

Мир науки. Педагогика и психология / World of Science. Pedagogy and psychology <https://mir-nauki.com>

2024, Том 12, № 4 / 2024, Vol. 12, Iss. 4 <https://mir-nauki.com/issue-4-2024.html>

URL статьи: <https://mir-nauki.com/PDF/40PDMN424.pdf>

5.8.7. Методология и технология профессионального образования (педагогические науки)

Ссылка для цитирования этой статьи:

Мусийчук, С. В. «Креативность и инновации» как педагогическое условие технологии формирования профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза / С. В. Мусийчук // Мир науки. Педагогика и психология. — 2024. — Т. 12. — № 4. — URL: <https://mir-nauki.com/PDF/40PDMN424.pdf>

For citation:

Musiichuk S.V. «Creativity and innovation» as a pedagogical condition of technology for the formation of professional culture of specialists in technology and catering in the innovative ecosystem of the university. *World of Science. Pedagogy and psychology*. 2024;12(4): 40PDMN424. Available at: <https://mir-nauki.com/PDF/40PDMN424.pdf>. (In Russ., abstract in Eng.)

УДК 378.147

Мусийчук Сергей Васильевич¹

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет», Анапа, Россия
Доцент кафедры «Управления, экономики и социально-гуманитарных дисциплин»

Кандидат философских наук, доцент

E-mail: sv-mus@mail.ru

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=390248

WoS: <https://www.webofscience.com/wos/author/rid/AAB-8500-2020>

**«Креативность и инновации»
как педагогическое условие технологии формирования
профессиональной культуры специалистов технологии
и организации общественного питания
в инновационной экосистеме вуза**

Аннотация. Статья посвящена вопросу формирования профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания в соответствии с педагогическим условием «креативность и инновации». Актуальность обусловлена необходимостью навыков и знаний как компетенций, которые позволят быстро адаптироваться будущим специалистам к изменяющимся требованиям работодателей. Одним из важных направлений подготовки кадров актуализируется проблема развития креативности и навыков инновационной деятельности обучающихся.

Большую роль играет создание инновационной экосистемы вуза, предполагающее необходимость осуществления совместной деятельности ее элементов, и тем самым способствующее формированию интеллектуального и социального капитала участников процесса (М.В. Богуславский, Н.С. Ладъжец, Е.В. Неборский, О.В. Санникова), предпринимательской, профессиональной и инновационной культуры. Инновациям отводится ключевая роль в экосистеме развития посредством трансформации интеллектуальной активности (Д.Б. Богоявленская) и обеспечения движения экономики в сторону достижения устойчивости развития.

¹ <http://sv-mus.narod.ru/>

Методы исследования: теоретический анализ, тестирование, формирующий эксперимент, метод математической статистики (непараметрический критерий X^2). Для достижения целей по экспериментальной проверке педагогической концепции формирования профессиональной культуры будущих специалистов технологии продукции и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза применялись критерии: любознательность, сложность и склонность к риску, толерантность к неопределенности. Новизна решения проблемы заключается в разработке технологии формирования профессиональной культуры специалиста на базе условия «креативность и инновации». Теоретическая и практическая значимость: заключается в разработке содержания условия формирования профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания. Данные формирующего эксперимента доказали эффективность разработанной программы.

Ключевые слова: креативность; экосистема вуза; инновационная экосистема вуза; профессиональная культура; специалисты сферы общественного питания; метод кейсов; толерантность к неопределенности; интеллектуальная активность

Введение

Одной из актуальных тенденций в современном обществе и, в частности, в его экономическом развитии выступает тезис о необходимости наличия у профессионалов специальных навыков и знаний, способствующих адаптации к возрастающим требованиям компаний, потенциальных для трудоустройства, а также обеспечивающих востребованность на рынке труда². Противоречие системы высшего образования последних десятилетий, связанное с требованиями к качеству обучения, стимулирует персонализацию учебного процесса [1], поиск новых дидактических средств для обеспечения гарантированного результата. Одним из направлений данной педагогической работы становится развитие креативности обучающихся как особенности творческой личности, а также инновационная деятельность.

