УДК 378.046.4

# ПОДГОТОВКА КАДРОВ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ В УРАЛЬСКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ЭКОНОМИЧЕСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ

### Чугунова О.В.

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет», Екатеринбург, e-mail: chugun.ova@yandex.ru

Рассмотрены изменения в подготовке специалистов в сфере общественного питания на кафедре технологии питания в Уральском государственном экономическом университете. Отмечены результаты работы кафедры за ее почти 50-летнюю историю. Представлены специальности и направления, по которым осуществляется подготовка специалистов; основные особенности подготовки высококвалифицированных кадров в современных условиях развития индустрии питания и сервиса. Обозначены основные направления исследований, проводимых на кафедре в рамках научного направления «Инновационные технологии формирования систем здорового питания». На базе кафедры работает «Международная кулинарная школа». Школа создана с целью предоставления дополнительных теоретических и практических знаний в области кулинарного и кондитерского искусства для профессионалов, руководителей, специалистов и работников индустрии питания и любителей. Показаны возможности практического применения профессиональных стандартов для работодателей и образовательных учреждений.

Ключевые слова: технология и организация питания, индустрия питания, ресторанный сервис, технология пищевых продуктов

## TRAINING FOR THE CATERING INDUSTRY IN THE URAL STATE ECONOMIC UNIVERSITY

### Chugunova O.V.

Ural state economic University, Ekaterinburg, e-mail: chugun.ova@yandex.ru

The changes in the training of specialists in the sphere of public nutrition Department nutrition technology at the Ural state economic University. Noted the results of the work of the Department over its nearly 50-year history. Specialisations and areas, in which training of specialists; the main features of the training of highly qualified personnel in modern conditions of development of the industry of catering and service. The basic directions of research conducted at the Department under the scientific direction «Innovative technologies in the formation of healthy eating». At the Department works the «international culinary school». School established with the purpose of providing additional theoretical and practical knowledge in the field of culinary and pastry arts for professionals, managers, specialists and workers of food industry and fans. The possibilities of practical application of professional standards for employers and educational institutions.

Keywords: technology and organization of catering, food industry, food service, technology of food products

Уральский государственный экономический университет (УрГЭУ – СИНХ) – один из крупнейших учебно-научных центров Уральского федерального округа, в котором трудятся более 1000 преподавателей, две трети которых имеют ученые степени и звания, обучаются свыше 10 тысяч студентов, 300 аспирантов, докторантов и соискателей. Университет занимает достойное место среди вузов России по научным исследованиям в области производства пищевой продукции и подготовки кадров для индустрии питания и сервиса.

Кафедра технологии питания была организована в 1965 году и занималась подготовкой инженеров технологов по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания». С 2009 года ведется подготовка бакалавров и магистров по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», в настоящее время по направлению 19.03.04 Технология продукции и органи-

зации общественного питания [1], профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», программа магистерской подготовки «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания».

С 2011 года при кафедре работает инновационно-образовательный кластер в сфере общественного питания, в состав которого вошли представители органов исполнительной власти, органов местного самоуправления, представители учреждений среднего и высшего профессионального образования, общественных и некоммерческих организаций, предприятий и организаций общественного питания.

В настоящее время кафедра технологии питания является структурным подразделением Института торговли, пищевых технологий и сервиса. Сегодня на кафедре работают 5 докторов наук и 5 кандидатов наук. С 2013 г. кафедрой, руководит доктор технических наук, профессор О.В. Чугунова.

Кафедра технологии питания ведет образовательную деятельность по направлению «Технология продукции и организации общественного питания», по профилю для бакалвриата «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», магистров по программе: «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания» [1,2].

Подготовка кадров высшей квалификации через аспирантуру и докторантуру ведется на кафедре по специальностям: 05.18.15 — Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания; 08.00.05 — Экономика и управление народным хозяйством. Экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами: сфера услуг.

Новое направление подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» опирается на Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования, впервые учитывающий профессиональные стандарты индустрии питания. Обучение по этому стандарту осуществляется по двум направлениям: по программе бакалавр общей квалификации с реализацией основных направлений деятельности и по прикладному направлению по программе бакалавр с реализацией для производственно-технологического или иного практико-ориентированного вида деятельности технологической направленности, предполагающей возможность получения удостоверения или сертификата рабочей профессии повышенного квалификационного уровня [2]. Комплексный подход в совершенствовании организации и содержания процесса подготовки выпускников позволяет выйти на новый качественный уровень при подготовке специалистов индустрии питания [3].

За время существования кафедрой подготовлено более 5500 квалифицированных специалистов, 10 кандидатов и докторов технических наук. Выпускники кафедры работают на предприятиях отрасли Свердловской области, других регионов России и за рубежом.

Кафедра постоянно проводит мониторинг профессиональной карьеры выпускников путем анкетирования работодателей, поддержания с ними личных контактов. Сотрудничающие с кафедрой предприятия общественного питания заинтересованы в получении высококвалифицированных специалистов и активно участвуют в процессе их подготовки: организуют для студентов базы практики, участвуют в работе государственных аттестационных комис-

сий, оказывают поддержку в оснащении специализированных лабораторий, проводят ознакомительные экскурсии на производстве, организуют конкурсы, фестивали.

