

создано для этого соответствующих условий в процессе подготовки рабочего. Структура способа действия будущего рабочего характеризуется такими элементами как педагогическая задача; производственная задача и алгоритм ее решения. Педагогическая задача выполняет направляющую роль, в результате ее влияния представленные элементы взаимодействуют в логике решения педагогической задачи. Под задачей понимается цель, заданная в определенных условиях, которая может быть достигнута при реализации определенных действий.

Метадеятельностный характер при подготовке современного рабочего носит педагогическую направленность. Интеграция производственной и педагогической задачи способствует формированию метакачеств, значимых для рабочего: социально-профессиональная мобильность, коммуникативность, планомерность, организованность, эстетичность и др.

Поэтому для решения производственной задачи рабочему необходимы педагогические знания, в частности знания в области педагогических умений.

И сегодня важно говорить об *интегративно-педагогической деятельности рабочего, в ходе которой актуализируются те или иные интегративные задачи в области теории и практики*. Важнейшая составляющая последнего - интегративно-целостное мышление, показателями которого, по мнению Н.К. Чапаева, являются синтетичность, виртуальность, альтернативность, нелинейность и ряд других свойств[4].

### Список литературы

1. Батышев С.Я. Профессиональная педагогика. М: Изд-во: Машиностроение, 1994. 904 с.
2. Громько Ю.В. «Метапредмет «Знак». ., 2001. 285 с.
3. Кузнецов А.А. О школьных стандартах второго поколения. // Муниципальное образование: инновации и эксперимент. 2008. № 2. С. 3-6.
4. Чапаев Н.К., Вайнштейн М.Л. Интеграция образования и производства: методология, теория, опыт: монография. Челябинск: Изд-во Челябинского института развития профессионального образования, 2006.

УДК [642:7.021]:377.112:371.13

Степанов А.В., Степанова Т.М.  
ФГАОУ ВПО РГППУ,  
г. Екатеринбург

### ФУД-ДИЗАЙН КАК ИННОВАЦИОННОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

*Аннотация.* В статье выявляется новая проектная деятельность, связанная с эстетическим сопровождением процессов питания, основанная на интегральном подходе к данным процессам, также предлагается наряду с научным аспектом разработка конкретной профилизации фуд-дизайн в рамках вуза.

*Ключевые слова:* фуд-дизайн, системный модус процессов питания человека, эстетическое сопровождение процессов питания, фуд-дизайн как новый образ педагогической профилизации.

Дизайн в последние годы становится областью, предоставляющей условия для выдвижения и продвижения самых разнообразных научных тем. Это свидетельствует не только о научной актуальности дизайна, но и о его «практической экспансии» в процессы создания совокупного общественного продукта. Причем, в рамках данных процессов не только появляются новые формы, виды того или иного продукта культуротворческой деятельности человека, но и формируются новые, измененные взгляды на уже известные, во многом устоявшиеся способы и подходы к «оформлению продукта».

Проявляющийся «сопернический спор» науки и дизайна по вопросу, кто является первооткрывателем, зачинщиком изменяющихся взглядов на привычные явления, иногда сталкивается с массивом прочно оформившейся традиции. В таком случае преодоление устоявшегося взгляда (взглядов) представляет особую сложность, так как сопротивление «изменяемого материала» в данной ситуации значительно сильнее в своем противодействии попытке «изменяющего воздействия».

На наш взгляд, позитивное развитие процесса в данных случаях должно больше определяться не «логикой спора», а «логикой синергетизма», содружества научной и дизайнерской мысли. Без этого невозможно проложить дорогу к оптимальному результату, получить желаемое.

В нашем случае, сложность «пересмотра взглядов» будет связана с таким глобальным явлением, как процесс питания, а, точнее, с одним из его аспектов – эстетическим оформлением данного процесса.

Существование громадного массива знаний и практических реализаций в области питания человека, тем не менее, не делает эту проблему завершённой, а, напротив, провоцирует все новые и новые векторы её развития и углубления. Известный афоризм «человек есть то, что он ест» не теряет своей актуальности в силу того, что в нем заложена идея совершенствования человека в рамках своих «взаимоотношений с продуктовым миром», которые вовсе не являются простыми и до конца понятными и решенными.

Существующая мировая система так называемого кулинарного искусства, выражена с большей отчетливостью в национальных (региональных) подходах к реализации процессов питания человека. Что, безусловно, естественно для сложившихся пространственно-временных исторических ситуаций бытия человека в этом мире.

Вместе с тем, в современном мире, отличающимся повышенным коммуникативным состоянием, возникает тенденция размывания традиционного питательного пространства человека, что связано с проявлением интереса к «другим традициям питания». Данный «интерес-к-другому» может, в свою очередь, провоцировать появление новых целей и задач в сфере питания человека.

Так, например, в недавней радиопередаче (апрель, 2013 г., г. Екатеринбург) обсуждался вопрос «кулинарного туризма» как образа уральской кухни, способного привлечь внимание клиента международного уровня.

То есть вопрос особенностей питания обозначает себя как актуальный, пока еще на уровне обсуждения, но в нем уже ощущается «дыхание практической реализации». Причем, данный вопрос, заметим, поднимается не в научном или дизайнерском сообществе, а исходит от практиков организации туристических процессов и что особенно важно, выносится на обсуждение средствами массовой информации (синтезируется с туризмом на Урале).

