

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Новосибирской области
«Новосибирский колледж питания и сервиса»

СОГЛАСОВАНО
на заседании рабочей группы
протокол № 4
от 23.10.2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор Д.С. Федосеева



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ДИАГНОСТИКИ
УРОВНЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ СТУДЕНТОВ
ГАПОУ НСО «НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИТАНИЯ И
СЕРВИСА»**

Новосибирск, 2025

С 01 по 15 октября 2025 года проводилась диагностика уровня профессиональной идентичности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Диагностика осуществлялась с помощью инструментария, разработанного рабочей группой проекта «Профессиональная идентичность студентов, как фактор повышения качества среднего профессионального образования» (Протокол № 3 заседания рабочей группы от 27.06.2025 г.).

Для достижения поставленных целей были разработаны анкеты для студентов, работодателей и преподавателей специальных дисциплин. Анкеты охватывали вопросы, направленные на оценку уровня сформированности профессиональной идентичности, и включали как открытые, так и закрытые вопросы. Оценка проводилась по трем направлениям: психологическому, теоретическому и практическому.

Профессиональная идентичность рассматривается как единство представлений о себе, эмоциональных переживаний и осознанной активности, связанной с приобретением профессии, что формирует чувство тождественности с собой как будущим специалистом. Важным аспектом профессиональной идентичности является самостоятельное и ответственное построение своего профессионального будущего.

Исследование проводилось среди студентов разных курсов для изучения процесса становления и развития профессиональной идентичности.

I Анкетирование студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса»

Респондентами выступили студенты, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (18 групп - 433 студента) и по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (7 групп - 169 человек). Всего – 602 обучающегося.

В ходе анкетирования были получены результаты, представленные по трем направлениям.

1. Психологическая направленность

В данном блоке рассматриваются мягкие качества студентов, психологические факторы, влияющие на поступление, психологический комфорт студента и восприятие будущего.

При изучении факторов, повлиявших на выбор учебного заведения абитуриентами, то выяснилось, что решение о поступлении в учебное заведение студентами было принято:

- по совету родителей – 31%
- по совету друзей – 43%
- самостоятельное решение -11%
- поступил из-за удобного расположения – 7%
- поступил туда, где было свободное место – 8%.

Результаты показали, что 74% студентов не имели четкого мнения о выбранной профессии, 15% оказались случайно в учебном заведении и только 11% студентов самостоятельно и осознано выбрали индустрию питания.

Таким образом, мы видим, что выбор профессии часто не соотносится с профессиональной идентичностью, является стихийным, неосознанным; необходимо учитывать и возрастные особенности подростков, когда происходит самоопределение и активный поиск в себя в целом. Студенты 1 курса обладают статусом навязанной профессиональной идентичности; они так или иначе выбрали профессиональную направленность через взаимодействие с людьми, к которым они прислушиваются и чье мнение важно для студентов. Данный показатель неудивителен, поскольку обучение часто определяется исходя из изучения мнений родственников, друзей, родителей.

Таблица 1- Результаты психологического раздела анкеты для студентов

№	Вопрос анкеты	Варианты ответов	1 Курс	2-3 Курс	4 Курс
1	Собираетесь ли Вы работать по своей профессии	- да - нет - не знаю	14 % 17% 69%	25% 34% 41%	87% 2% 11%
2	Считаете ли Вы	- да	53%	41%	77%

	свою профессию престижной и востребованной	- нет - не знаю	18% 29%	23% 36%	9% 14%
3	Нравится ли Вам учиться в колледже	- да - нет - не знаю	15% 27% 58%	22% 12% 66%	53% 7% 40%
4	Чувствуете ли Вы себя безопасно, комфортно в колледже	- да - нет - не знаю	63% 6% 31%	81% 2% 17%	93% - 7%
5	Нравятся ли Вам педагоги	- да - нет - не знаю	33% 4% 63%	56% 5% 39%	84% 5% 11%
6	Нравится ли Вам группа	- да - нет - не знаю	46% 10% 44%	57% 6% 37%	51% 7% 42%
7	Можете ли Вы назвать себя специалистом, профессионалом своего дела	- да - нет - не знаю	0% 89% 11%	28% 15% 57%	52% 22% 26%

По вопросу о наиболее важных для будущей профессиональной деятельности навыках студенты 1 курса дали, в основном, не конкретные, расплывчатые ответы (уметь готовить, знать рецепты блюд и пр.), в то время как студенты средних и выпускных курсов конкретизировали ответы (приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных блюд и гарниров, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд и пр.).

При этом на 1 курсе количество неконкретных ответов составило 96%, на 2-3 курсах данный показатель стал 49%, а к 4 курсу уменьшился до 8%. Т.е. можно сделать вывод, что с каждым курсом профессиональная идентичность приобретает осознанность, к ней добавляются использование профессиональных терминов, погружение в сферу профессии, происходит процесс нахождения смыслов в профессии

Подобные результаты наблюдаются при ответе на вопрос о наиболее важных факторах, необходимых для успешной адаптации на рабочем месте. На 1 курсе количество неконкретных/некорректных ответов составило 99% (уметь готовить, добрый начальник), на 2-3 – 63%, на 4 курсе – 13%.

Представленные данные позволяют сделать вывод о становлении профессиональной идентичности студента к завершению обучения.

