

реализацию встречных форм соединения образовательных структур; целостное, поэтапное формирование способностей студентов осуществлять педагогическую деятельность; использование методов управления, обеспечивающих закрепление молодых специалистов в образовательном пространстве; привлечение работодателей для оценки качества сформированности педагогических компетенций выпускников; практически осуществить технологию педагогического наставничества студентов при реализации различных видов педагогических практик в условиях дидактического синтеза.

#### Список литературы

1. *О государственной* программе Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018-2025 годы: постановление Правительства Челябинской области от 29 дек. 2017 г. №756-П [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://pravmin74.ru/sites/default/files/193-p\\_4.pdf](http://pravmin74.ru/sites/default/files/193-p_4.pdf).

2. *Панасюк В.П.* Качество образования: инновационные тенденции и управление: монография [Электронный ресурс] / В.П. Панасюк, Н.В. Третьякова. Екатеринбург: Изд-во Рос. гос. проф.-пед. ун-та, 2018. 201 с. Режим доступа: <http://elar.rsvpu.ru/978-5-8050-0635-8>.

3. *Старченко С.А.* Практико-ориентированные аспекты развития педагогического образования в колледже / С.А. Старченко // Среднее профессиональное образование. 2019. № 3. С. 8–14.

УДК 378:[745:641]

**А. В. Степанов, Е. Ж. Шуплецова, А. А. Строганова, А. С. Чувашов**  
**A. V. Stepanov, E. Zh. Shupletsova, A. A. Stroganova, A. S. Chuvashov**  
*ФГАОУ ВО «Российский государственный*  
*профессионально-педагогический университет», Екатеринбург*  
*Russian state vocational pedagogical university, Ekaterinburg*  
*s49@list.ru, el-jane@yandex.ru*

### **ФУД-ДИЗАЙН: КОНЦЕПЦИЯ НОВОЙ ДИЗАЙНЕРСКОЙ ПРОФИЛИЗАЦИИ В СИСТЕМЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **FOOD-DESIGN: THE CONCEPT OF NEW DESIGN PROFILIZATION IN THE SYSTEM OF PROFESSIONAL AND PEDAGOGICAL EDUCATION**

**Аннотация.** В статье предлагается и обосновывается идея организации нового дизайнерского профиля в рамках направления «Декоративно-прикладное искусство и дизайн», реализуемого в профессионально-педагогическом университете.

**Annotation.** The article substantiates and proposes the idea of organizing a new design profile in the framework of «Decorative and applied art and design», implemented in the professional and pedagogical university.

**Ключевые слова:** фуд-дизайн; гастрономическая культура; эстетика процесса питания; профессиональное обучение.

**Keywords:** food-design; gastronomic culture; aesthetics of the nutrition process; vocational training.

Инновационная деятельность высшего учебного заведения в современных условиях требует быстрого реагирования на запросы социума, что в определенной степени связано с инициативой открытия новых образовательных направлений и профилизаций. Сегодня мало «только следовать в русле» привычных, принятых профильных векторов. Необходимо выявлять новые профессиональные виды деятельности и своевременно включать их в «интересы» образовательной среды.

В связи с этим, следует обратить внимание на такое направление деятельности, как фуд-дизайн, возможности которого для социума и образовательной среды видятся актуальными и перспективными. Актуализация сферы «гастрономического проектирования» – фуд-дизайна – в настоящее время происходит в конфигурации его нарастающей активности. Например, это можно подтвердить следующим примером.

13-17 марта 2019 года в Ельцин Центре в рамках первого российского фестиваля документальных фильмов о гастрономической культуре был показан фильм «Звезды Мишлен. Истории с кухни». Фильм красиво и пафосно представил не только достижения главного гастронома мира – компании Мишлен, но и продемонстрировал наличие в мире, скажем так, профессиональной гастрономической системы, в которой фигурируют такие «неожиданные» специализации, как «гастрономический писатель», «гастрономический гид», «гастрокритик» и др. И все это наряду с традиционными и привычными поварами, шеф-поварами и другими сотрудниками кухни. Представлена в фильме и такая деятельность, как дизайн гастрономических блюд, которая, как оказалось, значительно воздействует на общий имидж «гастрономической культуры».

То есть, можно зафиксировать, что демонстрируемая Мишлен гастрономическая культура – это, по сути, сложившаяся система, в которой эстетика играет не последнюю роль, являясь своеобразным «вкусовым ориентиром» (или ориентиром вкуса), аттрактивным средством воздействия на потребителя.

С точки зрения актуализации системных действий российской гастрономической культуры, пример с компанией Мишлен должен стать определенным ориентиром не только для производителей «гастрономического продукта» [1], но и примером для образовательных учреждений/институций, так или иначе связанных с формированием специалистов «гастрономического профиля» [1, 2].