В соответствии с нормативным материалом, изложенным в содержании паспорта научной специальности 5.8.7. Методология и технология профессионального образования³ реализация целей формирования профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза в рамках педагогического условия «креативность и инновации», осуществлена формулировка и апробация подхода формирования профессиональной культуры, в соответствии с п. 5. обновление содержания, методик и технологий профессионального образования в изменяющихся (современных) условиях, обновление трудовых функций и компетенций специалистов как фактор влияния на профессиональное образование; п. 9. гуманизация и персонализация в профессиональном образовании и п. 26. формирование профессионального мировоззрения, профессиональное развитие и саморазвитие личности, личностное развитие в профессиональном образовании.

² Übergang in eine Green Economy: Notwendige strukturelle Veränderungen und Erfolgsbedingungen für deren tragfähige Umsetzung in Deutschland. Umwelt Bundesamt, Dessau-Rosslau, 2016. — URL: https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/1/publikationen/9-Iqendige_strukturelle_vere4nderungen_u_nd_erfolgsbedingungen_fur_deren_tragfahige_umsetzung_in_deutschland.pdf (дата обращения: 22.07.2024).

³ Паспорт научной специальности 5.8.7. «Методология и технология профессионального образования» URL: <https://vak.minobrnauki.gov.ru/searching#tab=tab:materials~> (дата обращения: 19.07.2024).

Непосредственно определение инновационной экосистемы вуза предлагает М.В. Люлюченко: «Инновационная экосистема — это те благоприятные условия и элементы инфраструктуры, которые активизируют инновационную деятельность» [2, с. 62].

Важной мыслью в русле нашего исследования так же представляется идея М.В. Люлюченко о значимости университетов для создания инновационных экосистем, так как они генерируют основы универсальных ценностей, обеспечивающих эволюционные процессы культуры и экономики государства посредством коммерциализации результатов научно-исследовательской деятельности [2].

М.В. Богуславский, Н.С. Ладыжец, Е.В. Неборский, О.В. Санникова справедливо указывают, что освещение средствами массовой информации взаимодействия работодателей и университетов оказывает влияние на гуманистические ценности и социальный капитал общества [3]. В исследовании И.В. Корчагиной высказывается предположение о том, что Большую роль играет создание инновационной экосистемы вуза, предполагающее необходимость осуществления совместной деятельности ее элементов, и тем самым способствующее формированию социального капитала участников процесса, предпринимательской, профессиональной и инновационной культуры [4].

В.В. Михайлов, рассматривая «Вуз как ключевой элемент функционирования национальной инновационной системы», обозначает главенствующую роль государства как инициатора и активатора становления предпринимательских университетов (Массачусетский технологический институт, Стэнфордский университет) [5].

П. Рюкер-Шеффер, Б. Фишер, С. Кьероз описывают не только образовательную роль исследовательских университетов в инновационных экосистемах, но и определяют стратегию поведения университета с позиций предпринимательства, что способствует формированию инициативы рынка [6]. Д.О. Королева и Т.О. Науширванов предполагают, что инновации наиболее значимы для экосистемы развития по причине инициации интеллектуальной активности участников и стимулирования развития экономики в траектории стабильности развития [7].

В статье «Оценка эффективности деятельности российских вузов: нужно ли менять парадигму?» Е.В. Романов доказывает необходимость корректировки критериев результативности и эффективности университетов, так как они являются неотъемлемой частью трансформации методологии анализа деятельности высшей школы [8]. Стратегии развития вузов и создания глобального образования обосновывают инновационные пути для университетов, базой при этом выступает концепция «образовательной инновации». Что послужило причиной появления гринфилда — в значении «территории для образовательных инициатив». При этом важным элементом образовательной экосистемы становится вуз, а гринфилд внутри ее модели видится как двигатель для технологической инициативы и образовательной инновации. При этом он осуществляет эффективное функционирование и реформирование экосистемы вуза и реструктуризацию для предстоящего онтогенеза.