2. Теоретическая направленность

Таблица 2 - Результаты теоретического раздела анкеты для студентов

№	Вопрос анкеты	Варианты ответов	1 курс	2-3 курс	4 курс
1	Как Вы оцениваете качество вашей подготовки	- низкое - среднее - высокое	7% 84% 9%	- 61% 39%	- 43% 57%
2	Нравится ли Вам, как проходят занятия	- да - нет - не знаю	65% 7% 28%	67% 7% 26%	89% 3% 8%
3	Считаете ли Вы, что выпускники колледжа будут достаточно подготовлены к труду по выбранной профессии/специальности?	- да - нет - не знаю	78% 6% 16%	83% 6% 11%	91% 3% 6%

Отвечая на вопрос о сущности профессии/специальности, обучающиеся 1 курса в 92% случаях, дали бытовое определение «Повар, кондитер — это человек, который готовит еду и кондитерские изделия. Повар готовит первые и вторые блюда, гарниры, супы и салаты, а кондитер занимается изготовлением сладостей: тортов, пирожных, печенья, конфет. Я буду готовить вкусные блюда и десерты, чтобы радовать людей».

Студенты же средних и старших курсов в большинстве дали профессиональное определение своей специальности («Повар, кондитер — это специалист, который занимается приготовлением различных блюд и десертов, следуя рецептам и стандартам качества, а также оформляет готовые блюда и контролирует их вкус»); количество бытовых определений составило, соответственно, 41 и 3%.

Студенты 1 курса не смогли правильно ответить на вопрос о наиболее интересных темах и предметах в рамках профессии, в то время как студенты средних и старших курсов дали четкие и конкретные ответы (зефирная флористика, изготовление пряников, приготовление кофе и чая, приготовление фастфуда и др.) Кроме того, старшекурсники перечислили дисциплины, наиболее интересные, с их точки зрения.

Также первокурсники не сумели четко ответить на вопрос анкеты «Что, по Вашему мнению, необходимо улучшить в колледже для подготовки специалистов, чего не хватает Вам в колледже?».

Студенты 2-4 курсов написали в ответах, что хотелось бы больше мастер-классов от именитых шефов и оплачиваемой практики, т.е. у них наблюдается понимание того, что им необходимо для успешного овладения профессией, чего не находим в ответах первокурсников, которые пока не соотносят себя с образом профессионала по тому направлению, по которому осуществляется подготовка.

3. Практическая направленность

Таблица 3 – Результаты практического раздела анкеты для студентов

№	Вопрос анкеты	Варианты ответов	1 курс	2-3 курс	4 курс
1	Принимали ли Вы участие в гастроэкспедициях	- да - нет	0% 100%	27% 73%	68% 32%
2	Принимали ли Вы участие в мероприятиях профессиональной направленности (фестивали, профессиональные конкурсы, мастер-классы и пр.)	- да - нет	0% 100%	38% 62%	89% 11%

При ответах на вопросы, касающиеся участия в гастроэкспедициях и иных мероприятиях профессиональной направленности, большинство студентов (68% и 89%) являются их участниками, что свидетельствует о высоком уровне их вовлеченности и заинтересованности в профессиональном развитии.

При оценке прохождения производственной практики студентами старших курсов, были отмечены следующие положительные стороны:

- возможность применить теоретические знания на практике;
- работа в коллективе профессиональных поваров, у которых можно научиться чему-то новому;
- интересные задачи и разнообразие блюд, которые приходилось готовить.

Отрицательные стороны или трудности, которые отметили студенты в профессии:

- напряжённый график работы;
- сложность некоторых технологических процессов;
- нехватка времени для того, чтобы всё тщательно отработать и осмыслить.

Отвечая на вопрос «Есть ли у Вас опыт работы по выбранной профессии/специальности?» 87% выпускников отметили, что имеют опыт работы по выбранной профессии/специальности, что говорит о высоком охвате практическими навыками обучающихся и включении их в производственную среду.

Вот один из примеров ответа, который наглядно демонстрирует профессиональную идентичность студентов, понимание профессии и важности получения профессионального образования.

«Во время практики я получил ценный опыт работы в сфере кулинарии. Я научился готовить разнообразные блюда и десерты, работать с профессиональным оборудованием на кухне и соблюдать санитарные нормы. В мои обязанности входило приготовление горячих и холодных блюд,

салатов, десертов и напитков. Я работал в команде с другими поварами и кондитерами, обменивался опытом и учился новым техникам приготовления. Особенно интересным было приготовление десертов. Я узнал много новых рецептов и научился создавать красивые и вкусные торты, пирожные и другие десерты. Также я освоил работу с различными видами кремов и начинок. Практика в качестве повара, кондитера помогла мне лучше понять особенности профессии, развить навыки работы в условиях ограниченного времени и научиться планировать свою работу. Я уверен, что этот опыт будет полезен мне в будущей карьере».

Какие дополнительные курсы или модули, по Вашему мнению, следовало бы включить в программу обучения?

Первокурсники не смогли дать ответ на этот вопрос, тогда как студенты старших курсов предоставили подробные объяснения. Это позволяет сделать вывод, что к старшим курсам профессиональная самоидентичность студентов наполняется знаниями и практическими навыками, когда они осознают потребность в дополнительных умениях и знаниях.

