

УДК 378.147

DOI: 10.18384/2310-7219-2020-3-143-149

## ФОРМИРОВАНИЕ ЦЕННОСТНОГО ОТНОШЕНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ У БУДУЩИХ МЕНЕДЖЕРОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Тараненко И. А.**

*Дальневосточный федеральный университет*

*690922, Владивосток, остров Русский, Аякс, 10, Российская Федерация*

### **Аннотация**

**Цель.** Проанализировать проблему несформированного ценностного отношения к профессиональной деятельности у менеджеров общественного питания и предложить способы ее решения.

**Процедура и методы.** Автором проведён анализ психолого-педагогической литературы по проблеме исследования, выстроен понятийный аппарат проблемы, обобщён педагогический опыт.

**Результаты.** Выявлены ценности специалиста сферы общественного питания, приведены примеры ценностно-ориентированных заданий.

**Теоретическая и/или практическая значимость.** Уточнён понятийный аппарат проблемы формирования ценностного отношения к профессиональной деятельности у будущих менеджеров общественного питания и разработана система аксиологизированных заданий, направленных на решение обозначенной проблемы.

**Ключевые слова:** ценности, ценностное отношение, профессиональная деятельность, индустрия питания, ресторанный бизнес, здоровое питание, менеджер общественного питания

## FORMING FUTURE FOOD SERVICE MANAGERS' VALUE ATTITUDE TO PROFESSIONAL ACTIVITIES

**I. Taranenko**

*Far-Eastern Federal University*

*10 Ajax Bay, Russky Island, Vladivostok, 690922, Russian Federation*

### **Abstract**

**Aim.** To analyze the problem of the undeveloped value attitude of food service managers to their professional activities and suggest some ways of solving the problem.

**Methodology.** Psychological and pedagogical literature relating to the stated problem is analyzed, some notions concerning values and value attitude to the professional activities are cited, the author's pedagogical experience is summarized.

**Results.** Values of the food service manager are specified and clarified; a series of value-orientated tasks are offered.

**Research implications.** The notions of the problem of forming future food service managers' value attitude to professional activities are specified; the system of value-orientated tasks for solving the stated problem is developed.

**Keywords:** values, value attitude, professional activities, food service industry, restaurant business, healthy way of eating, food service manager

## Введение

В последние годы приобрели популярность передачи, посвящённые индустрии питания, среди которых выделяются программы «Ревизорро» с участием Елены Летучей и «На ножах» с Константином Ивлевым. Данные программы выявили массу проблем, существующих в большом количестве ресторанов страны, таких, например, как антисанитария, нарушение сроков хранения продуктов, некачественное приготовление блюд, предоставление неверной информации о способах приготовления, неэтичное отношение к персоналу и гостям ресторана и т. д. Подобные проблемы могут не только приводить к испорченному настроению посетителей предприятий общественного питания, но и, что совсем неприемлемо, наносить вред их здоровью. Недостатки, выявленные в ходе съёмок вышеуказанных передач, могут свидетельствовать о том, что нормы и правила ресторанного бизнеса не являются для сотрудников этой сферы обслуживания важными и значимыми. К таким нормам можно отнести соблюдение правил гигиены и санитарии, приготовление блюд, не только вкусных, но и содержащих необходимый запас питательных веществ, честность и порядочность по отношению к гостям, сплочённую работу команды, развитие персонала и т. д. Ответственность за соблюдение данных норм и правил лежит при этом на менеджерах индустрии питания, в обязанности которых входит управление деятельностью предприятия. Управляющий рестораном отвечает за подбор квалифицированных клиентоориентированных сотрудников, стандартизацию закупок, условия хранения продуктов, приготовления блюд и обслуживания гостей, организацию тренингов и т. д.

Таким образом, можно утверждать, что причина многих проблем заключается в том, что у менеджеров общественного питания не только не хватает

специальных знаний и навыков, но и не сформировано ценностное отношение к выполнению своих служебных обязанностей. Если бы нормы и правила этой сферы обслуживания были для них ценностями, они изыскивали бы возможности пройти необходимое обучение или вообще не занимались бы этим бизнесом.

