

А. В. Степанов, Е. Ж. Шуплецова
A. V. Stepanov, E. Zh. Shupletsova
ФГАОУ ВО «Российский государственный
профессионально-педагогический университет», Екатеринбург
Russian state vocational pedagogical university, Ekaterinburg
S49@list.ru

ФУД-ДИЗАЙН КАК НОВАЯ ДЛЯ РОССИЙСКОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОСТРАНСТВА ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОФИЛИЗАЦИЯ

FOOD DESIGN AS A NEW PROFESSIONAL PROFILIZATION FOR THE RUSSIAN EDUCATIONAL SPACE

Аннотация. Предлагается являющаяся новой для образовательных процессов подготовки дизайнеров в высших учебных заведениях профилизация «Фуд-дизайн». Определяется базовая тематика содержания процесса обучения фуд-дизайнеров для ее реализации на основе учебного плана, используемого при подготовке педагогов профессионального обучения (дизайн) в рамках элективных модулей. Обосновывается высокая степень необходимой актуализации нововведения, связанная с прагматико-эстетическим развитием системы продуктового жизнеобеспечения социума.

Abstract. Proposed is a new for the educational processes of training designers in higher educational institutions profiling "Food Design". The basic topic of the content of the food designers training process is determined for its implementation on the basis of the curriculum used in the preparation of vocational training teachers (design) within the framework of elective modules. A high degree of necessary updating of the innovation associated with the pragmatic and aesthetic development of the food life support system of society is substantiated.

Ключевые слова: фуд-дизайн, нововведение, продуктивное жизнеобеспечение человека, эстетизация продукта питания, содержание процесса обучения.

Keywords: food design, innovation, food life support of a person, aestheticization of a food product, the content of the learning process.

Проектирование новых профессиональных образовательных траекторий – направлений, специализаций, профилизаций и т.п. – это задача для вузовского образования постоянно актуальная. Определяется такой актуализированный статус проектного подхода в системе высшего образования тем, что высшее учебное заведение обязано стремиться к решению не только базовых образовательных задач, но и реагировать на запросы и вызовы социума, ситуативно появляющиеся в профессиональной сфере. Как правило, в планах стратегического развития каждого вуза есть пункты, связанные с открытием новых траекторий профессионального обучения того или иного профиля. РГППУ в этом аспекте также не является исключением, планируя, связанные со своим целостным перспективным развитием, нововведения.

В большинстве случаев, характерных для российских вузов, проектирование нового образовательного профиля в рамках конкретной институции носит так называемый «репродуктивно-аналоговый» характер. То есть, идея внедрения новой профилизации в пространство вуза бывает основана на уже применяемом в практике каких-либо других институций материале – организационном, содержательном, методическом. Данный подход в принятом понятийном перечне нововведений носит маркировку – *инновационный*. Этот термин соотносится, как принято в специализированной терминологии, с теми практиками привнесения известного материала, который является актуальным и новым именно для заимствующей его (в той или иной мере) вузовской образовательной инстанции, а не для той, которая его разработала впервые.

Кафедра Дизайна интерьера ИГСЭО РГППУ в течение ряда лет занимается разработкой принципиально новой – *новационной* – для российских высших учебных заведений профессиональной траектории дизайна – «фуд-дизайнерской». То есть, сопряженной с той областью проектной деятельности, которая связана с *процессами оформ-*

ления еды, пищевой упаковкой, рекламной презентацией пищевых продуктов и процессов еды, а также и образовательной работой в учреждениях профессионального обучения кулинаров, поваров, кондитеров и других специалистов сферы питания. Данная универсально направленная тематика позиционируется кафедрой, как базовое содержание обучения фуд-дизайнера.

За прошедшие годы кафедральной работы в данном направлении преподавателями кафедры опубликован ряд научных статей по актуальной проблематике фуд-дизайна [1, 2]. Студентами успешно защищены многие выпускные квалификационные работы по различной тематике фуд-дизайна – проектированию формы кондитерских изделий (арт-дизайн), дизайну упаковки, фуд-фотографии (фото-дизайн), проектированию печатной продукции, связанной с едой, а именно: каталогов кафе и ресторанов, кулинарных книг, рекламных календарей и др. (графический дизайн). То есть, кафедра создала определенный теоретико-практический «задел» по продвижению фуд-дизайнерской проектной траектории, который дает основания для суждения о перспективных профессиональных возможностях кафедрального коллектива в данной области.

Фуд-дизайн, как универсальное в рамках базовой объектной тематики – *оформление системного современного комплекса питания человека* – проектное направление, является не просто перспективным видом дизайна, но, можно сказать, «сверхперспективным». Это вполне доказывается уже только целенаправленным наблюдением за современным функционированием и развитием данной объектно-предметной области в том или ином конкретном социопространстве практически любой страны. Мы видим, что в фуд-дизайне «продуктовое жизнеобеспечение человека» получает свою дополненную аттрактивность, создавая продуктам питания и процессам их потребления *новые эстетические качества и характеристики*. Эстетизация продукта питания, как правило, несет в себе тенденцию постоянной «активизации развития», что свидетельствует об устойчивости и актуальности этой тенденции [2].