Ответы старшекурсников:

- 1) Использование 3-Д принтера для создания кулинарных изделий.
- 2) Кулинарные направления - веганство и вегетарианство (блюда должны быть не только полезными, но и вкусными).
- 3) Молекулярная гастрономия.
- 4) Внедрение на кухне энергоэффективных технологий.
- 5) Мультикультурные кухни
- 6) Кулинарные онлайн-платформы.

Традиционный блок пожеланий, представленный в анкете, у первого курса наполнен пожеланиями организации внеурочной деятельности и организацией развлекательных мероприятий в колледже и общегитии.

На 2-ом курсе пожелания касаются организации учебных занятий и практик (например, хотим обучаться только в первую смену, хотим больше пар определенного преподавателя), т.е., в основном, под влиянием предпочтений в учебе.

В выпускных группах (3-4 курс) пожелания связаны с выбором дипломного руководителя, выбором места практики и последующего трудоустройства - ребята перечисляют конкретные предприятия и желаемые условия труда.

Таким образом, мы видим, что пожелания студентов в анкетах эволюционируют в зависимости от курса обучения. На младших курсах акцент делается на организацию внеурочной деятельности и развлечений, на средних - на организацию учебных занятий, а на старших - на выбор дипломного руководителя, места практики и будущего трудоустройства. Это указывает на изменение приоритетов студентов по мере их обучения и приближения к окончанию колледжа.

II Анкетирование преподавателей специальных дисциплин ГАПОУ **НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».**

В анкетировании приняли участие преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения в количестве 9 человек.

Респондентам было предложено оценить психологический механизм профессионального развития (1 блок), уровень теоретических знаний (2 блок), сформированность твердых (практических) навыков (3 блок).

1. Психологическая направленность

Средние показатели уровня мотивации (по 5-балльной системе) составили 3-4 балла, что свидетельствует о достаточно высоком уровне заинтересованности участников.

Преподаватели утверждают, что у большинства студентов-первокурсников есть интерес к профессии, но он не всегда подкреплён пониманием реальных трудовых задач; часть студентов ориентирована на формальное получение диплома. На средних курсах высокая и средняя мотивация достигают одинакового уровня, происходит снижение низкой мотивации; к выпуску картина меняется и процент высокой мотивации овладения профессией составляет 60 %, а низкой снижается до 10 %

Причиной недостаточной мотивации указали низкий уровень зарплаты для молодых специалистов и сложные условия труда.

В блоке вопросов для преподавателей, где стояла задача отметить качества и компетенции студента, необходимые в работе профессионала, но недостаточно сформированные у студентов, 44% респондентов отметили отсутствие необходимых мягких навыков (комплекс личностных характеристик и умений, которые помогают ему эффективно взаимодействовать с коллегами, клиентами и управлять рабочим процессом). К ним относятся коммуникабельность, умение работать в команде, терпение и выдержка, навыки работы под давлением, эмоциональный интеллект умение слушать и слышать и др.

Также 32% педагогов отметили не сформированность навыков работы с профессиональной документацией и нормативными актами, 24% респондентов - отсутствие видения студентами себя в профессии в долгосрочной перспективе. Данные результаты указывают на необходимость дополнительных усилий в области профессиональной подготовки как педагогов, так и студентов.

Проблемы психологического и воспитательного характера, которые нуждаются в доработке – это низкий уровень общения (78%), «провалы» в патриотическом воспитании (22%). Сюда относится недостаточность мероприятий, направленных на формирование коммуникативных навыков; отсутствует системная работа психолога, включающая в себя организацию и проведение тренингов, работу по развитию навыков активного слушания, решения проблем, межличностного общения. Также преподаватели отмечают

важность патриотического воспитания, влияющего на профессиональную идентичность обучающихся, т.е., по их мнению, профессиональная деятельность способствует развитию страны, может стать для молодых специалистов источником гордости и мотивации.

Наиболее важными факторами для успешной адаптации выпускника на рабочем месте, по мнению педагогов, являются: со стороны работодателя – организация наставничества, со стороны студента – готовность к непрерывному обучению и освоению новых инструментов, со стороны преподавателей – своевременное обновление оборудования для обучения.

С точки зрения педагогов, для улучшения подготовки специалистов необходимо обратить внимание на мотивирование студентов, увеличить долю реальных кейсов и практико-ориентированных заданий от работодателей, с первого курса связать учебный блок с практическим, который является образующим звеном в становлении профессионала.

В целом отмечается высокий уровень ответственности педагогов учебного заведения: преподаватели регулярно обновляют материалы, участвуют в методической работе и учитывают обратную связь от студентов и работодателей. Отдельные (начинающие) педагоги нуждаются в дополнительной поддержке по внедрению современных образовательных технологий.

2. Теоретическая направленность

Уровень обученности студентов колледжа (оценка соответствия образовательных программ современным требованиям к знаниям и умениям специалистов) оценивается в 4-5 баллов. Педагоги отмечают, что образовательные программы в целом соответствуют современным требованиям, но отдельные модули нуждаются в актуализации с учётом новых профстандартов и технологий.

Также в 4-5 баллов преподаватели оценивают предоставляемые колледжем возможности для получения профессиональных знаний и умений, становления выпускника, но отмечают, что не все студенты в полной мере используют эти возможности.

В сравнении с ведущими колледжами региона соответствующего профиля, уровень подготовки сопоставим (98%), небольшое отставание по отдельным компетенциям (цифровые навыки) отмечают 2% респондентов.