## Понятийный аппарат проблемы формирования ценностного отношения к профессиональной деятельности у будущих менеджеров общественного питания

Рассмотрим некоторые из понятий, касающихся ценностного отношения работника к профессиональной деятельности. Ключевым понятием являются «ценности». Философ В. В. Ильин называет ценности «императивами, идеалами, эталонами, регулятивами, принципами и нормами» [6, с. 10]. Для человека ценно то, что лично значимо и, соответственно, эмоционально переживается. Психолог Н. А. Журавлёва утверждает, что, так как разные ценности обладают разной степенью значимости, между присвоенными личностью ценностями образуются «отношения сравнительной значимости» [3]. Здесь можно говорить о расставлении приоритетов по степени их значимости. Что для человека более важно, на то и направлены его стремления и усилия, тому он посвящает большую часть своего времени. По теории самоактуализации А. Маслоу жизненные ценности личности зависят от иерархии её потребностей [9]. Существуют потребности низкого уровня и ценности более высокого порядка. Автор теории ориентации личности в мире ценностей А. В. Кирьякова говорит о том, что в течение жизни личность «восходит» от потребностей к ценностям [7]. Если потребности обладают узко-личностной направленностью, ценности могут иметь социальную значимость. Э. Ф. Зеер пишет о том, что доминирование потреби-

тельских потребностей и деформация профессионально-нравственных ценностей характеризуют деструктивный сценарий профессионального самоопределения [5].

Представители разных профессий имеют свои профессиональные ценности. О профессиональных ценностях специалистов говорят миссии и слоганы успешных компаний, работающих в самых разных секторах деятельности. Проанализировав ряд миссий и слоганов, мы пришли к выводу, что главными ценностями этих компаний, наряду с получением прибыли, являются качество выпускаемой продукции и оказываемых услуг, удовлетворение потребностей клиентов, развитие компании и забота о её сотрудниках, бережное отношение к окружающей среде и т. д., т. е. ценности социально значимые. Понятно, что ценности сотрудников, работающих в разных сферах деятельности, имеют свою специфику. Для работников общественного питания такими ценностями должны стать качественное приготовление блюд, обслуживание гостей на высоком уровне, соблюдение правил гигиены и санитарии, честное и порядочное отношение к гостям и сотрудникам, сплочённая работа команды, развитие персонала.

Под «ценностным отношением» мы вслед за В. А. Слостениным понимаем «внутреннюю позицию личности, отражающую взаимосвязь личностных и общественных значений»<sup>1</sup>.

По поводу воспитания (формирования) ценностного отношения к профессиональной деятельности отметим, что период овладения профессией в вузе представляет собой благоприятное время для закладывания профессиональных ценностей у будущих работников общественного питания. А. В. Кирьякова считает университетское образование основным каналом приобщения будуще-

го специалиста к ценностям культуры, образования и профессии [8]. Н. А. Журавлёва называет воспитание и обучение ведущими микросоциальными условиями формирования ценностей личности [4]. А. А. Вербицкий также указывает на важность применения в обучении будущих специалистов разработанной воспитательной теории и технологии социализации специалистов [1]. В другой своей статье известный педагог говорит о том, что, в отличие от обучения, которое опирается на логику и когнитивные процессы, в воспитании преобладают эмоциональный, ценностно-ориентационный и отношенческий компоненты активности человека [2].

В свете вышеизложенного предлагаем обогащать содержание дисциплин, входящих в образовательные программы по направлениям, относящимся к индустрии общественного питания, определённым ценностным содержанием.

#### **Формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности у будущих менеджеров общественного питания с помощью учебного пособия “English for Food Service Managers”**

В качестве примера одного из способов формирования ценностного отношения приведём учебное пособие “English for Food Service Managers” («Английский язык для менеджеров общественного питания»), разработанное для направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»<sup>2</sup>. Данное пособие используется в процессе преподавания дисциплины «Иностранный язык для профессиональных целей» в ФГАОУ ВО Дальневосточном федеральном университете, г. Владивосток.

Пособие состоит из четырёх тем «Пи-

<sup>1</sup> Слостенин В. А., Чижакова Г. И. Введение в педагогическую аксиологию: учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. М., 2003. 192 с.

<sup>2</sup> Тараненко И. А. English for food service managers: учебное пособие по английскому языку для студентов направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Владивосток, 2020. 106 с.

