**Анализ опроса рестораторов п представителей торговли**

**Дата проведения исследования:** 27 октября 2021 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.

**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 10 сотрудников предприятий общественного питания (экспертов).

Таблица 1 – Список экспертов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Предприятие общественного питания** | **Фамилия** | **Имя** | **Отчество** |
| 1 | Ресторан Которосль | Маслова | Юлия | Аркадьевна |
| 2 | Бистро паназиатской кухни "ПИПЯО" | Байрамов | Амир | Тойлиевич |
| 3 | Pipyao | Сафаргалиев | Вадиль | Камильевич |
| 4 | Лотос | Войцеховская | Елена | Александровна |
| 5 | Гостиничный комплекс Любим | Лобанцева | Юлия | Александровна |
| 6 | Мастерская Пряничный домик | Воробьева | Инесса | Константиновна |
| 7 | Мамука | Масляков | Николай | Олегович |
| 8 | Пиццафабрика | Гоголева | Наталья | Геннадьевна |
| 9 | ООО «Праздник Вкуса» | Шачнева | Татьяна | Борисовна |
| 10 | Павликово | Васильев | Герман | Владимирович |

Предприятия общепита, участвующие в опросе, характеризуются следующими особенностями:

1. Респонденты представляют следующие типы предприятий общественного питания: рестораны, кафе, пиццерии, бистро.
2. Респонденты представляют также предприятия розничной торговли, производящие собственную продукцию.
3. В половине из представленного списка предприятий работают выпускники ЯКИП.

АНАЛИЗ

*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

Обращает на себя внимание факт, что ответ «наличие опыта» выбрали меньше, чем уровень личностных и деловых качеств. Жесткие и мягкие компетенции набрали одинаковое количество голосов. К перечню добавлены критерии: желание работать и обучаться, а также личное желание и заинтересованность.

*Вопрос: Оцените по пятибалльной шкале, в какой степени выпускнику присущи общепрофессиональные и профессиональные умения и компетенции:*

Таблица 2 – Оценки респондентов умений и компетенций студентов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Критерий** | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Готовность совершенствоваться | \* | \* | \* | 2 \* |  |
| 2 | Адаптивность | \* | \* | \* | \* | \* |
| 3 | Умение работать в команде | \* | \* | \* | 2\* |  |
| 4 | Ответственность | 2\* | 2\* |  | \* |  |
| 5 | Ориентация на качество работы | 2\* | 2\* |  | \* |  |
| 6 | Работоспособность | 2\* | 2 | \* | \* |  |
| 7 | Стрессоустойчивость | \* | 2\* |  | 2\* |  |
| 8 | Умение общаться |  | 3\* |  | \* | \* |
| 9 | Инициативность | \* | 2\* | \* |  | \* |
| 10 | Профессиональные умения и компетенции |  | 3\* |  | \* | \* |

Если рассчитать средневзвешенные оценки компетенций, картина выглядит следующим образом:

Рисунок 2 - Распределение ответов респондентов по уровню умений и компетенций

Как видно из диаграммы, оценки варьируют в пределах от 2-х баллов до 3-х.

*Вопрос: Каких компетенций не хватает выпускнику для решения стоящих перед ним задач в Вашей компании?*

Работодателями добавлены следующие качества:

* Трудолюбие
* Адаптивность к коллективу кухни
* Знание теории
* Умение видеть перспективы профессионального развития
* Опыт (3)
* Практика
* Инициативность.

*Вопрос: Готовы ли Вы участвовать в подготовке специалистов?*

Все респонденты ответили положительно.

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

Рисунок 3 – Распределение ответов респондентов по видам взаимодействия

Следовательно, виды взаимодействия можно проранжировать по количеству респондентов, готовых сотрудничать:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Проведение практических занятий и мастер-классов. 2. Проведение экскурсий. 3. Корректировка учебной документации и Организация и проведение маркетинговых исследований. 4. Спонсорская помощь. | |
| 1. Проведение теоретических занятий.   Важно знать для дальнейшего сотрудничества, какие предприятия предлагали те или иные виды сотрудничества, поэтому они обозначены в отдельной таблице (таблица 3)  Таблица 3 – Виды сотрудничества предприятий общественного питания | |
| **Виды взаимодействия** | **ПОП** |
| Проведение практических занятий и мастер-классов | Ресторан Которосль |
| Корректировка учебной документации, Проведение практических занятий и мастер-классов, Организация и проведение маркетинговых исследований, **Спонсорская помощь** | Бистро паназиатской кухни "ПИПЯО" |
| Проведение практических занятий и мастер-классов, Организация и проведение маркетинговых исследований | Pipyao |
| Корректировка учебной документации, Проведение практических занятий и мастер-классов, Проведение экскурсий, Организация и проведение маркетинговых исследований, Теоретические занятия | Лотос |
| Проведение практических занятий и мастер-классов, Проведение экскурсий | Гостиничный комплекс Любим |
| Проведение практических занятий и мастер-классов, Проведение экскурсий | Мастерская Пряничный домик |
| Проведение практических занятий и мастер-классов | Мамука |
| Корректировка учебной документации, Проведение практических занятий и мастер-классов, Проведение экскурсий, Организация и проведение маркетинговых исследований, **Спонсорская помощь** | Пиццафабрика |
| Проведение практических занятий и мастер-классов | ООО «Праздник Вкуса» |
| Проведение практических занятий и мастер-классов, Проведение экскурсий, **Спонсорская помощь** | Павликово |

*Предложения и рекомендации*

Представители работодателей высказали следующие предложения и мнения:

|  |
| --- |
| Все отлично |
| Давать больше времени на оттачивание практических умений |
| Чуть больше времени уделять теоретическому аспекту |
| Проводить мероприятия с участием студентов |
| Пока нет |
| Повысить квалификацию мастеров |
| Хотим сотрудничать |
| Взаимовыгодное сотрудничество |
| Готовы оплачивать разработку и внедрение рецептов на предприятии, оплачивать научные работы |

**Выводы и предложения по итогам опроса**

1. Подобные опросы дают много информации, поэтому их необходимо проводить регулярно, расширяя список экспертов.
2. Работодатели ценят в одинаковой степени как профессиональные, так и надпрофессиональные компетенции, что необходимо учитывать при организации учебной и производственной деятельности студентов.
3. Оценки по профессиональным и общепрофессиональным умениям и компетенциям можно считать невысокими (2-3 балла). Профессиональные получили балл 3, а средний балл мягких компетенций составляет 2,82 балла.
4. Представители предприятий перечислили дополнительные качества, которые, по их мнению, должны быть сформированы у выпускников. Среди них практические навыки и опыт, знание теории, трудолюбие.
5. Большую заинтересованность в сотрудничестве продемонстрировали все приглашенные – 100%. Они готовы взаимодействовать в разных направлениях, даже оказывать спонсорскую помощь.
6. Это желание надо трансформировать в конкретные мероприятия и разработать план конкретных мероприятий.
7. Интересен пункт о научных исследованиях в сфере общественного питания, в том числе разработка рецептур новых блюд, и апробация их на реальных площадках.
8. Необходимо разослать данный анализ организациям для дальнейшей проработки мероприятий. Можно составить свой план действий для их одобрения и выработки общих мер.