Уровень теоретической подготовленности студентов – выпускников колледжа большинством оценивается в 4 балла (93%): теоретическая база сформирована, но студенты испытывают трудности в переносе знаний на реальные производственные задачи.

Преподаватели считают, что для более качественной подготовки студентов к профессиональной деятельности необходимо добавить в учебный план дополнительный модуль «Нормативно-правовая база и стандарты отрасли». Это поможет выпускникам лучше разбираться в нормативных документах на рабочем месте.

По мнению респондентов, недостает в учебной работе педагогов регулярной обратной связи по промежуточным результатам; это повышает мотивацию и снижает количество ошибок.

Таким образом, педагоги отмечают, что образовательные программы в колледже в целом соответствуют современным требованиям, но отдельные модули требуют доработки, усиления практической направленности обучения для более эффективного применения теоретических знаний, обеспечить регулярную обратную связь по промежуточным результатам для повышения мотивации и качества обучения.

3. Практическая направленность

Уровень практической подготовленности студентов педагоги оценивают на 4 балла (48%) и 5 баллов (52%) и отмечают, что выпускники уверенно справляются с типовыми профессиональными задачами, но в нестандартных ситуациях нередко испытывают затруднения из-за нехватки опыта работы с реальными производственными кейсами.

Эффективность организации сотрудничества колледжа с работодателями оценивается на 3 (38%) и 4 (62%) балла; преподаватели спеццикла и мастера производственного обучения отмечают наличие взаимодействия (практики, экскурсии, отдельные совместные мероприятия), но отсутствию во взаимодействии системы: нет долгосрочных партнёрских программ, регулярного обновления содержания обучения под запросы отрасли и сквозного наставничества от предприятий.

Все педагоги отметили (100%), что именно практическая подготовка является ключевым фактором успешности выпускника: именно на практике формируются профессиональные компетенции. Именно через практический опыт формируются профессиональные навыки.

Вовлеченность и интерес студентов к практике оценивается достаточно высоко - 4 балла (72%), 5 баллов (28%). Педагоги отмечают, что часть студентов проявляет высокий интерес, особенно если практика проходит на известных предприятиях или включает реальные задачи; другие относятся формально, воспринимая практику как обязательную процедуру.

В процессе обучения у студентов происходит изменение восприятия своей профессии; изначально ряд обучающихся считал профессию повара непримечательной, но после более глубокого изучения сферы питания, знакомства с её особенностями и требованиями, они стали осознавать её значимость и привлекательность. Это связано с открытием для себя многообразия кулинарных традиций, важности правильного питания, креативности в приготовлении блюд и других аспектов, которые делают профессию повара интересной и востребованной.

Предложения по улучшению взаимодействия между колледжем и работодателями.

1. Работа работодателей с кадрами, в том числе по вопросу трудоустройства, должна носить системный характер.

2. Работодателям необходимо проводить регулярные стажировки преподавателей на предприятиях, чтобы они могли обновлять содержание практических занятий и лучше понимать актуальные требования к специалистам.

3. Традиционно теория и практика рассматриваются как отдельные компоненты образовательного процесса, но такой подход приводит к тому, что студенты не видят связи между полученными знаниями и их применением в реальной жизни, а это, в свою очередь, снижает мотивацию к обучению. Для преодоления этого разрыва необходимо обеспечить интеграцию теории и практики с первого курса. Мотивация студентов значительно возрастает, когда они сталкиваются с интересными практическими задачами с первых шагов обучения.

Предложения преподавателей и мастеров

1. Чаще проводить семинары по обмену опытом с профильными учебными заведениями НСО и РФ.

2. Обмен студентами ближнего и дальнего зарубежья

3. Проведение психологических тренингов для преподавателей с целью профилактики профессионального выгорания.

4. Увеличить долю практико-ориентированных заданий в рамках дисциплин: не только лабораторные работы, но и разбор реальных кейсов, ошибок, типовых ситуаций, с которыми сталкиваются специалисты на производстве.

III Анкетирование работодателей

В анкетировании приняли участие работодатели в количестве 6 человек.

Респондентам было предложено оценить психологический уровень обучающихся (1 блок), уровень теоретических знаний (2 блок), сформированность твердых (практических) навыков (3 блок).

Респондентам предлагались закрытые вопросы с оцениванием по 5-балльной шкале и вопросы открытого типа

1. Психологическая направленность

Уровень мотивации и желание работать выпускников по своей профессии/специальности были оценены следующим образом: 5 баллов поставили 29 %, 4 балла – 63%, 3 балла - 8 % респондентов, что демонстрирует достаточно высокий уровень сформированности профессиональной идентичности будущего специалиста.

По мнению работодателей, недостаточно развиты у выпускников следующие навыки и компетенции:

- практические навыки приготовления блюд (не хватает опыта работы в условиях жёсткого графика и многозадачности на кухне);
- не хватает знаний о современных трендах в культуре питания.
- навыки работы в команде и коммуникации, так как на кухне всегда много задач, которые нужно выполнять синхронно и согласованно.

- Необходимые качества для выпускников, выделенные работодателями:
- умение быстро учиться и адаптироваться к новым задачам;
 - аккуратность и внимание к деталям при приготовлении блюд;
 - инициативность и способность предлагать свои идеи по улучшению блюд;
 - стрессоустойчивость и способность работать в условиях многозадачности;
 - коммуникабельность и умение работать в команде;
 - ответственность и пунктуальность;
 - креативность и умение экспериментировать с ингредиентами.

