

## О НОВЫХ КОНЦЕПЦИЯХ ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ МОЛОДЕЖИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Исследуются вопросы подготовки педагогических кадров для профессионального образования молодежи в сфере общественного питания. Рассматривается проблема острой потребности Томской области в квалифицированных кадрах, отвечающих современным требованиям рынка труда в соответствии с международными стандартами развития отрасли. Для решения обозначенной проблемы предлагается опыт Томского государственного педагогического университета, в котором с 2013 г. реализуется сетевая образовательная программа по направлению подготовки 051000 (44.03.04) «Профессиональное обучение» (отрасль: сервис; профилизация: сервис ресторанного бизнеса). Автор предполагает, что подготовка новой армии педагогов для профессионального образования будет способствовать престижу получения рабочей профессии в сфере общественного питания и ее востребованности на рынке труда Томской области.

**Ключевые слова:** *индустрия гостеприимства, концепции подготовки педагогических кадров, профессиональное образование, рынок общественного питания, ресторанный бизнес, сетевая образовательная программа.*

По оценке ведущих экспертов, индустрия туризма и гостеприимства в XXI в. является одной из трех важнейших движущих сил в обслуживающем секторе мировой экономики наряду с телекоммуникационными и информационными технологиями. По многим показателям программных мероприятий, указанных в нормативных документах [1–3], прослеживается положительная динамика развития индустрии туризма и гостеприимства и в Томской области.

Одним из основных направлений индустрии гостеприимства является рынок предприятий общественного питания. Согласно статистическим данным, услуги общественного питания в регионе оказывают более 1 600 предприятий различного формата, в числе которых рестораны, закусочные, бары, кондитерские и кафе. Всестороннее развитие услуг питания и их востребованность способствуют увеличению оборота общественного питания на душу населения. По этому показателю, согласно данным [1], Томская область стабильно занимает третье рейтинговое место среди регионов Сибирского федерального округа.

Но рынок общественного питания г. Томска и области еще не достиг стадии насыщения, поэтому в последние годы темпы роста сохранились на высоком уровне (25–30 %), о чем свидетельствует статистика. По мнению экспертов некоммерческого партнерства «Томские рестораторы и кулинары», в регионе, начиная с 2011 г., наблюдается бум ресторанного бизнеса, открываются новые пиццерии, кофейни, бары, рестораны, евростоловые, ирландские пабы, расширяется сеть ресторанов быстрого обслуживания. В 2013 г. в Томске открыто первое антикафе, где посетители платят только за вход 100 руб./ч, затем 1 руб./мин, чай, кофе, печенье, Интернет, настольные игры, книги предоставляются бесплатно. На рынок индустрии питания входят новые сете-

вые рестораны не только России, но и зарубежных стран. С 2014 г. в г. Томске ожидается открытие Макдоналдса.

Причиной такого роста явилась возросшая покупательная способность томичей: все больше людей предпочитают питаться вне дома, посещать предприятия питания в целях высвобождения свободного времени на отдых и проведение досуга. Вместе с тем современный потребитель становится более требовательным как к качеству предоставляемых услуг, так и к предложениям предприятий общепита в плане здорового питания.

Проблема повышения качества услуг питания на территории области – одна из основных задач деятельности Департамента потребительского рынка Администрации Томской области и некоммерческого партнерства «Томские рестораторы и кулинары». С целью повышения конкурентоспособности услуг, согласно [1], разрабатывается система категорирования предприятий общественного питания, во многих муниципальных образованиях созданы условия для развития предпринимательства в этой сфере, вовлечения объектов общественного питания в гарантированное качественное обслуживание посетителей, включая туристов и работу по популяризации традиционной для Томска сибирской кухни. В условиях жесткой конкуренции индустрия общественного питания нуждается и в инновациях, способных создать уровень услуг в соответствии с растущими запросами потребителей. Однако внедрение инноваций, как отмечают рестораторы, затруднено существующим в отрасли дефицитом кадров, их низкой квалификацией и мотивацией.