тание», «Индустрия питания», «Меню», «Приготовление еды», каждая из которых делится на три раздела. В тему «Питание» входит материал о здоровом питании, питательных веществах, разработке меню с учётом принципов правильного питания, закупке, хранении и приготовлении продуктов с минимизацией потери питательных веществ, обслуживании гостей, придерживающихся той или иной диеты, гостей с различными типами аллергии и гостей-вегетарианцев (веганов, лакто-вегетарианцев, ово-вегетарианцев и ово-лакто-вегетарианцев). Обучающиеся знакомятся с опытом своих будущих зарубежных коллег – учатся, например, интерпретировать этикетки, разработанные Управлением США по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов. Данные этикетки, которыми оснащается каждый продукт, содержат перечень показателей пищевой ценности продукта (рис. 1).

Пользуясь показателями пищевой ценности продукта, можно определить размер порции, а также количество калорий, углеводов, белков, жиров (насыщенных и ненасыщенных), холестерина, соли, сахара, витаминов и минералов, содержащихся в продукте. В этикетке также приводятся суточные нормы потребления тех или иных питательных веществ. Благодаря данной информации проще следить за своим питанием, избавляться от избыточного веса и оставаться здоровым.

Тема «Индустрия питания» включает материал о разных типах коммерческих и некоммерческих предприятий общественного питания, способах управления этими предприятиями, а также о персонале, работающем в разных секторах ресторанного бизнеса. Ценностную нагрузку несут тексты о знаменитых людях, достигших большого успеха в индустрии питания, а именно Харланде Дэвиде Сандерсе, известном как полковник Сандерс, основавшем американскую компанию «Kentucky Fried Chicken (KFC)», и Джейми Оливере, знаменитом британском

<b>Nutrition Facts</b>	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>2/3 cup (55g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>230</b>
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 8g	<b>10%</b>
Saturated Fat 1g	<b>5%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 160mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 37g	<b>13%</b>
Dietary Fiber 4g	<b>14%</b>
Total Sugars 12g	
Includes 10g Added Sugars	<b>20%</b>
<b>Protein</b> 3g	
Vitamin D 2mcg	<b>10%</b>
Calcium 260mg	<b>20%</b>
Iron 8mg	<b>45%</b>
Potassium 240mg	<b>6%</b>

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Рис. 1 / Fig. 1. Показатели пищевой ценности продукта / Indicators of the food value of the product

Источник: FDA U.S. Food and Drug Administration, официальный сайт<sup>1</sup>

поваре и рестораторе. Известные рестораторы и шеф-повары могут выступать в качестве ролевых моделей для будущих менеджеров общественного питания. Предполагается, что их опыт станет ориентиром, а ценности будут присвоены. Выбор данных личностей обусловлен их вкладом в развитие ресторанного бизнеса, пропаганду здорового питания и другие социально полезные действия. Джей-

<sup>1</sup> FDA U.S. Food and Drug Administration, официальный сайт [Электронный ресурс]. URL: <https://www.fda.gov/food/food-labeling-nutrition/changes-nutrition-facts-label> (дата обращения: 30.07.2020).

ми Оливер, например, был награждён Орденом Британской Империи за вклад в развитие системы здорового питания. Он активно борется с детским ожирением, занимается благотворительностью, в 2002 г. создал ресторан «Fifteen», наняв на работу пятнадцать проблемных подростков, не имеющих первоначальных навыков приготовления пищи. Один из обученных молодых людей получил впоследствии работу повара в одном из первоклассных ресторанов Лондона. Ещё один проект, телевизионное шоу «Джейми Оливер: школьные обеды» нацелен на изменение подхода к питанию в школьных столовых. В одной из таких программ Джейми учит детей вместо употребления в пищу полуфабрикатов готовить еду самостоятельно.

Тема пособия «Меню» охватывает вопросы стилей и типов меню, процесса его планирования, составления и дизайна. В качестве примера задания, направленного на формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности у будущих менеджеров общественного питания, приведём ролевую игру, включённую в раздел «Стили и типы меню». Двум студентам предлагается разыграть следующую ситуацию. В столовую лечебного заведения приходит новый повар, которому не нравится существующее меню. Меню является циклическим, т. е. блюда меняются каждый день в течение определённого срока, после чего цикл повторяется. Цикл меню в столовой составляет всего три дня, и пациентам больницы это не нравится. Кроме того, их не устраивает качество приготавливаемых блюд, большинство из которых безвкусно. Повар должен поговорить с менеджером столовой, которого до сих пор всё устраивало, и убедить его/её изменить меню, предложив свои идеи. Ожидается, что студент, исполняющий роль повара, будет говорить о необходимости увеличения цикла меню (минимум до недели) и, таким образом, о введении в меню большего количества блюд, а также

будет настаивать на необходимости улучшения качества приготавливаемой пищи.