Таким образом, мы видим, что основные проблемы возникают в области применения «мягких» навыков – коммуникабельность, инициативность, ответственность, работа в команде и пр., что говорит о необходимости работы в данном направлении.

Респонденты выделили следующие важные факторы, необходимые для успешной адаптации выпускника на рабочем месте в сфере питания.

1. Практические навыки приготовления пищи (правильно и качественно выполнять основные кулинарные операции, знать рецепты и технологии приготовления блюд).
2. Знание санитарных норм и правил гигиены и умение применять их на практике.
3. Коммуникативные навыки (умение общаться, слушать и понимать запросы важно для обеспечения качественного обслуживания).
4. Умение работать в команде (координация действий с другими сотрудниками, решение общих задач).
5. Готовность к физической нагрузке.
6. Способность быстро осваивать новое (новые технологии, инструменты и методы работы)
7. Понимание стандартов качества и сервиса.
8. Навыки тайм-менеджмента.

Уровень воспитанности студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» в целом хороший.

Однако для работы в сфере обслуживания важно не только профессиональное мастерство, но и умение вежливо и корректно общаться с клиентами, поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, а также проявлять такие качества, как ответственность и дисциплинированность.

Таким образом, респонденты отмечают важность сформированности не только профессиональных умений и навыков, но и наличия необходимых знаний и «мягких» навыков.

2. Теоретическая направленность

Работодатели положительно (4 и 5 баллов) оценили предоставляемые колледжем возможности для получения профессиональных знаний и умений, становления выпускника, уровень теоретической подготовленности

студентов - выпускников колледжа и уровень профессионализма преподавателей колледжа.

В сравнении с другими учебными заведениями также была дана достойная оценка уровня профессиональной подготовки студентов ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса».

Результаты ответов на открытые вопросы оказались следующие.

Работодатели отметили хорошую теоретическую подготовку по следующим аспектам

1. Основы гастрономии и понимание вкусовых сочетаний, чтобы повара могли создавать гармоничные блюда.
2. Знание технологий приготовления различных блюд, включая современные методы и техники.
3. Понимание свойств продуктов и их взаимодействия при тепловой обработке, что важно для достижения оптимального качества блюд.
4. Знание санитарных норм и правил гигиены, чтобы обеспечить безопасность и качество продукции.
5. Основы бизнес-процессов в ресторанном деле, чтобы специалисты могли не только готовить, но и учитывать особенности работы в профессиональной кухне, включая организацию рабочего процесса.

Требуют улучшения следующие направления теоретической подготовки специалистов.

1. Навыки работы с профессиональным оборудованием — важно, чтобы повара могли эффективно и безопасно использовать кухонные приборы и инструменты.
2. Основы менеджмента качества и контроля производства — понимание стандартов и процедур, которые помогают поддерживать высокий уровень продукции.
3. Понимание принципов диетологии и здорового питания, чтобы адаптировать меню под различные диетические потребности клиентов.

Рекомендовали включить в программу обучения следующие дополнительные курсы или модули.

1. Основы молекулярной кухни — чтобы понимать современные тенденции и иметь возможность экспериментировать с новыми техниками приготовления блюд.
2. Работа с нестандартным оборудованием — курсы по работе с профессиональными кухонными гаджетами и техникой, которые могут расширить навыки и повысить конкурентоспособность на рынке труда.
3. Санитарные нормы и стандарты качества продуктов — более глубокое изучение *международных* стандартов и норм, чтобы гарантировать высокое качество блюд и безопасность для потребителей.
4. Менеджмент в ресторанном бизнесе — основы управления персоналом на кухне, организация рабочего процесса, тайм-менеджмент для поваров.

5. Психология общения в коллективе — навыки эффективного взаимодействия в команде важны для любого повара, особенно в условиях высокой нагрузки и стресса на кухне.

6. Курсы по работе с различными кухнями мира — изучение особенностей приготовления блюд разных кулинарных традиций поможет разнообразить меню и удовлетворить вкусы разных клиентов.

7. Основы диетологии и здорового питания — понимание принципов здорового питания может быть полезно для разработки сбалансированных меню и специальных диетических блюд.

8. Курсы по декору блюд — искусство украшения блюд не только делает их более привлекательными для клиентов, но и является важной частью профессионализма повара.

9. Основы бизнес-планирования для шеф-поваров — понимание основ бизнес-планирования поможет повару лучше ориентироваться в вопросах организации собственного дела или управления кухней в ресторане.

10. Курсы по работе с инновационными продуктами — например, растительные альтернативы мясу и молоку становятся всё более популярными, и знание этих продуктов может быть полезным для современных поваров.

Таким образом, работодатели высоко оценили уровень теоретической подготовки выпускников Новосибирского колледжа питания и сервиса. Однако были отмечены аспекты, которые требуют улучшения, например, навыки работы с профессиональным оборудованием, основы менеджмента качества и принципы диетологии. Для более качественной подготовки специалистов работодатели рекомендуют включить в программу обучения дополнительные курсы и модули по различным направлениям, таким как молекулярная кухня, работа с нестандартным оборудованием, психология общения в коллективе и другие. Это поможет выпускникам быть более конкурентоспособными на рынке труда и успешно адаптироваться к требованиям профессиональной среды.