В этом аспекте профессионально-педагогическое образование (имеется в виду высшая ступень системы профессионально-педагогического образования – ППО) просто обязано отреагировать на вызов времени тем, что внутри своей структуры срочно инициировать актуальный процесс обучения возникающим в сфере питания человека современным профессиям [2]. Одной из таких возникающих (эмерджентных) профессий, по нашему мнению и убеждению, должна стать профилизация «педагога профессионального обучения в области гастрономической культуры (дизайна)». Учитывая мировую традицию маркировки дизайнерских профессий и направлений проектной деятельности, формирующуюся систему «гастрономического дизайна» логично (в рамках аналогового подхода) обозначить, как «фуд-дизайн». Зарубежный характер термина «фуд-дизайн» не противоречит содержанию и предметной области данного вида дизайна, к тому же, например, часть термина – «фуд» – довольно давно используется в «гастрономической системе», функционирующей в российском социуме, – это «фаст-фуд», «фудкорт», «фудмаркет» и др. Если брать зарубежный опыт, то, например, в США «фуд-дизайном» маркируется область дизайна упаковки пищевых продуктов.

Предлагаемая нами концепция фуд-дизайна для ППО предполагает более широкий спектр реализации профессиональных действий фуд-дизайнера (и педагога профессионального обучения этого профиля). Ключевые пункты данной концепции мы связываем: с дизайном пищевой продукции; дизайном декорирования гастрономического продукта и оснащения процессов питания; оформлением процессов питания; формированием рекламных макетов пищевых продуктов; проектированием уникальных комплексов гастрономического характера для пикников, корпоративов, торжеств и других тому подобных мероприятий. Не исключается в содержании фуд-дизайна также и дизайн упаковки. Словом, фуд-дизайн в предлагаемом нами образовательном проекте – это система проектных действий, направленных на эстетизацию процессов питания и самого гастрономического продукта.

Подводя рассуждения о гастрономической культуре к генерализирующему выводу, сформулировать его можно следующим образом: профессионализация эстетического оформления и презентации гастрономического продукта в его

разнообразных проявлениях существует как органичное системное явление социума, что требует развития и совершенствования данного вида деятельности [3].

Включение фуд-дизайна в систему профессионально-педагогического обучения видится определенной необходимостью, так как в системе гастрономической культуры существует ряд образовательных институций среднего звена, так или иначе соприкасающихся с дизайном гастрономического продукта. К ним относятся кулинарные колледжи, училища и другие учебные заведения. Подготовка педагогических кадров для подобных учебных заведений давно видится, как актуальная задача для высшего образовательного уровня и требует разрешения. Поскольку дизайнерская подготовка в системе ППО бифункциональна – является проектной и педагогической, то такие специалисты в области фуд-дизайна должны быть востребованы не только в учебных учреждениях, но и в производящих гастрономический продукт организациях, а также в рекламе, проектировании процессов потребления, гастрономических шоу и др.

Содержание обучения фуд-дизайнеров, обусловлено следующей дизайнерско-педагогической теорией и практикой:

- оформлением (эстетического) гастрономического продукта;
- проектированием образа (внешнего вида, формы, «габитуса») гастрономического продукта;
- проектированием предметного оснащения, оборудования процессов питания (повседневного характера, торжественных, массовых, уникальных развлекательных);
- проектированием упаковки и рекламного обеспечения, продвижения гастрономического продукта;
- проектированием локальных пространств для процессов питания (площадок, интерьерных пространств, фрагментов столов и т. д.).

К содержанию образования фуд-дизайнера в рамках профилизации возможны и другие приращения.

Целевые институции для профиля – училища, колледжи, техникумы общественного питания, туризма; организации и структуры, связанные с гастрономической культурой. Целевая аудитория – преподаватель учебных заведений (СПО, ВО) гастрономического профиля, работники, организаторы структур сферы питания и другие специалисты аналогичного направления деятельности.

Базовым инициатором данного профиля – фуд-дизайна – может стать РГППУ, как структура, соответствующая всем условиям для формирования и развития этого новационного и актуального направления для системы российского образования профиля профессионально обучения.

#### **Список литературы**

1. *Степанов А.В.*, Степанова Т.М. Фуд-дизайн как инновационное направление подготовки педагогов профессионального обучения / А.В. Степанов, Т.М. Степанова // Инновационные процессы в образовании: стратегия, теория и практика развития: Материалы VI Всероссийской научно-практ. конф. Екатеринбург: Рос. гос. проф. пед. ун-т, 2013. Т. 1. С. 227–229.
2. *Степанов А.В.* Фуд-дизайн: социальные, эстетические и образовательные перспективы / А.В. Степанов, А.С. Чувашов // Наука и современность, 2017. № 2 (12). С. 55–63.
3. *Чувашов А.С.* Фуд-дизайн и его структурная схема / А.С. Чувашов // Визуальные образы современной культуры: светские и религиозные стратегии построения жизненного мира: сборник научных статей по материалам VI Всероссийской научно-практ. конф. (Омск, 9–10 июня 2017 г.) / [ред. кол.: П.Л. Зайцев (отв. ред.) и др.]. Омск: Изд-во Ом. гос. ун-та, 2017. С. 147–150.