В этой же теме есть видео с ещё одним знаменитым британским поваром Гордоном Рамзи, ведущим программы «Кошмары на кухне» (британского аналога российской программы «На ножжах»). В данном видео Гордон Рамзи обсуждает с владельцем ресторана «У Себастьяна» дизайн меню – некачественно выполненные фотографии, слишком большой выбор блюд, соусов к ним и различных комбинаций способов их приготовления, сбивающий с толку посетителей. Посмотрев небольшое видео, студент, возможно, захочет начать смотреть выпуски программы «Кошмары на кухне», где Гордон Рамзи учит нерадивых управляющих и их персонал относиться к работе правильно.

Тема «Приготовление еды» включает материал о приготовлении блюд из фруктов, овощей, мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов и выпечки. Разбираются принципы обработки продуктов и способы их приготовления. В этой теме есть упомянутое выше видео из серии программ «Джейми Оливер: школьные обеды». Джейми учит школьников готовить куриные наггетсы. Перед тем как начать приготовление Джейми даёт одному из школьников упаковку с полуфабрикатом наггетсов и просит его посчитать количество ингредиентов. Количество ингредиентов, которых оказывается 44, говорит о том, что самой курицы в полуфабрикате не так уж много. Джейми сравнивает приготовление полуфабрикатов с приготовлением в домашних условиях и доказывает, что последнее также может быть удобным, быстрым и недорогим.

Изучая тему «Приготовление еды», студенты должны найти интересные рецепты блюд и поделиться ими с однокурсниками. Заключительный раздел темы предполагает создание видеоролика с участием студента, в котором он должен приготовить какое-либо блюдо и прокомментировать шаги, выполняемые в процессе приготовления.

Можно приводить ещё много примеров заданий, направленных на формирование ценностного отношения менеджеров общественного питания к профессиональной деятельности. Повторим, что задания аксиологической направленности могут использоваться не только на занятиях дисциплины «Иностранный язык в профессиональной сфере», но и на занятиях других дисциплин, в особенности профильных. Чем больше усилий приложит преподаватель в этом направлении, тем более высокой будет вероятность достижения поставленной цели.

### Заключение

Итак, сформулировав проблему и обосновав её актуальность, мы предложили способы ее решения. Проблема: несформированное ценностное отношение к профессиональной деятельности у будущих менеджеров общественного пи-

тания – может быть решаемая с помощью ценностного обогащения материала изучаемых ими дисциплин. В нашем случае это «Иностранный язык для профессиональных целей». Студентам предлагается выполнить задания, предполагающие ценностную нагрузку – прочитать текст, посмотреть видео или поучаствовать в ролевой игре. В заданиях представлен тот или иной аспект ресторанного бизнеса, а также рассматривается его ценностная составляющая. Тексты и видео, на вопросы к которым студент должен ответить после прочтения / просмотра, призваны навести его на размышление о собственной системе ценностей и отношении к будущей профессиональной деятельности, а ролевые игры рассчитаны на проявление усвоенных профессиональных ценностей и демонстрацию правильного отношения к работе.

*Статья поступила в редакцию 15.11.2019.*

### ЛИТЕРАТУРА

1. Вербицкий А. А., Гураль С. К. Духовно-нравственное развитие личности в компетентностном формате // *Перспективы науки*. 2019. № 2 (113). С. 197–200.
2. Вербицкий А. А., Ферапонтова М. В., Бутовская Е. В. Личностные качества подростков и юношей в контексте нравственного выбора // *Педагогика и психология образования*. 2018. № 2. С. 89–102.
3. Журавлева Н. А. Динамика ценностных ориентаций молодежи в российском обществе. М., 2006. 327 с.
4. Журавлева Н. А. Индивидуально-психологические факторы системы жизненных ценностей личности // *Образование России и актуальные вопросы современной науки: сб. статей II Всероссийской научно-практической конференции*, Пенза, 27–28 мая 2019 г. Пенза, 2019. С. 72–77.
5. Зеер Э. Ф., Сыманюк Э. Э. Психологические особенности самоопределения личности в постиндустриальном обществе // *Новое в психолого-педагогических исследованиях*. 2019. № 1 (53). С. 76–83.
6. Ильин В. В. Аксиология: монография. М., 2005. 216 с.
7. Кирьякова А. В. Теория ориентации личности в мире ценностей. Оренбург, 1996. 190 с.
8. Кирьякова А. В. Ценностные ориентации студентов – аксиологический ресурс качества университетского образования // *Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры: сб. материалов Всероссийской научно-методической конференции*. Оренбург, 01–03 февраля 2017 г. Оренбург, 2017. С. 2847–2853.
9. Маслоу А. Мотивация и личность. СПб., 2006. 352 с.