Ф. Лалу, рассуждая об организации будущего, сформулировал концепцию «бирюзовая организация» (бизнес-модель, самопроизвольно развивающийся «живой организм», в управлении и развитии применяющий новаторские методы, базирующиеся на самоорганизации и самоуправлении сотрудников, взаимоуважении субъектов и преданность единым идеалам [9].

Таким образом, отметим, что педагогическое условие готовности к креативной и инновационной профессиональной деятельности в сфере общественного питания проявляется в: наличии навыков критически и творчески мыслить; осмысления, вербализации и преодоления трудностей; использовании способов улучшения творческого мышления; конструктивное восприятие инновации в профессиональной области.

Материалы и методы

При формировании профессиональной культуры будущих специалистов технологии продукции и организации общественного питания в экообразовательной среде вуза для изучения педагогического условия «креативность и инновации» использовалась методика тестирования креативности по Е. Туник. Диагностика проводится по четырем факторам: воображению (В); любознательности (Л); сложности (С) и склонности к риску (Р). Опросник, выявляющий толерантность к неопределенности также применялся для тестирования результативности педагогического условия «креативность и инновации». Реализована трехфакторная оценка утверждений. В качестве основного фактора, определяющего креативность личности и ее инновационные способности, анализируется толерантность к неопределенности, выражающееся в потребности к изменениям, новациям и неповторимости, решимость справиться с трудностями, которые никто ранее не преодолевал, потребности выбирать сложнейшие задачи, в автономности и свободе принятия решений. Эксперимент проводился на базе ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края с обучающимися 3 курса возраста 19–20 лет, состав групп был следующий: экспериментальной (ЭГ) (28 чел., из них 15 девушек и 13 юношей) и контрольной (КГ) (29 чел., из них 17 девушек и 12 юношей).

Результаты и обсуждение

Для достижения целей по экспериментальной проверке педагогической концепции формирования профессиональной культуры будущих специалистов технологии продукции и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза применялись критерии: любознательность, сложность и склонность к риску, толерантность к неопределенности (табл. 1).

Технология профессиональной подготовки специалистов технологии продукции и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза в соответствии с педагогическим условием «креативность и инновации» представлена в таблице 2.

Таблица 1

Педагогическое условие «креативность и инновации» формирования профессиональной культуры будущих специалистов технологии продукции и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза

Педагогическое условие	Диагностические методики	Измеряемые критерии
Креативность и инновации	Диагностика креативности по тесту Е. Туник	Особенности творческой личности: — Любознательность — Сложность и склонность к риску
	Опросник толерантности к неопределенности	— Толерантность к неопределенности

Разработано автором

Экспериментальная работа по профессиональной подготовке специалистов в инновационной экосистеме вуза в соответствии с педагогическим условием «креативность и инновации» была построена средствами авторского сборника мини-кейсов⁴ и комплексом заданий, предусмотренных Пунктами паспорта научной специальности 5.8.7.

⁴ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. 179 с.

Таблица 2

Технология профессиональной подготовки специалистов технологии продукции и организации общественного питания в экообразовательной среде вуза в соответствии с педагогическим условием «Креативность и инновации», а соответствии с пунктами паспорта научной специальности 5.8.7