Итак, возросший рост числа заведений сферы питания в Томской области провоцирует самую острую кадровую проблему. По статистике последних лет, в сфере общественного питания региона

работают свыше 12 тыс. человек. При этом сохраняется острая потребность в квалифицированных кадрах, отвечающих современным требованиям рынка труда в соответствии с международными стандартами развития отрасли. Рестораторы отмечают о необходимости новых концепций подготовки кадров: нужны новые образовательные стандарты и учебные планы, отвечающие потребностям отрасли и значительно расширяющие объем специализированных дисциплин и практических занятий. При этом должен быть качественно изменен состав преподавательских кадров, повышение уровня их профессионального образования до высшего в сочетании с практическим опытом работы в ресторанном бизнесе. Нужны новые подходы и технологии обучения, включая тренинги, мастер-классы, стажировки, с обязательной опорой на методический опыт и образовательные программы зарубежных профильных учебных заведений.

С целью обеспечения высококвалифицированными кадрами инновационных областей науки, техники и производства, в соответствии со стратегией развития Томской области [3] утверждена целевая программа «Подготовка кадров для инновационного развития экономики до 2020 г.». В планах реализации целевой программы предусмотрен ряд мероприятий по созданию системы подготовки кадров, позволяющих сбалансировать интересы инновационного бизнеса с региональными приоритетами, тактические приоритеты томских вузов в воспроизводстве кадров со стратегическими долгосрочными перспективами инновационного раз-

вития экономики региона.

Речь идет о государственно-частном партнерстве, что предусматривается в новом Законе «Об образовании в Российской Федерации» [4] о развитии профессионального образования в системе долгосрочных отношений между государством и бизнесом с целью подготовки кадров по специальностям, удовлетворяющим запросам бизнеса и формирующимся новым профессиональным рынкам труда.

Согласно статистическим данным, за 2012 и 2013 годы [5, 6] в системе высшего профессионального образования Томской области непосредственная подготовка кадров для индустрии питания, и в частности для ресторанного бизнеса, практически не ведется. Частичная подготовка специалистов с высшим образованием для сферы общественного питания реализуется в томских вузах (ТГУ, ТПУ, ТГПУ) в рамках специальностей и специализаций по направлениям подготовки в смежных областях профессиональной деятельности (профессиональное обучение (по отраслям): сервис, коммерция, торговое дело). До 2012 г. образовательные услуги в этой сфере предоставляли иногородние филиалы профильных вузов соседних городов Сибирского региона.

В регионе для сферы общественного питания, кадры готовят 10 учреждений среднего и начального профессионального образования, из них 8 учреждений в Томской области и 2 учреждения в Томске, что наглядно отображено на схеме (рисунок).

В системе среднего профессионального образо-



Областные государственные бюджетные образовательные учреждения системы среднего и начального профессионального образования Томской области, осуществляющие подготовку кадров для сферы общественного питания

вания подготовка кадров осуществляется в рамках основных специальностей и смежных областях профессиональной деятельности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании»; 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»; 260807 «Технология продукции общественного питания»; 260203 «Технология мяса и мясных продуктов»; 260103 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»; 100701 «Торговое дело. Коммерция» (по отраслям); 101100 «Сервис».

В системе начального профессионального образования подготовка квалифицированных рабочих осуществляется в рамках укрупненных групп профессий «Сфера обслуживания» (официант, бармен) и «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» (пекарь, кондитер, повар).

Вместе с тем разрыв между потребностями отрасли и предложениями со стороны образовательных профессиональных учреждений остается весьма существенным. При огромной нехватке квалифицированных кадров для индустрии питания выпускники профильных учебных заведений часто остаются невостребованными или меняют место работы из-за элементарного несоблюдения правил трудовой дисциплины, этики, основ корпоративной культуры, а иногда нехватки специальных знаний по профессии. Не секрет, что большинство из контингента в системе начального и среднего профессионального образования труднообучаемы, хоть и мотивированы на получение профессии благодаря привлечению к преподаванию профессионалов-практиков.