Активная реализация дизайнерских практик в рамках данной тенденции связана в большей степени не с отечественной, а с зарубежной дизайнерской системой. Кстати, сам термин *фуд-дизайн* фигурирует в современной образовательной системе дизайна США, но его учебное содержание *рамочно ограничивается* направленностью исключительно только на освоение дизайна упаковки пищевых продуктов. Кафедра Дизайна интерьера ИГСЭО РГППУ предлагает для образовательного пространства профессионально-педагогического вуза по сути новое содержание фуд-дизайн проектирования. Это содержание отличается уникальностью подхода, выраженного планово сформированной в определенных рамках *универсальностью образовательной тематики*. Такой подход значительно расширяет «географические контуры» кафедральной новации по включению фуд-дизайна в сферу профессионального дизайнерского образования, а также и образования профессионально-педагогического [1].

Кафедрой в процессе рассмотрения возможностей актуализации фуд-дизайна был проведен мониторинг целевой аудитории. Субъектам исследования предлагался всего один «альтернативный» вопрос: *аттрактивна (притягательна) или не аттрактивна для участника опроса возможность профессионально обучаться фуд-дизайну в вузе?* Добавим, что в анкете присутствовало разъяснение самого понятия фуд-дизайн, а также краткое представление его учебного содержания. В число реципиентов вошли учащиеся кулинарных училищ и колледжей, выпускники общеобразовательных школ, работники сферы питания, ситуативные субъекты опроса. Результаты опроса следующие. Приводим только положительные ответы: учащиеся кулинарных колледжей и училищ – 98%; работники сферы питания – 81%; выпускники и учащиеся общеобразовательных школ – 55%; ситуативные (свободные) реципиенты – 95%. Всего в опросе участвовали более 200 человек. Особую заинтересованность в фуд-дизайнерском высшем образовании проявили предприниматели, работающие в сфере питания, но не имеющие высшего специализированного профессионального образования. Процентные показатели

опроса показывают явную заинтересованность аудитории новым профессиональным специализированием, предлагаемым вузом.

Проведенный кафедрой анализ соотношения целостного проектируемого содержания деятельности фуд-дизайнера с комплексом дисциплин учебного плана, соответствующего действующему Госстандарту для направления «Дизайн» в области профессионально-педагогического образования, показал, что проектируемое содержание фуд-дизайна и структурно-содержательный характер учебного плана дизайнерских профилизаций (так называемых элективных модулей) находятся в сбалансированном состоянии. То есть, все дисциплины, внесенные в базовый учебный план такого, например, элективного модуля, как «Арт-дизайн» (взятого в виде аналогового учебного комплекса дисциплин), соответствуют цели и задачам освоения новой профилизации – «Фуд-дизайн». Для реализации программного обеспечения предлагаемой профилизации необходимо только сформировать комплексное содержание выбранных учебных дисциплин, а также прилагаемые к ним методические и оценочные материалы.

Таким образом, кафедра Дизайна интерьера ИГСЭО РГППУ видит перспективу направления вышеозначенной сферы творческой деятельности человека для отечественного высшего профессионального (профессионально-педагогического) образования профилизации (реализуемой в элективном модуле) «Фуд-дизайн» в образовательный процесс вуза.

Список литературы

1. *Фуд-дизайн: концепция новой дизайнерской профилизации в системе профессионально-педагогического образования* / А. В. Степанов, Е. Ж. Шуплецова, А. А. Строганова, А. С. Чувашов // Инновации в профессиональном и профессионально-педагогическом образовании: материалы 24-й Международной научно-практической конференции, Екатеринбург, 23–24 апреля 2019 г. Екатеринбург: Рос. гос. проф. пед. ун-т, 2019. С. 526–528.

2. *Степанов А. В., Степанова Т. М. Фуд-дизайн как инновационное направление подготовки педагогов профессионального обучения* // Инновационные процессы в образовании: стратегия, теория и практика развития: материалы VI Всероссийской научно-практической конференции, Екатеринбург, 11–14 ноября 2013 г. Екатеринбург: Рос. гос. проф. пед. ун-т, 2013. Т. 1. С. 227–229.

УДК 377.35:377.126/.127

Г. А. Тюрина, В. А. Федоров

G. A. Tyurina, V. A. Fedorov

ГАПОУ СО «Новоуральский технологический колледж», Новоуральск

ФГАОУ «Российский государственный

профессионально-педагогический университет», Екатеринбург

«Novouralsk technological College», Novouralsk

Russian state vocational pedagogical university, Ekaterinburg

galya.tiurina1921@yandex.rufedorov1950@gmail.com

ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ В УСЛОВИЯХ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

FEATURES OF ASSESSMENT OF PROFESSIONAL READINESS OF SKILLED WORKERS IN THE CONDITIONS OF DUAL TRAINING

Аннотация. В статье рассматриваются актуальные вопросы оценки результатов подготовки по рабочим профессиям в колледже в условиях дуального обучения. Представлена модель сопряжения процедур оценивания, применяемых в рамках независимой оценки квалификации и государственной итоговой аттестации.

Abstract. The article deals with topical issues of assessing the results of training in working professions in college in conditions of dual training. The model of coupling of assessment procedures used in the framework of independent assessment of qualifications and state final certification is presented.