 1\*  |
| Стрессоустойчивость  |  |  | 1\*  | 2\*  |  |
| Умение общаться  |  |  |  | 3\*  |  |
| Инициативность  |  |  | 1\*  | 1\*  | 1\*  |
| Профессиональные навыки и компетенции |  |  |  | 3\*  |   |

Важно отслеживать динамику оценок компетенций. В таблице 3 для сравнения представлены оценки предыдущего опроса 2021 года.

Таблица 3 – Средние оценки компетенций в сравнении с 2021 годом

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** | 2021г. | 2023г. | Динамика |
|  Готовность совершенствоваться  | 2,8 | 4 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Адаптивность  | 3 | 4 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Умение работать в команде  | 2,8 | 4 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Ответственность  | 2 | 4,3 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Ориентация на качество работы  | 2 | 4,7 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Работоспособность  | 2,6 | 4,3 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Стрессоустойчивость  | 2,6 | 3,7 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Умение общаться  | 3 | 4 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Инициативность  | 2,6 | 4 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Профессиональные навыки и компетенции | 3 | 4 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |
| Среднее значение | 2,64 | 4,1 | https://w7.pngwing.com/pngs/495/673/png-transparent-up-arrow-red-symbol-sign-direction-icon-design-point-pointer.png |

По всем показателям произошло повышение оценок. Однако, следует учесть, что опрошенных было мало и делать какие-либо объективные выводы нельзя. В дальнейшем следует увеличить количество участников.

*3 Как Вы считаете, каких компетенций не хватает выпускнику для решения стоящих перед ним задач в Вашей компании.*

Три респондента отметили критерий ОПЫТ.

Дисциплины – 2.

Умение работать в команде – 2.

Ответственность.

Желание добиться результата.

Знаний МТБ и современных возможностей Интернета.

*4 Готовы ли Вы участвовать в подготовке специалистов*

80%, т.е. большинство опрошенных ответили ДА. Остальные затруднились ответить.

*5 Если Вы ответили положительно, то в каких видах взаимодействия:*

Рисунок 2 – Распределение ответов респондентов по видам взаимодействия

Среди других предложений отметим: активное сотрудничество.

Больше встреч с потенциальными работодателями.

Продолжить такую же активную работу по развитию партнерских связей.

Провести открытый конкурс бариста.

*6 В каких видах взаимодействия удалось принять участие за прошедший год:*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид взаимодействия | Предприятие ОП |
| Экзамены по дисциплинам, демоэкзамен, ГАК | «Мамука» |
| Производственная практика | АО "Яротель Центр" |
| Проведение практических занятий, мастер-классы | «Мой мясной» |
| Участие в событиях на гастрономических площадках | «Волга-групп» |
| Проведение практических занятий и мастер-классов | ООО Мастеркофе.РФ |

*7 Какое практическое мероприятие готовы провести на базе колледжа или предприятия?*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятие | Срок | Предприятие ОП |
| Мастер-классы по мясным заготовкам, по кондитерским изделиям | Июнь, по предварительному согласованию | ООО "Комбинат социального питания" |
| Эспрессо, понятный всем | В любое время, по предварительной договоренности | ООО Мастеркофе.РФ |

*8 Какая тематика курсов дополнительного профессионального образования заинтересовала бы вашу организацию:*

Стандарты питания, Новое в индустрии питания, Кулинария, ХАСП, Историческая кухня, Работа с локальным продуктом, Местная кухня, Этикет, Управление переговорами.

1. *В работниках какого профиля у вашей организации есть потребность на сегодняшний день и в перспективе:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Профессия | К-во респондентов, отметивших потребность в настоящее время | К-во респондентов, отметивших потребность в перспективе |
| Повар | 4 | 6 |
| Повар холодного и горячего цеха | 1 |  |
| Официант | 1 |  |
| Повар-обвальщик, обвальщик | 1 | 1 |
| Технолог | 2 | 1 |
| Проект-менеджер | 1 |  |
| Кондитер |  | 2 |
| Многопрофильное |  | 1 (Волга групп) |
| Бухгалтер |  | 1 |

*10 Ваши предложения и рекомендации:*

Среди рекомендаций отметим следующие:

Практика должна быть на будущем месте работы.

Знающий рабочее место и коллектив практикант не нуждается в адаптации.

**Выводы и предложения по итогам опроса**

1. К сожалению, небольшое количество участников мероприятия приняли участие в опросе, объективность при этом падает.
2. Выводы и предложения 2021 года остаются и в 2023 г.:
* Подобные опросы дают много информации, поэтому их необходимо проводить регулярно, расширяя список экспертов.
* Работодатели ценят в одинаковой степени как профессиональные, так и компетенции, что необходимо учитывать при организации учебной и производственной деятельности студентов.
1. Оценки по профессиональным и общепрофессиональным умениям и компетенциям значительно выросли: 4,1 балла вместо 2,64.
2. Представители предприятий перечислили дополнительные качества, которые, по их мнению, должны быть сформированы у выпускников. Среди них дисциплина, умение работать в команде, ответственность, знание МТБ и опыт. Есть заявка на знание информационных технологий и Интернет.
3. Практически все работодатели проявили заинтересованность в сотрудничестве – 80%. Они готовы взаимодействовать в разных направлениях.
4. Некоторые партнеры активно участвуют в учебно-воспитательном процессе. Среди основных проводимых мероприятий: проведение практических занятий, мастер-классов, экскурсий, маркетинговых исследований.
5. Есть предложения по проведению новых совместных мероприятий.
6. В опросе высказаны предложения по ДПО, предложена тематика новых курсов.
7. Собрана информация по вакансиям в настоящее время и в перспективе на предприятиях ПОП.
8. Необходимо разослать данный анализ организациям для дальнейшей проработки совместных мероприятий, можно со своим планом.