Анализ и сопоставление статистических данных за 2012 и 2013 гг. [5, 6] свидетельствуют, что качественный состав педагогических кадров образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования Томской области, готовящих кадры для индустрии питания, составляет всего 25–40 % преподавателей и мастеров профессионального обучения высшей и первой категории, 3–15 % имеют почетные звания от общего количества педагогических работников. Не имеют степени кандидата наук или доктора наук сотрудники 10 образовательных учреждений, за исключением единичных случаев в колледже дизайна и сервиса (один педагог – по данным 2012 г.) и Северского промышленного колледжа (два педагога – по данным 2013 г.).

С учетом региональных потребностей и запросов профессионального образования и бизнеса по подготовке высококвалифицированных кадров для сферы общественного питания в Томском государственном педагогическом университете (ТГПУ) разработана сетевая образовательная программа на основе интеграции ресурсов научного, образова-

тельного и производственного потенциала ТГПУ, сети учреждений НПО и СПО и ведущих предприятий отрасли.

Основной целью сетевой образовательной программы является подготовка, переподготовка и повышение квалификации профессиональных специалистов в рамках модели государственно-частного партнерства для обеспечения кадровых, научных и технологических запросов современного рынка труда в сфере общественного питания.

Модель подготовки предусматривает как разработку инновационных подходов и методик в образовании, так и их системное внедрение на всех уровнях взаимодействия с бизнесом, обеспечивающих в конечном итоге повышение базовых компетенций и конкурентоспособности выпускников для отрасли.

На основе целевых установок сетевой образовательной программы в ТГПУ разработан новый учебный план по направлению подготовки 051000 44.03.04 «Профессиональное обучение» (отрасль: сервис) с учетом требований ФГОС ВПО (ФГОС ВО) к базовой части всех циклов дисциплин, в вариативную часть которого включены дисциплины отраслевой направленности в сфере ресторанного бизнеса, обеспечивающих формирование общекультурных и профессиональных компетенций с учетом требований международного стандарта отрасли и запросов работодателей.

Внедрение сетевой образовательной программы начато в 2013 г. на факультете технологии и предпринимательства ТГПУ [7]. Анализ набора и спрос абитуриентов на новое предложение образовательной услуги в сфере общественного питания свидетельствуют о заинтересованности и повышенной мотивации претендентов в получении высшего образования для данного сектора экономики.

Востребованность нового направления подготовки отмечается не только среди абитуриентов Томской области, но и абитуриентов соседних сибирских регионов (Кемеровская, Новосибирская области, Республика Тыва, Алтайский край), а также стран СНГ (Кыргызстан, Таджикистан, Казахстан).

По количеству поданных заявлений [8] в 2013 г. конкурс на бюджетные места очной формы обучения составил 23 человека на место. В 2014 г. – 33 человека на место. Средний балл результатов ЕГЭ принятых студентов в 2013 и 2014 гг. по данному направлению подготовки составил свыше 71.

Следует отметить, что среди абитуриентов заочной формы обучения даже при отсутствии бюджетных мест 35 % составили выпускники профильных учреждений начального и среднего профессионального образования Томской области.

Подводя итоги вышеизложенного, можно кон-

статировать, что подготовка педагогов для системы НПО и СПО, готовых и способных быстро реагировать на требования рынка труда, учитывать запросы предприятий общепита при разработке учебных программ и методической документации, позволит обеспечить условия для долгосрочного сотрудничества с работодателями, заинтересованными в выпуске квалифицированных специалистов. Кроме того, педагог, владеющий профессиональными знаниями и навыками по организации и управлению предприятиями общепита и освоивший практический опыт работы в различных службах реального производства, что предусматривается сетевой образовательной программой, способен сам к самостоятельной производственной, управленческой и предпринимательской деятельности на предприятиях высокодоходного бизнеса.