Кафедра сотрудничает с ведущими предприятиями общественного питания Свердловской области, где студенты проходят все виды практик: ОАО «Реста менеджмент», ООО «Торговый дизайн», МУП «ШБС «Золушка»», ЗАО «Дикси Мегамарт», ресторан «Сушкоф», «Водолей», «Своя компания» и др.

Для студентов, обучающихся по направлениям «Технология продукции и организация общественного питания», в стенах университета и на предприятиях питания г. Екатеринбурга проводятся мастер-классы, семинары, профессиональные конференции с привлечением шеф-поваров, бренд-шефов ведущих Российских и зарубежных ресторанов.

Студенты, выпускники и сотрудники кафедры принимают участие в различных научных и профессиональных конкурсах: Международных кулинарный салон «Евразия», «ПИР», Кубке мира по кулинарному искусству в Люксембурге, чемпионате Москвы по кулинарному искусству и сервису «Шеф а Ля Русс», чемпионатах УрФО по кулинарии и сервису «Прикамская кухня», фестиваль «Барбекю», чемпионате по профессиональному мастерству World Skills Russia и др. Эти проекты являются эффективным продолжением учебного процесса и дают студентам возможность заявить о себе в бизнесе, продемонстрировать будущим работодателям свое мастерство.

Современная сфера ресторанного бизнеса и сервиса компьютеризирована. В связи с этим уделяется серьезное внимание IT-компетенциям наших выпускников. На кафедре созданы компьютерный класс, технологическая лаборатория, оснащенная производственным оборудованием с различным программным обеспечением, кабинет ресторанного сервиса, в котором используется программы: R-Кеерег и другие программно-аппаратные комплексы, соответствующие инновационным стандартам обслуживания клиентов.

В учебном процессе используются современные программы и разработки, позволяющие студентам выполнять часть расчетов на компьютере. Для ряда дисциплин подготовлены базы тестовых заданий, что позволяет оперативно проводить текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию студентов. Широко внедряется в практику использование рабочих тетрадей по дисциплинам, в том числе на ЭВМ с автоматизацией расчетов.

Кафедра взаимодействует с научными, учебными заведениями и предприятиями стран ближнего и дальнего зарубежья, в том числе в Белоруссии, Франции (институт Vatel), США (штаты Мичиган и Верджиния), Китае (Харбинский политехнический университет). Коллектив работает в тесном контакте с предприятиями индустрии питания Свердловской области, а также с Министерством АПК и продовольствия Свердловской области, Комитета по товарному рынку, Аграрным и медицинскими университетами и другими учреждениями и учебными заведениями в г. Екатеринбург и других городах (Москва, Орел, Кемерово, Челябинск, Тюмень и др.).

В рамках научного направления кафедры «Инновационные технологии формирования систем здорового питания» сформирована научная школа по основным направлениям:

- совершенствование технологии пищевых продуктов и кулинарных изделий различной функциональной направленности;
- теоретическое и экспериментальное обоснование разработки блюд и рационов для питания организованных коллективов;
- разработка рецептур и технологии функциональных продуктов питания с применением местного растительного сырья.
- разработка и осуществление комплекса профилактических и оздоровительных мероприятий в области алиментарных заболеваний; повышение уровня знаний о вопросах здорового питания.

Кафедра технологии питания участвует в выполнении федеральных и региональных научно-исследовательских работ, программ и грантов. На основе результатов исследований разработаны, утверждены и внедрены в производство технологии продуктов питания функционального и лечебно-профилактического назначения для предприятий общественного питания и пищевой промышленности, специализированного назначения – для различных возрастных групп. Разработаны электронные ресурсы для расчета рационов питания и оптимизации пищевой и биологической ценности кулинарной продукции. Научные разработки апробированы и внедрены в производство.

По заказу министерства АПК и продовольствия СО коллективом кафедры разработано 21-дневное меню для организации питания детей в период летней оздоровительной компании (согласовано с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области), которое используется в практике учреждений СО.

Научные разработки кафедры награждены золотыми и серебряными медалями всероссийских и международных конкур-

сов и выставок: Международного конкурса научно-исследовательских проектов молодежи «Продовольственная безопасность» (2013, 2014 гг.); Молодежной программы Московского международного форума инновационного развития «Открытые инновации» (2014 г.); Открытого конкурса Московский союз экономистов и финансистов «За лучшую научную студенческую работу» (2010, 2012 гг.).

За последние пять лет сотрудниками кафедры опубликовано более 100 научных статей, в том числе 6 в международных журналах, 46 — в изданиях, рекомендованных ВАК РФ. Издано 6 монографий, 5 учебных пособий, получено 11 патентов и свидетельств на программу ЭВМ.

На современном этапе развития системы высшего образования научно-исследовательская деятельность студентов приобретает все большее значение и превращается в один из основных компонентов профессиональной подготовки будущего специалиста. Это, прежде всего, обусловлено тем, что эффективность последней в значительной степени определяется уровнем сформированности исследовательских знаний, умений, развитием личностных качеств, накоплением опыта творческой исследовательской деятельности [4].