### REFERENCES

1. Verbitskii A. A., Gural' S. K. [Spiritual and moral development of the personality in the competency format]. In: *Perspektivy nauki* [Science perspective], 2019, no. 2 (113), pp. 197–200.
2. Verbitskii A. A., Ferapontova M. V., Butovskaya E. V. [Personal qualities of adolescents and young men in the context of moral choice]. In: *Pedagogika i psikhologiya obrazovaniya* [Pedagogy and Psychology of Education], 2018, no. 2, pp. 89–102.

3. Zhuravleva N. A. *Dinamika tsennostnykh orientatsii molodezhi v rossiiskom obshchestve* [Dynamics of value orientations of young people in Russian society]. Moscow, 2006. 327 p.
4. Zhuravleva N. A. [Individual psychological factors of the personal life value system]. In: *Obrazovanie Rossii i aktual'nye voprosy sovremennoi nauki: sb. statei II Vserossiiskoi nauchno-prakticheskoi konferentsii, Penza, 27–28 maya 2019 g.* [Education of Russia and topical issues of modern science: collection of articles. Articles of the II all-Russian scientific-practical conference, Penza, May 27–28, 2019]. Penza, 2019, pp. 72–77.
5. Zeer E. F., Symanyuk E. E. [Psychological features of personality self-determination in postindustrial society]. In: *Novoe v psikhologo-pedagogicheskikh issledovaniyakh* [The new in psychological and pedagogical research], 2019, no. 1 (53), pp. 76–83.
6. Il'in V. V. *Aksiologiya* [Axiology]. Moscow, 2005. 216 p.
7. Kir'yakova A. V. *Teoriya orientatsii lichnosti v mire tsennostei* [The theory of personality orientation in the world of values]. Orenburg, 1996, 190 p.
8. Kir'yakova A. V. [Value orientations of students – an axiological resource for the quality of university education]. In: *Universitetskii kompleks kak regional'nyi tsentr obrazovaniya, nauki i kul'tury: sb. materialov Vserossiiskoi nauchno-metodicheskoi konferentsii. Orenburgskii gosudarstvennyi universitet. Orenburg, 01-03 fevralya 2017 g.* [University complex as a regional center of education, science and culture: collection of articles. materials of the All-Russian scientific and methodological conference. Orenburg, 01-03 February 2017]. Orenburg, 2017, pp. 2847–2853.
9. Maslou A. *Motivatsiya i lichnost'* [Motivation and personality]. Saint Petersburg, 2006. 352 p.

---

#### ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Тараненко Инна Александровна – кандидат педагогических наук, доцент Академического департамента английского языка Восточного Института – Школы региональных и международных исследований Дальневосточного федерального университета;  
e-mail: taranenko.ia@dvfu.ru

#### INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Inna A. Taranenko – Cand. Sci. (Education), Assoc. Prof., Academic Department of the English Language, the Eastern Institute – School of Regional and International Studies of the Far-Eastern Federal University;  
e-mail: taranenko.ia@dvfu.ru

---

#### ПРАВИЛЬНАЯ ССЫЛКА НА СТАТЬЮ

Тараненко И. А. Формирование ценностного отношения к профессиональной деятельности у будущих менеджеров общественного питания // Вестник Московского государственного областного университета. Серия: Педагогика. 2020. № 3. С. 143–149.  
DOI: 10.18384/2310-7219-2020-3-143-149

#### FOR CITATION

Taranenko I. A. Forming Future Food Service Managers' Value Attitude to Professional Activities. In: *Bulletin of the Moscow Region State University. Series: Pedagogics*, 2020, no. 3, pp. 143–149.  
DOI: 10.18384/2310-7219-2020-3-143-149