С приходом новой армии педагогов система профессионального образования в дальнейшем будет все более соответствовать потребностям рынка труда и инновационной экономики Томской обла-

сти [9], а получение рабочих профессий в сфере ресторанного бизнеса станет все более престижным и мотивированным на продолжение обучения в системе высшего образования.

Таким образом, реализация непрерывного, практико-ориентированного обучения в рамках модели государственно-частного партнерства по направлению подготовки «Профессиональное обучение» (отрасль: сервис) в педагогических университетах позволит сформировать резерв инновационно ориентированных педагогических кадров, способных к принятию и поддержке различных перемен и в образовании, и в отраслевом бизнесе. Эффективное взаимодействие учреждений начального, среднего и высшего профессионального образования и предприятий общественного питания в сфере HoReCa (современный термин, используемый для обозначения сектора предприятий общепита, где Ho (Нотель), Re (Ресторан), Ca (Кафе)) приведет к позитивным изменениям как на рынке труда, так и в экономике регионов в целом.

#### Список литературы

1. Концепция развития туризма и гостеприимства в Томской области на 2008–2013 годы: утверждена постановлением Губернатора Томской области от 29.06.2007 г. № 71. URL: <http://www.google.ru/url> (дата обращения: 12.11.2014).
2. Долгосрочная целевая программа «Развитие внутреннего и выездного туризма на территории Томской области на 2013–2017 годы», утвержденная постановлением Губернатора Томской области от 26.11.2012 № 467а. URL: [depculture.tomsk.gov.ru](http://depculture.tomsk.gov.ru) (дата обращения: 12.11.2014).
3. Стратегия развития Томской области до 2020 г. URL: <http://www.google.ru/url?> (дата обращения: 13.11.2014).
4. Новый закон об образовании. Закон об образовании 2013 г. ФЗ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации». URL: <http://ru-lenta.com/news/zakon-ob-obrazovanii-2013-0000115226.html> (дата обращения: 12.11.2014).
5. Основные результаты деятельности системы профессионального образования Томской области в 2012 году / под ред. А. Б. Пушкаренко. Томск: Изд-во Том. гос. пед. ун-та, 2013. 100 с.
6. Основные результаты деятельности системы профессионального образования Томской области в 2013 году / под ред. А. Б. Пушкаренко. Томск: Изд-во Том. гос. пед. ун-та, 2014. 92 с.
7. Колесникова Е. В. О подготовке педагогов и мастеров профессионального обучения для сферы общественного питания в Томском государственном педагогическом университете // Профессиональное образование: проблемы и достижения. Томск: Изд-во Том. гос. пед. ун-та, 2013. С. 74–79.
8. Абитуриент ТГПУ. URL: <http://www.tspu.edu.ru> (дата обращения: 20.12.2014).
9. Кадиева Н. В. Профессиональная подготовка дизайнера с учетом требований региональных промышленных предприятий // Научно-педагогическое обозрение (Pedagogical Review). 2015. Вып. 2 (8). С. 30–36.

Колесникова Е. В., кандидат биологических наук, доцент.  
**Томский государственный педагогический университет.**  
Ул. Киевская, 60, Томск, Россия, 634061.  
E-mail: [kolesnikovaev@tspu.edu.ru](mailto:kolesnikovaev@tspu.edu.ru)

*Материал поступил в редакцию 21.05.2015.*

*Е. В. Kolesnikova*

#### **NEW CONCEPTS OF TRAINING TEACHERS FOR VOCATIONAL EDUCATION OF YOUTH IN THE SPHERE OF CATERING**

The article is devoted to the preparation of teachers for vocational education of young people in catering. Considers the problem of the acute needs of the Tomsk region in qualified personnel to meet the modern requirements of the labor market in accordance with the international standards of the industry. To solve the problem, the experience of Tomsk State Pedagogical University, which in 2013 implemented an educational program on the network towards training 051,000 (44.03.04) Vocational training (industry: service, profiling: service restaurant business) is proposed.