Пункты паспорта научной специальности 5.8.7	Кейс-метод
5. Обновление содержания, методик и технологий профессионального образования в изменяющихся (современных) условиях. Обновление трудовых функций и компетенций специалистов как фактор влияния на профессиональное образование	— Кейс Смотреть вперед в будущее кулинарии ⁵ — Кейс Как научить компьютер искусству приготовления еды ⁶ — Кейс Сухой лед ⁷ — Кейс Кулинарные сайты ⁸ — Кейс Новый образ жизни и инновационные подходы к устойчивости пищевых продуктов ⁹ — Кейс Питание космонавтов «Роскосмоса» за пределами Земли ¹⁰
9. Гуманизация и персонализация в профессиональном образовании	— Кейс Гастрономическая культура и гастрономические метафоры ¹¹ — Кейс Морковный суп доктора Эрнста Моро ¹² — Кейс Кошки спасли ресторан от закрытия из-за пандемии коронавируса ¹³ — Кейс Автоматы отсыпаящие корм для бездомных кошек в обмен на перерабатываемые отходы ¹⁴
26. Формирование профессионального мировоззрения. Профессиональное развитие и саморазвитие личности. Личностное развитие в профессиональном образовании	— Кейс Моя профессия по типологиям различных тестов ¹⁵ — Кейс Профессионально-значимые качества специалистов сервисной реальности с примерами из реальной практики ¹⁶ — Кейс А.П. Чехов об интеллигентности и должном отношении к питанию ¹⁷ — Кейс Проработка нового меню — Кейс о чтении, шоколаде и М.Ю. Лермонтове ¹⁸

Разработано автором

⁵ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 58.

⁶ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 59.

⁷ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 19.

⁸ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 21.

⁹ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 35.

¹⁰ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 37.

¹¹ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 164.

¹² Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 135.

¹³ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 32.

¹⁴ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 39.

¹⁵ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 42.

¹⁶ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 51.

¹⁷ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 162.

¹⁸ Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное в сервисной реальности общественного питания: Сборник мини-кейсов. Краснодар: Издательство «Новация», 2023. С. 163.

Приведем пример кейс-задания, посвященного космическим технологиям.

Задание:

1. Проанализируйте материал с целью написания эссе о специфике меню космонавтов.
2. Сделайте презентацию, посвященную проблеме гастрономии на орбите.

Предлагается материал из пресс-службы Госкорпорации Роскосмос.¹⁹ Основой рациона космонавтов на время полетов является сублимированная пища. Технология вакуумного обезвоживания на длительное время, вплоть до нескольких лет, позволяет сохранять питательные вещества и даже первоначальные запах, вкус и форму. Также часть блюд космонавтов составляют продукты в первозданном виде, расфасованные в консервные банки. Из них в дальнейшем даже можно сделать привычные блюда с Земли. Например, «селедку под шубой», которую готовил российский экипаж МКС на Новый год. Российские космонавты на МКС приготовили «космическую» селедку под шубой. На видео космонавты продемонстрировали, какие сложности возникают при приготовлении любимого русского салата в невесомости. Космическая тарелка получилась из пластиковой подставки с цилиндром из прозрачной пленки, которые закреплены между собой с помощью скотча. Автор: Екатерина Сорока.

Подобранный комплекс заданий способствует решению проблемы инновационного потенциала как системы факторов и условий, необходимых для развития инновационного процесса [10; 11]. Креативность, включающая творческое мышление²⁰ [12], выступает элементом становления профессионального мышления в рамках универсальных требований к мышлению выпускника профессиональной образовательной организации и современного работника [13]. Данная технология применима и в варианте дистанционного обучения и целесообразна для применения в качестве инклюзивного [14], интегрированного и интернационального образования [15].

Тем не менее в самом эксперименте по развитию креативности и склонности к инновациям как педагогического условия создания профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания в инновационной экосистеме вуза на основе метода кейсов в экспериментальной (ЭГ) (28 чел.) и контрольной (КГ) (29 чел.) участвовали обучающиеся ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края.

В таблице 3 представлено распределение количества человек, в том числе и в процентном соотношении по уровням в ЭГ и КГ по сводному показателю. Для проверки результатов исследования использовался «Комплексный показатель креативности и инновации как педагогического условия формирования профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания в образовательной среде вуза на основе гастрономического дискурса метода кейсов (Комплексный показатель)».

Для расчета комплексного показателя в ЭГ и КГ использовался математический метод «Среднее арифметическое» на начальном (констатирующем), а также конечном (формирующем) этапах эксперимента. При проверке эффективности креативности и инновации работы как педагогического условия создания профессиональной культуры специалистов

¹⁹ Пресс-служба Госкорпорации Роскосмос: Санкции не сказались на производстве питания для российских космонавтов. — URL: <https://sensaciy.net/sankczii-ne-skazalis-na-proizvodstve-pitaniya-dlya-rossijskikh-kosmonavtov/> (дата обращения: 22.07.2024).