3. Практическая направленность

Работодатели положительно (4 и 5 баллов) оценили уровень практической подготовленности студентов — выпускников колледжа и отметили особую значимость производственной практики.

«Практика имеет огромное значение для формирования профессиональных компетенций специалиста в сфере питания. Работа в реальных условиях позволяет молодым поварам применить теоретические знания на практике, научиться работать в команде, управлять временем и ресурсами, а также адаптироваться к различным ситуациям на кухне.

Кроме того, практика даёт возможность освоить конкретные навыки, такие как нарезка, шинковку, приготовление различных блюд, работу с профессиональным оборудованием. Также важно научиться читать рецепты, понимать вкусовые сочетания и создавать авторские блюда.

Опыт, полученный во время практики, помогает сформировать у студентов уверенность в своих силах и готовность к работе в условиях высокой нагрузки, что является неотъемлемой частью профессиональной деятельности в индустрии питания.

Также практика позволяет оценить уровень ответственности, аккуратность и внимательность, которые являются ключевыми качествами для повара. В целом, практика — это необходимый этап для становления квалифицированного специалиста в области питания».

Уровень взаимодействия колледжа работодатели оценили, как удовлетворительный, отметили регулярные встречи с представителями колледжа для обсуждения актуальных требований к специалистам и адаптирования рабочих учебных программ, организацию экскурсий, мастер-классов и практических занятий на своей базе.

Таким образом, работодатели высоко оценивают уровень практической подготовленности выпускников колледжа и отмечают важность производственной практики для формирования профессиональных компетенций. Практика позволяет студентам применить теоретические знания, освоить практические навыки и адаптироваться к условиям работы. Уровень взаимодействия колледжа с работодателями оценён как удовлетворительный, что свидетельствует о наличии конструктивного сотрудничества и обмене опытом.

Итоговое заключение

Исходя из результатов анализа можно сделать вывод, что студенты, выбирая профессиональную направленность, ориентируются на мнение людей, к которым они прислушиваются и чье мнение важно для них. Данный показатель не удивителен, поскольку обучение часто определяется, исходя из изучения мнений родственников, друзей, родителей. Они рассчитывают на признание со стороны окружения и социума, но при этом у большинства первокурсников слабо выражены мотивы активности и самореализации, что так же влияет на обучение и дальнейшую профессиональную деятельность.

Также на первом году обучения значительное число студентов имеют состояние неопределенности в выбранном профессиональном направлении и до конца не понимают окончательный ли их выбор или нет. И лишь небольшая часть студентов понимают и соотносят себя с выбранной профессией.

К завершению обучения студенты понимают важность приобретения знаний в процессе профессиональной подготовки и связывают успешность будущей профессиональной деятельности с тем, насколько полученные знания о профессии и о себе помогут им в профессиональном плане.

По результатам проведенной диагностики можно выделить 3 типа профессиональной идентичности студента – пассивная, промежуточная и активная.

Тип 1 Пассивная профессиональная идентичность

В рамках данного типа условно можно выделить 3 уровня идентичности.

1 уровень характеризуется пассивной позицией, сопровождающейся отрицательными эмоциями относительно будущей профессии.

Студенты, относящиеся к этому типу, считают, что данная профессия не для них, она не способна удовлетворить их потребности, в ней они не смогут реализовать себя. Наблюдается пассивное отношение к приобретаемой профессии, присутствуют негативные эмоции относительно профессии и всего, что с ней связано. Скорее всего, наступило разочарование в профессии.

2 уровень характеризуется пассивной позицией, сопровождающейся нейтральными эмоциями относительно будущей профессии.

Преобладает пассивное отношение к приобретаемой профессии. Студенты этого типа уверены, что образования им хватит для дальнейшей работы, но они не строят определенных планов, что они будут делать после окончания колледжа. Преобладание эмоций по отношению к приобретаемой профессии зависит от различных ситуаций.

3 уровень характеризуется пассивной позицией, сопровождающейся положительными эмоциями относительно будущей профессии.

У студентов, относящихся к данному типу, преобладают положительные эмоции по отношению к будущей профессии, есть желание большую часть времени проводить, занимаясь тем, что связано с профессией, но, несмотря

на это, присутствует пассивное отношение к приобретаемой профессии. Скорее всего, данных студентов можно отнести к категории «мечтателей».

Данный тип преобладает у обучающихся 1 курсов.