Такое может быть свидетельством только одного: вопрос питания человека приобретает новые аспекты рассмотрения, становится актуальным системным явлением.

Безусловно, в решении данного глобального вопроса свое участие должен принять дизайн как система гармонизации бытия человека в современном мире. Тем более, что дизайн и система питания – далеко не чуждые друг другу феномены. Их содружество (при всем различии терминологических определений, выработанных той или иной традицией) имеет свой исторический путь и разнообразие проявлений и форм.

Это выражается в оформлении еды (продукта питания), сервировке, организации пространства, церемониях и т.д. Как видим, все перечисленное относится именно к области дизайна..

Отсюда можно сделать вывод: дизайн является неотъемлемым компонентом всех без исключения организованных процессов питания, проявивших себя в национальных традициях. К этому надо добавить, что в мире осуществляются попытки унификации (глобализации) процессов питания, создание единой мировой индустрии питания. Это во многом носит не только положительный, но и отрицательный характер. В силу того, что переход к унифицированному питанию не всегда совпадает с генетически выраженными потребностями человека.

Рассмотрение фуд-дизайна, безусловно, следует проводить не только в аспекте специфического, выделенного вида дизайна, а осуществлять как одно из направлений целостного процесса эстетического воспитания человека.

Здесь особо важен философско-методологический образ фуд-дизайна как глобальной темы научного исследования одного из ведущих компонентов жизнеобеспечения человека – пищи, а, точнее, антиномии «человек – пища». В данном направлении выглядит актуальным рассмотрение таких вопросов:

1. Потребление, как активный знаковый модус.
2. Процесс питания как объект желания, потребности.
3. Интегральная целостность структуры процессов питания.
4. Виртуальная целостность процесса питания.
5. Визуальное, речевое и музыкальное сопровождение процессов питания.
6. «Дионисийское» и «апполоновское» начала в процессах питания.
7. Онтологическое пространство процессов питания.
8. Антропологическо-воспитательный аспект процессов питания и др.

Не менее значительный интерес представляет исторический аспект процессов питания, в котором можно выделить множество разнообразных тем, дающих срезы традиционных, национальных,

рационально-функциональных, ритуальных, синтезированных и других подходов к «взаимоотношениям человека и пищи».

Дизайн эстетического сопровождения процессов питания существующий сегодня в точечном, разрозненном состоянии, необходимо перевести, переоформить в системное состояние. Это дает возможность более точечного видения процессов в рамках системы, а также откроет новые векторы и возможности совершенствования системы питания человека во всех модусах: антропологическом, историческом, функционально-физиологическом, технологическом, прогнозном и др.

Для практического осуществления эстетического сопровождения процессов питания, оформления продуктов питания в соответствии с современными вызовами, необходимо выделить это поле деятельности в отдельный вид дизайна. Нами предлагается обозначить его как фуд-дизайн (от англ. - food - пища).

Использование англоязычного термина нами видится уместным, так как он органично взаимодействует с английским термином «дизайн». Найти же эквивалент в русском языке данному терминологическому образу сложно, что, впрочем, не должно исключать попыток его активного поиска в дальнейшем.

Артикулирование фуд-дизайна в роли выделенного вида дизайнерского творчества предлагается впервые, т.е. носит инновационный характер и имеет перспективу формирования эффективного процесса в профессионально-педагогическом вузе. Обосновать это можно следующим факторами:

1. Наличием системы подготовки кулинаров, поваров и организаторов процессов питания в колледжах, учебных комбинатах и т.д.
2. Необходимостью повышать образовательный и профессиональный уровень преподавателей учебных заведений, курсов, готовящих специалистов для сферы питания.
3. Интенциональностью системы питания к «самосовершенствованию», поиску разнообразных, аттрактивных и эффективных образов.
4. Стремлением человека к всеобщему повышению культуры питания как ведущему жизнеобеспечивающему фактору.

В связи с приведенными интенционально-факторными обоснованиями, нами предлагается ввести в подготовку бакалавров (а затем и магистрантов) направления педагог профессионального обучения (дизайн) *профилизацию фуд-дизайн*. Для осуществления данной задачи предлагается сформировать коллектив (команду) специалистов из числа преподавателей института искусств для разработки научно-методического и программного обеспечения учебного процесса.

#### Список литературы

1. Адираджадас. Ведическое кулинарное искусство / М.: Международное Издательство Би-Би-Ти, 1993. 334 с.
2. Кулинарные рецепты / М: Пищепромиздат, 1958. 334 с.
3. Титюник А.И., Новоженев Ю.М. Советская национальная и зарубежная кухня / М.: Высшая школа, 1977. 380 с.

УДК 378.016:001

Субботина Е.А.  
ФГБОУ ВПО УрГУПС,  
г. Екатеринбург

#### ВВЕДЕНИЕ КУРСА «ОСНОВЫ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ» В ВЫСШИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ

*Аннотация.* В статье рассмотрена степень необходимости внедрения курса «Основы научных исследований» как фактора повышения творческого потенциала студентов.

*Ключевые слова:* научные исследования, профессиональная деятельность, анкетирование.

Научно-исследовательская работа студентов является одним из важнейших средств повышения качества подготовки специалистов с высшим образованием, способных творчески применять в практической деятельности достижения научно-технического прогресса, а следовательно, быстро адаптироваться к современным условиям развития экономики.