²⁰ Мусийчук, М.В. Диагностика креативности и критического мышления как компетенции 4к: учебное пособие. Электронное издание / М.В. Мусийчук, С.В. Мусийчук. — Магнитогорск: Магнитогорский государственный технический университет имени Г.И. Носова, 2022. — EDN JIOEZY.

технологии и организации общественного питания в образовательной среде вуза на основе гастрономического дискурса метода кейсов в ходе эксперимента применялся непараметрический критерий X^2 . Было осуществлено сравнение количества студентов в пределах низкого, среднего и высокого уровней на констатирующем и формирующем экспериментальных этапах. Полученные данные представлены в сводной таблице 3 и рисунке 1.

Таблица 3

Количество человек в ЭГ и КГ по сводному показателю на начальном и конечном этапе эксперимента

Уровни	ЭГ				КГ			
	начальный этап		конечный этап		начальный этап		конечный этап	
	кол-во		кол-во		кол-во		кол-во	
	чел.	%	чел.	%	чел.	%	чел.	%
Низкий	11,00	39,30	3,00	10,70	10,67	36,80	11,33	39,10
Средний	10,33	36,93	11,00	39,30	12,67	43,67	12,33	42,50
Высокий	6,67	23,80	14,00	49,97	5,67	19,53	5,33	18,40
Итого:	28,00	100,00	28,00	100,00	29,00	100,00	29,00	100,00
X^2	7,67				0,77			
Табл. знач.	$X^2_{0,05} = 5,99$				$X^2_{0,01} = 9,21$			

Разработано автором

Данные таблицы 3 отражают положительную динамику в изменениях количества испытуемых на уровнях по «Комплексному показателю». Статистическая значимость отличий проверялась непараметрическим критерием X^2 . Табличные значения ($X^2_{0,05} = 5,99$, $X^2_{0,01} = 9,21$) показывают, что в экспериментальной группе вычисленный показатель $X^2 = 7,67$ больше табличного, только на 5 % уровне значимости. Это позволяет сделать математически обоснованный вывод, что в полученных результатах на начальном и конечном этапах эксперимента есть статистически значимые изменения на 5 % уровне значимости. Следовательно, проводимая работа в экспериментальной группе показала важный результат. Так, высокий уровень начального этапа в 23,8 % в итоге составил 49,97 %. Между результатами на начальном и конечном этапах эксперимента в контрольной группе $X^2 = 0,77$, что позволяет утверждать, что статистически значимых различий нет.