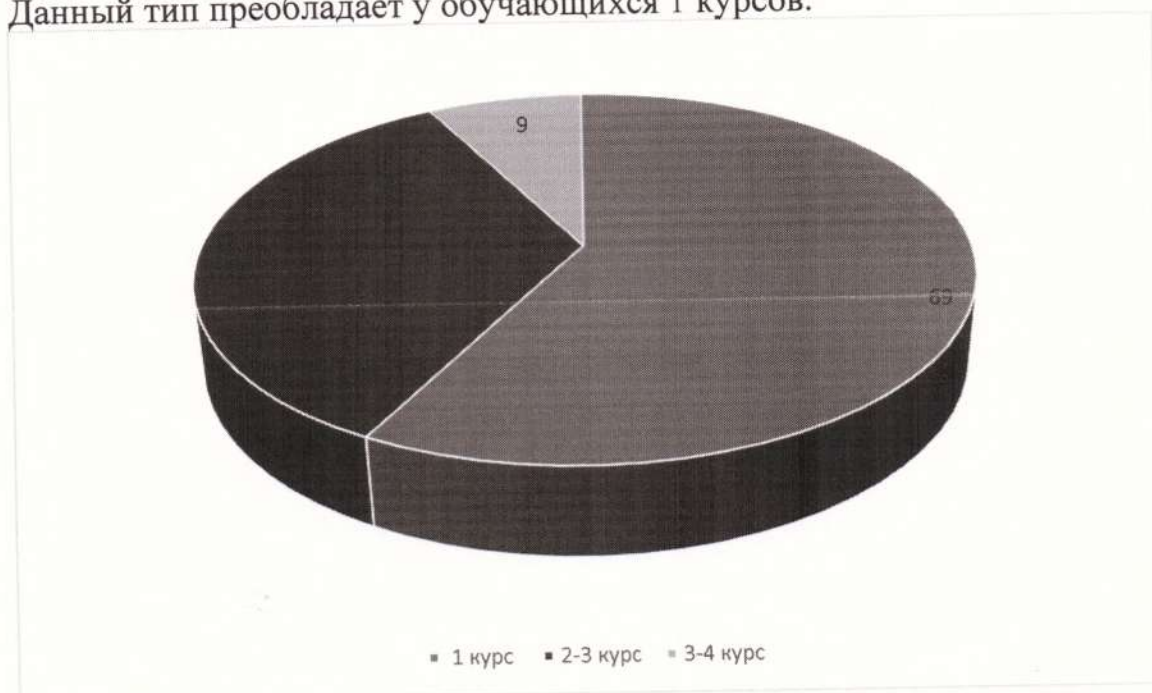


Рисунок 1 – Диаграмма пассивного типа профессиональной идентичности

Тип 2 Промежуточная профессиональная идентичность

В рамках данного типа условно можно выделить 3 уровня идентичности.

1 уровень характеризуется средневыраженной активной позицией, сопровождающейся отрицательными эмоциями относительно будущей профессии.

У студентов, относящихся к данному типу, присутствуют негативные эмоции относительно этой профессии и всего, что с ней связано, так как они считают, что профессия повара-кондитера удовлетворяет не всем их жизненным потребностям и запросам. Но к различным учебно-профессиональным ситуациям эти студенты могут относиться по-разному: где-то активно ставя цели и исполняя задуманное, а где-то пуская все на самотек.

2 уровень характеризуется средневыраженной активной позицией, сопровождающейся нейтральными эмоциями относительно будущей профессии.

У студентов данного типа нет выраженных тенденций, показатели находятся на среднем уровне. Это говорит о том, что к разным учебно-профессиональным ситуациям студент может относиться по-разному, преобладание эмоций также зависит от различных ситуаций. Потенциально студенты данного типа при определенных обстоятельствах могут перейти в любой другой тип.

3 уровень характеризуется средневыраженной активной позицией, сопровождающейся положительными эмоциями относительно будущей профессии.

Профессиональная идентичность студентов данного типа по преимуществу активная и выраженная. Данные студенты считают профессию повара-кондитера своим призванием, одним из способов самореализации в жизни. Мысли о том, что они будут работать по специальности, вызывают у них радость; есть желание большую часть времени проводить, занимаясь тем, что связано с профессией. Осознанная активность по отношению к будущей профессии находится на среднем уровне.

Данный тип преобладает у обучающихся средних (2-3) курсов.