Организация студенческой науки является важным фактором углубления профессиональной подготовки специалистов, бакалавров и магистров. Ежегодно кафедрой проводятся дни студенческой науки, студенческие научные конференции, конкурсы научных докладов и работ, функционирует студенческие научные кружки.

В НИРС кафедры ежегодно участвует около 100 студентов. За последние 5 лет с их участием опубликовано 60 научных статей, подано 4 заявки на изобретения, получено 2 патента.

В целях повышения уровня профессионального мастерства кулинаров, обмена опытом, повышения интереса к профессии кафедрой технологии питания УрГЭУ совместно с Министерством АПК и продовольствия СО ежегодно организуются и проводятся кулинарные и кондитерские конкурсы профессионального мастерства, в том числе с привлечением студентов и учащихся учебных заведений г. Екатеринбурга. Кроме этого, целенаправленно проводится работа по обеспечению участия сотрудников отрасли общественного питания в семинарах, мастер-классах и других мероприятиях, направленных на повышение квалификации специалистов.

Студенты и сотрудники кафедры технологии питания принимали активное участие

в организации массового питания участников «Универсиады» (г. Казань) и работников и гостей Олимпиады Сочи — 2014, за что были удостоены благодарностей организаторов этих грандиозных мероприятий.

На базе кафедры работает «Международная кулинарная школа». Школа создана с целью предоставления дополнительных теоретических и практических знаний в области кулинарного и кондитерского искусства для профессионалов, руководителей, специалистов и работников индустрии питания и любителей.

Современный выпускник вуза должен обладать способностью к постоянному совершенствованию в профессиональной деятельности. Сотрудниками кафедры разработаны профильные программы курсов повышения квалификации специалистов индустрии питания и сервиса «Школа технологий питания». Для слушателей курсов повышения квалификации организованы мастер-классы, посвященные кухням народов мира, современным технологиям в области питания, организации кейтерингового обслуживания с привлечением ведущих поваров и кондитеров лучших предприятий общественного питания г. Екатеринбурга.

Структура компетенции в установлении обратной связи будущих бакалавров с профильной направленностью в области индустрии питания представляет собой интегративную целостность и включает следующие компоненты: мотивационный компонент, предполагающий инициацию общения, активное включение в общение, установки, мотивы и потребности в формировании запроса на обратную связь; когнитивный компонент, который представлен совокупностью знаний в области обратной связи для эффективной коммуникации в соответствии с целями и условиями профессионального взаимодействия; личностно-деятельностный компонент, направленный на развитие практических умений и навыков продуктивного использования обратной связи в целях осуществления эффективной профессиональной коммуникации; рефлексивный компонент, предполагающий умение анализировать, осознавать свою деятельность, умение адекватно оценивать себя и свою профессиональную коммуникацию [5, 6].

Оставаясь базовой в Уральском регионе, кафедра Технологии питания (до 2007 г. Технологии и организации продукции общественного питания) дает обширные знания и практические навыки в оценке качества и безопасности продукции, технологии отечественной и национальной кухни, в организации питания различных контингентов, сервисной деятельности и ресторанного дела предприятий питания.

Сегодня кафедра Технологии питания УрГЭУ — это высококвалифицированный коллектив, обладающий достойным научно-педагогическим потенциалом, позволяющим готовить классных специалистов для индустрии питания и сервиса.

#### Список литературы

- 1. Федеральный государственный образовательный стандарт Высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания. Утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332.
- 2. Иванова В.Н. Новые подходы при подготовке специалистов общественного питания / В.Н. Иванова, Т.В. Шленская, М.П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. -2014. -№2-3. -C. 23-25.
- 3. Костин Р.А. Организация работы по академической мобильности в консорциуме вузов сервиса: подготовка кадров для индустрии туризма / Р.А. Костин // Сборник статей и тезисов [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Б. Косолапова Электрон. дан. Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2012. Режим доступа: http://nauka.dvfu.ru/nirs/doc/. Загл. с экрана.
- 4. Хамнаева Н.И. Формирование компетентности специалиста сервиса и туризма с помощью научно-исследовательской работы студентов / Хамнаева Н.И., Олмоева В.Д. // Сборник статей и тезисов [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Б. Косолапова Электрон. дан. Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2012. Режим доступа: http://nauka.dvfu.ru/nirs/doc/. Загл. с экрана.
- 5. Калугина И.Ю. Образовательные возможности практико-ориентированного обучения учащихся: автореф. ... дис. канд. пед. наук. Екатеринбург, 2000. URL: www. dissercat.com/content/obrazovatelnye-vozmozhnosti-praktiko-orientirovannogo-obucheniya-uchashchkhsya.
- 6. Матвеева Л.В. Модель формирования профессиональных компетенций в установлении обратной связи у будущих специалистов спортивно-оздоровительного сервиса / Матвеева Л.В., Каерова Е.В. // Мир науки, культуры, образования. -2010. № 4 (23). С.25-30.