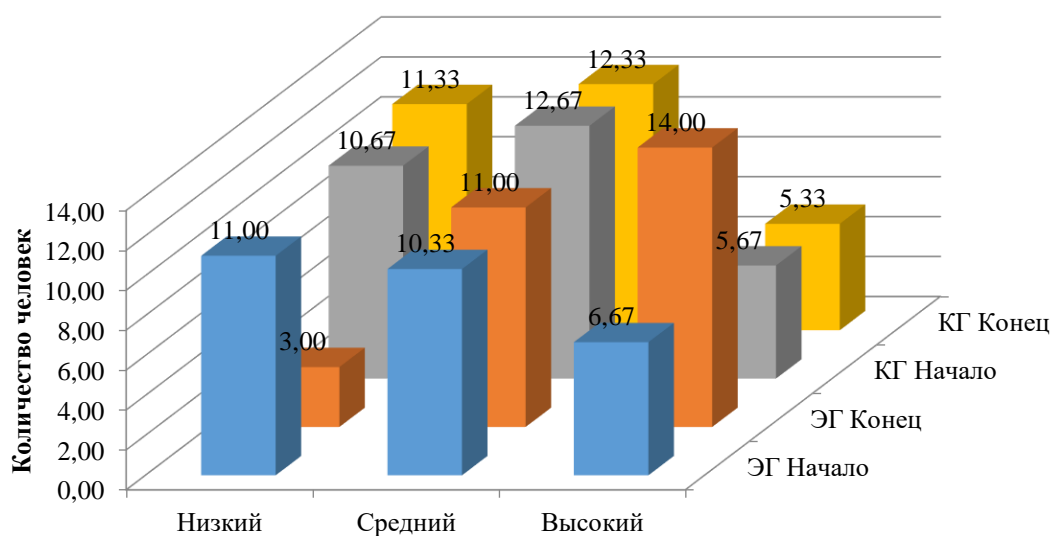


Рисунок 1. Количество человек в ЭГ и КГ по сводному показателю на начальном и конечном этапе эксперимента (разработано автором)

Новизна решения проблемы заключается в разработке технологии формирования профессиональной культуры специалиста на базе условия «креативность и инновации» на основе гастрономического дискурса метода кейсов. Теоретическая и практическая значимость: заключается в разработке содержания условия формирования профессиональной культуры специалистов технологии и организации общественного питания, способствующего овладению коммуникативной компетенцией, а также экспериментальной проверке.

Заключение

Таким образом, проведенное исследование с применением таких методов как тестирование, формирующий эксперимент, метод математической статистики и непараметрический критерий χ^2 позволяет нам обоснованно утверждать, что применяемая нами технология формирования креативности и инновации как педагогического условия улучшения коммуникативной работы специалистов технологии и организации общественного питания в образовательной среде вуза на основе гастрономического дискурса метода кейсов успешна и может применяться на практике.

ЛИТЕРАТУРА

1. Мусийчук, М.В. «Лайфхак» как форма интеллектуальной активности в современных интеллектуальных системах / М.В. Мусийчук, А.П. Павлов // Мир науки. — 2016. — Т. 4, № 1. — С. 18. — EDN VSZJLF.
2. Люлюченко, М.В. Инновационная экосистема вуза как фактор инновационного развития государства / М.В. Люлюченко, Ю.И. Селиверстов // Актуальные проблемы и перспективы развития экономики: российский и зарубежный опыт. — 2017. — № 12. — С. 61–63. EDN: ZWAVHT.
3. Богуславский, М.В. Транзитивный университет — драйвер развития инновационной экосистемы в регионе / М.В. Богуславский, Н.С. Ладыжец, Е.В. Неборский, О.В. Санникова // Проблемы современного образования. — 2019. — № 6. — С. 101–109. EDN: MSROFG.
4. Корчагина, И.В. Развитие «мягкой» компоненты инновационных экосистем опорных университетов / И.В. Корчагина // Университетское управление: практика и анализ. — 2020. — № 24(1). — С. 106–118. — Текст: непосредственный. EDN: RXDAMH.
5. Михайлов, В.Н. Вуз как ключевой элемент функционирования национальной инновационной системы / В.Н. Михайлов // Экономика и управление в XXI веке: тенденции развития. — 2015. — № 21. — С. 69–73. — Текст: непосредственный. EDN: TPДВОH.
6. Рюкер-Шеффер, П. Не только образование: роль исследовательских университетов в инновационных экосистемах / П. Рюкер-Шеффер, Б. Фишер, С. Кьероз // ФОРСАЙТ. — 2018. — Т. 12. — № 2. — С. 50–61. EDN: USSGIE.
7. Королева, Д.О. Экосистема развития инноваций российского образования: инфраструктурные характеристики / Д.О. Королева, Т. О. Науширванов. — Москва: НИУ ВШЭ, 2020. — 32 с.
8. Романов, Е.В. Оценка эффективности деятельности российских вузов: нужно ли менять парадигму? / Е.В. Романов // Образование и наука. — 2021. — Т. 23, № 6. — С. 84–125. — DOI 10.17853/1994-5639-2021-6-83-125. — EDN NBIMSI.