In conclusion, the author assumes that the training of the new army of teachers for vocational education will contribute to the prestige of the working profession in the sphere of catering and its demand on the labor market of the Tomsk region.

**Key words:** *Hospitality Industry; the concept of training teachers; professional education; catering market; restaurant business; Web-based educational program.*

### References

1. *Kontsepsiya razvitiya turizma i gostepriimstva v Tomskoy oblasti na 2008–2013* [The concept of development of tourism and hospitality in the Tomsk Region, 2008–2013]. Utverzhdena postanovleniem Gubernatora Tomskoy oblasti ot 29.06.2007 no. 71. URL: <http://www.google.ru/url> (in Russian).
2. *Dolgosrochnaya tselevaya programma "Razvitiye vnutrennego i vyezdnogo turizma na territorii Tomskoy oblasti na 2013–2017"* [Long-term target program "Development of domestic and outbound tourism in the Tomsk region for 2013–2017"]. Utverzhdena postanovleniem Gubernatora Tomskoy oblasti ot 26.11.2012 no. 467a. URL: [depculture.tomsk.gov.ru](http://depculture.tomsk.gov.ru) (in Russian).
3. *Strategiya razvitiya Tomskoy oblasti do 2020 g.* [The development strategy of the Tomsk region till 2020]. URL: <http://www.google.ru/url> ? (in Russian).
4. *Novyy zakon ob obrazovanii. Zakon ob obrazovanii 2013 ot 29.12.2012 № 273 FZ "Ob obrazovanii v Rossiyskoy Federatsii"* [New Federal law on education. The Law on education 2013 from 29.12.2012 № 273 "On Education in the Russian Federation"]. URL: <http://ru-lenta.com/news/zakon-ob-obrazovanii-2013-0000115226.html> (in Russian).
5. *Osnovnye rezul'taty deyatel'nosti sistemy professional'nogo obrazovaniya Tomskoy oblasti v 2012 godu* [The main results of the vocational training system of the Tomsk region in 2012]. Ed. A. B. Pushkarenko. Tomsk, TGU Publ., 2013. 100 p. (in Russian).
6. *Osnovnye rezul'taty deyatel'nosti sistemy professional'nogo obrazovaniya Tomskoy oblasti v 2012 godu* [The main results of the vocational training system of the Tomsk region in 2012]. Ed. A. B. Pushkarenko. Tomsk, TGU Publ., 2013. 92 p. (in Russian).
7. Kolesnikova E. V. O podgotovke pedagogov i masterov professional'nogo obucheniya dlya sfery obshchestvennogo pitaniya v Tomskom gosudarstvennom pedagogicheskom universitete [On the training of teachers and masters of vocational training in the sphere of catering at Tomsk State Pedagogical University]. *Professional'noye obrazovaniye: problemy i dostizheniya – Vocational education: problems and achievements*. Tomsk, TGPU Publ., 2013. Pp. 74–79 (in Russian).
8. *Abiturient TGPU* [TSPU Applicant]. URL: <http://www.tspu.edu.ru> (in Russian).
9. Kadieva N. V. Professional'naya podgotovka dizainera s uchetom trebovaniy regional'nykh promyshlennykh predpiyatiy [Designer's professional training with the regional industrial enterprises requirements]. *Nauchno-pedagogicheskoye obozreniye – Pedagogical Review*, 2015, vol. 2 (8), pp. 30-36 (in Russian).

Kolesnikova E. V.

**Tomsk State Pedagogical University.**

Ul. Kievskaya, 60, Tomsk, Russia, 634061.

E-mail: [kolesnikovaev@tspu.edu.ru](mailto:kolesnikovaev@tspu.edu.ru)