

# Выбрать профессию по душе

Почетный профессор УрГЭУ Вера Соловьёва рассказывает о востребованных на рынке специальностях

Успехи, достигнутые Свердловской областью в реализации доктрины продовольственной безопасности, очевидны. Так, наш регион обеспечен, по данным статистики, куриными яйцами на 105%, картофелем на 80%, а мясом – на 50%. Свердловские предприятия производят самые разные продукты питания, ширится сеть магазинов, кафе, ресторанов, развивается онлайн-торговля. О том, как готовят специалистов для сфер экономики, от которых зависит качество повседневной жизни людей, рассказала «Областной газете» директор Института менеджмента, предпринимательства и инжиниринга Уральского государственного экономического университета, кандидат педагогических наук Вера СОЛОВЬЁВА.

– Я сама окончила в 1969 году Свердловский институт народного хозяйства, который был предшественником УрГЭУ, по специальности «Экономика торговли». Об уровне образования, который давали в СИНХе, можно судить по тому, что его выпускники сумели успешно адаптироваться к рыночным условиям. Они занялись производством продуктов, созданием торговых сетей, ресторанным и гостиничным бизнесом.

– С 1998 по 2010 год вы занимали пост министра торговли, питания и услуг Свердловской области. Пригодился ли тот опыт при разработке образовательных программ, когда вы возглавили Институт менеджмента, предпринимательства и инжиниринга?

– Конечно, опыт помогал, но были и сложности. Я знала рынок и его потребности в кадрах, понимала, чему нужно учить, но не всегда знала, как. Пришлось осваивать учебный процесс. Век живи – век учишь, как говорится. К тому же развитие экономики, влияние внешних факторов постоянно требуют корректирования образования. Сегодня в нашем институте есть кафедры технологии питания, пищевой инженерии, управления качеством и экспертизы товаров и услуг, логистики и коммерции, менеджмента и предпринимательства, туристического бизнеса и гостеприимства, маркетинга и международного менеджмента.

Сейчас, на мой взгляд, наиболее перспективным направлением являются биотехнологии. Уже несколько лет в нашем институте ведется под-



ПРЕСС-СЛУЖБА УРГЭУ

готовка специалистов по профилю «Пищевая биотехнология». Наши выпускники способны разрабатывать новые, полезные для здоровья продукты, и потребность в них на крупных, средних и малых перерабатывающих предприятиях будет расти с каждым годом. Биотехнология продуктов питания будет все больше стыковаться с медициной. Это не только модный, но и коммерчески емкий, высокотехнологичный сектор бизнеса. Недавно мы обсуждали с руководством одного известного предприятия возможность выпуска для школьных столовых хлеба, обогащенного каротином, железом, другими полезными микроэлементами. Спрос есть.

– Применяются ли новые технологии в обучении студентов?

– Несколько лет назад в УрГЭУ был создан Единый лабораторный комплекс (ЕЛК), на развитие которого ежегодно выделяются средства. У нас появилась научная лаборатория, где студенты и аспиранты занимаются исследовательской работой, есть лаборатории по управ-

лению качеством, по общественному питанию и даже криминалистическая лаборатория, хотя она вроде и не по нашему профилю. Сейчас мы разворачиваем виртуальную лабораторию, в которой не нужны вещества, продукты, химикаты, работа в которой абсолютно безопасна.

– В наши дни стать специалистом, изучив лишь теорию и не овладев практическими навыками, невозможно...

– Обучение в нашем институте и в университете в целом исключительно практико-ориентированное. Большинство преподавателей не порывают связей с производством. Мы приглашаем руководителей и ведущих специалистов предприятий, успешных рестораторов и отельеров читать лекции, проводить мастер-классы, деловые игры. Студенты регулярно проходят практику, и многие уже на втором-третьем курсе начинают работать по профилю обучения.

У нас реализуются совместные программы с успешными предприятиями. Например, недавно вместе с ректором УрГЭУ **Яковом Силиным** мы по-

бывали на новом производстве хлебопекарного предприятия. Увидели уникальное оборудование, бесконтактное изготовление продукции, дистанционное управление процессами. На этом комбинате для подготовки квалифицированных кадров создается учебный центр. Преподаватели УрГЭУ будут вести там занятия, а студенты смогут заниматься в рамках совместных сетевых программ по направлениям «Биотехнология», «Технологические машины и оборудование», которые реализуются на базе нашего института, а также маркетинга, управления качеством, экспертизы, логистики, проходить производственную практику.

– Хотелось бы обсудить две тенденции, которые имеют непосредственное отношение к подготовке кадров в вашем институте. Это – необходимость перестраиваться с внешнего туризма на внутренний и возрастающая требовательность потребителей к качеству продуктов, товаров, услуг.

– Реализация региональной программы «Развитие туризма и индустрии гостепри-

имства Свердловской области» предполагает строительство сети гостиниц и предприятий общественного питания на самых разных маршрутах. Кстати, на эти направления идет много иностранных студентов, и многие хотят остаться работать в России, на Урале. Недавно мы договорились со всемирно известным пятизвездочным отелем премиум-класса о взаимодействии в подготовке специалистов. Нужно распространять высокие стандарты на гостиницы в глубинке.

Огромным спросом пользуются и специалисты по управлению качеством. На заочное отделение, куда поступают те, кто уже работает и хочет повысить компетенции, сделать карьеру, конкурса традиционно большой. А вот вчерашние школьники не очень понимают, что это за специальность, чем им предстоит заниматься. Объясняю: специалисты по управлению качеством требуются во всех отраслях экономики, их задача – выявлять слабые места в производственной цепочке, устранять риски и оптимизировать процессы. Сейчас повсеместно внедряются информационные программы контроля. На предприятиях торговли и общественного питания это система ХАССП, позволяющая отслеживать все этапы производства, хранения и реализации продукции.

– До начала приемной кампании осталось не так уж много времени. Какие рекомендации вы могли бы дать абитуриентам?

– Не пренебрегать уроками профориентации, посещать дни открытых дверей в нашем институте. Но главный совет я бы хотела дать родителям: не давите на детей, позвольте им самим сделать выбор будущей профессии. Мой внук совершенно неожиданно решил учиться на технолога общественного питания, хотя родители настаивали на юриспруденции. Он уже окончил бакалавриат и сейчас учится в магистратуре. Доволен.

Хотелось бы отметить, что какую бы специальность абитуриенты ни выбрали, если они будут относиться к учебе ответственно, с трудоустройством проблем у них не будет. В течение года после получения диплома работу по специальности находят 85 процентов выпускников УрГЭУ.

информационный  
проект

ОБРАЗОВАНИЕ