9. Лалу, Ф. Открывая организации будущего [Текст] / Фредерик Лалу; перевод с английского Валентины Кулябиной. — 3-е изд. — Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2018. — 422 с.
10. Мусийчук, С.В. Функции эвристической интуиции в инновационной деятельности менеджера / С.В. Мусийчук // Инновационный Вестник Регион. — 2013. — № 4-2. — С. 18–22. — EDN RWDAVV.
11. Мусийчук, М.В. Функции юмора в языковой игре как основа развития интеллектуальной активности личности / М.В. Мусийчук, А.П. Павлов // Мир науки. — 2016. — Т. 4, № 2. — С. 29. — EDN WCJAFB.
12. Мусийчук, М.В. Методологические парадигмы исследования креативных процессов / М.В. Мусийчук, С.В. Мусийчук // Методологические проблемы науки и образования: Тезисы докл. межвуз. науч. конф., Магнитогорск, 10 июня 2007 года. Том 1. — Магнитогорск: МГПИ, 1998. — С. 63–64. — EDN TBLKEJ.
13. Макарова, А.К. Использование онлайн-курсов при формировании критического мышления студентов в процессе профессионального становления специалистов / А.К. Макарова // Эффективные практики профориентационной работы в образовательных организациях: Сб. мат. III Всерос. научно-практ. конф. с междунар. участием, Якутск, 16 февраля 2024 года. — Киров: Межрегиональный центр инновационных технологий в образовании, 2024. — С. 123–128. — EDN JJAZHU.
14. Макарова, А.К. Организация профессионального образования с применением дистанционных технологий посредством электронных хранилищ / А.К. Макарова // Актуальные проблемы современного общего и профессионального образования: Сб. статей по мат. IV Всерос. заочной научно-практ. конф., Магнитогорск, 30 ноября 2019 года / Под редакцией Т.В. Кружилиной, Т.Ф. Ореховой. — Магнитогорск: МГТУ имени Г.И. Носова, 2019. — С. 98–102. — EDN ZEDIYP.
15. Guseva, L. Traditions and modern trends of the Russian and French archival education / L. Guseva, A.K. Makarova // Criar Educação. — 2015. — Т. 4, № 2. — EDN VNFDMZ.

Musiichuk Sergey Vacilevich

Sochi State University, Anapa, Russia

E-mail: sv-mus@mail.ru

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=390248

WoS: <https://www.webofscience.com/wos/author/rid/AAB-8500-2020>

«Creativity and innovation» as a pedagogical condition of technology for the formation of professional culture of specialists in technology and catering in the innovative ecosystem of the university

Abstract. The article is devoted to the formation of the professional culture of technology specialists and catering organizations in accordance with the pedagogical condition «creativity and innovation». The relevance is due to the need for skills and knowledge as competencies that will allow future specialists to quickly adapt to the changing requirements of employers. One of the important areas of personnel training is the problem of developing students' creativity and innovation skills.

An important role is played by the creation of an innovative ecosystem of the university, which implies the need for joint activities of its elements, and thereby contributes to the formation of intellectual and social capital of the participants in the process (M.V. Boguslavsky, N.S. Ladyzhets, E.V. Neborsky, O.V. Sannikova), entrepreneurial, professional and innovative culture. Innovations play a key role in the development ecosystem through the transformation of intellectual activity (D.B. Bogoyavlenskaya) and ensuring the movement of the economy towards achieving sustainable development.

Research methods: theoretical analysis, testing, formative experiment, method of mathematical statistics (nonparametric criterion X^2). In order to achieve the goals of experimental verification of the pedagogical concept of forming the professional culture of future specialists in product technology and catering in the innovative ecosystem of the university, the following criteria were applied: curiosity, complexity and risk tolerance, tolerance to uncertainty. The novelty of solving the problem lies in the development of technology for the formation of a professional culture of a specialist based on the condition «creativity and innovation». Theoretical and practical significance: it consists in the development of the content of the conditions for the formation of professional culture of technology specialists and catering organizations. The data of the formative experiment proved the effectiveness of the developed program.

Keywords: creativity; university ecosystem; university innovation ecosystem; professional culture; catering specialists; case study method; tolerance to uncertainty; intellectual activity