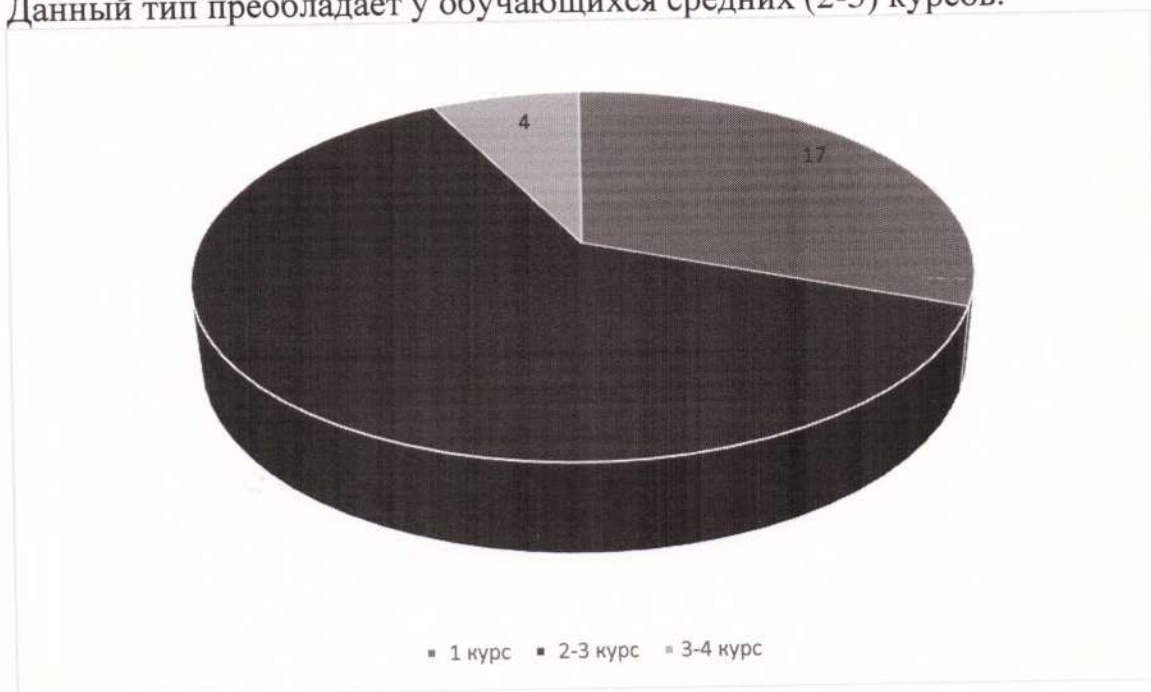


Рисунок 2 – Диаграмма промежуточного типа профессиональной идентичности

Тип 3 Активная профессиональная идентичность

В рамках данного типа условно можно выделить 3 уровня идентичности.

1 уровень характеризуется активной позицией, сопровождающейся отрицательными эмоциями относительно будущей профессии.

Несмотря на то, что у студентов, относящихся к данному типу, присутствуют негативные эмоции относительно этой профессии и всего, что с ней связано, они стремятся достичь определенных целей в данной профессии и проявляют значительную активность в учебно-профессиональной деятельности. Можно предположить, что существуют какие-либо внешние побудители их активности, помимо содержания самой будущей профессии (социальные обязательства, родительское мнение и др.).

2 уровень характеризуется активной позицией, сопровождающейся нейтральными эмоциями относительно будущей профессии.

У студентов данного типа не прослеживается ярких положительных эмоций (они варьируют в зависимости от ситуации), зато прослеживается позиция активного отношения к приобретаемой профессии, которая может быть также обозначена как позиция «субъекта». Студенты, занимающие активную позицию по отношению к приобретаемой профессии, ставят себе цели в профессиональной сфере и стремятся их достичь, планируют свою жизнь в русле профессии, знают, как получить интересующую их информацию, дополнительно читают специализированные журналы и книги.

3 уровень характеризуется активной позицией, сопровождающейся положительными эмоциями относительно будущей профессии.

Профессиональная идентичность студента является выраженной и активной. Студенты, придерживающиеся данной позиции, считают, что профессия повара-кондитера удовлетворяет их потребностям и запросам, в ней они видят свое призвание и способ самореализации. Они просчитывают свое будущее так, чтобы работать поваром-кондитером, ставят цели и достигают их.

Данный тип преобладает у обучающихся 3-4 (выпускных) курсов.

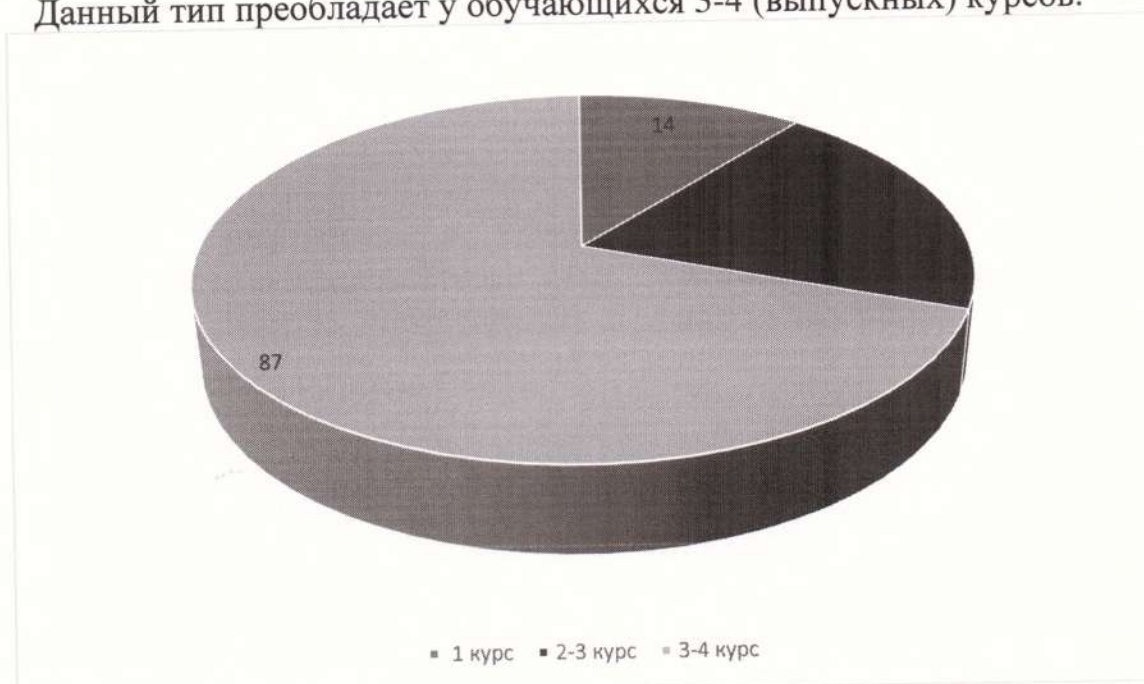


Рисунок 3 – Диаграмма активного типа профессиональной идентичности

Таким образом, проведенная диагностика свидетельствует о том, что уровень профессиональной подготовки будущих специалистов сферы питания отвечает требованиям работодателей, но необходимо активизировать работу со студентами по формированию и развитию «мягких» навыков, сформировать психологическую готовность к работе (работа психолога, тренинги).