

УДК 378.1

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ В ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Чугунова О.В.

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

Рассмотрены инновационные технологии, применяемые при подготовке кадров в сфере общественного питания на кафедре технологии питания в Уральском государственном экономическом университете. Отмечены 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 инновационно-образовательный кластер в сфере общественного питания, функцией которого является подготовка высококвалифицированных кадров в индустрии питания. Актуальность проблемы кадрового обеспечения подчеркивается необходимостью реформирования системы образования. Показаны возможности практического применения профессиональных стандартов для работодателей и образовательных учреждений.

Ключевые слова: подготовка кадров, индустрия питания, инновационных процессов в сфере образования

PROFESSIONAL STANDARDS IN TRAINING FOR THE CATERING INDUSTRY

Chugunova O.V.

Ural State University of Economics, Ekaterinburg, Ekaterinburg, e-mail: chugun.ova@yandex.ru

Considered innovative technologies used in training specialists in the sphere of public catering at the Department of food technology at the Ural state economic University. The main features of training of highly qualified personnel in modern conditions of development of the industry of food and service. Set the main directions of research conducted at the Department under the scientific direction «Innovative technologies of formation of systems of a healthy food». The Department operates an innovative-educational cluster in the sphere of public catering, the function of which is training of highly qualified personnel in the food industry. The urgency of the problem of staffing emphasizes the need of reforming the education system. The possibilities of practical application of professional standards for employers and educational institutions.

Keywords: training, catering industry, innovative processes in education

Современные подходы к обеспечению качества работы предприятий общественного питания базируются на принципах системного подхода и процессной деятельности. Поэтому одной из гарантий стабильного качества предоставляемых услуг в сфере туризма и гостеприимства являются создаваемые в организациях индустрии гостеприимства системы менеджмента качества (СМК).

Системный подход в сфере индустрии питания и сервиса означает не только наличие связей между ее подсистемами, решения комплекса взаимосвязанных задач, выпуск продукции или услуг, соответствующих установленным требованиям, нормам и правилам, но и предоставление гарантированной стабильности, безопасности и постоянства качества с учетом роста требований и динамично изменяющихся внешних условий и состояния самой системы.

Стремительное развитие новых технологий, их модификация и тиражирование в различных сферах деятельности кардинально преобразует традиционно принятые подходы к образу современного специалиста как рабочих, инженерных,

так и профессий в области предприятий общественного питания. Сегодня уже никого не удивляют требования к официанту, работающему в кафе, оборудованном Hot-spot, знаний в области администрирования информационных систем и основ базовых операционных систем Windows и Linux, выполнению настроек мобильных компьютерных устройств на базе Windows Mobile и Symbian [1].

С 01.07.2016 на территории РФ начала действовать система профстандартов. На данный момент Минтруда России утверждено 8 профессиональных стандартов в индустрии гостеприимства, это: «Повар», «Кондитер», «Официант (вкл. бармен)», «Пекарь», «Руководитель предприятия питания», «Сомелье (вкл. кавист)», «Руководитель / Управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц», «Экскурсовод / гид». Еще 3 профстандарта находятся в разработке: «Горничная», «Специалист по приему гостей», «Специалист по формированию туристического продукта».

Совет по профессиональным квалификациям (СПК) в индустрии гостеприимства

утвержден Национальным советом по профессиональным квалификациям при Президенте РФ 29 июля 2014 года. Базовой организацией СПК в индустрии гостеприимства является Федерация Рестораторов и Отельеров России.

27.06.2016 было принято постановление Правительства РФ № 584, которым устанавливаются особенности применения профстандартов в части требований, обязательных для применения внебюджетными фондами и государственными предприятиями. В частности, им установлен переходный период до 2020 года, в течение которого предприятия должны внедрить профстандарты на основании заранее утвержденного плана.

На основе предлагаемых профессиональных стандартов, становится возможным выстроить непрерывное профессиональное образование и обучение работников, обеспечить единые требования к профессиональной деятельности, позволяющие поддерживать единый уровень качества труда независимо от места нахождения и типа предприятия, и проводить независимую оценку компетенций работников, освоенных как в ходе образования и обучения, так и в процессе трудовой деятельности. Помимо этого на основе профессиональных стандартов возможно формирование принципиально нового классификатора профессий / специальностей для отрасли.

Подготовка кадров имеющих высшее образование в сфере индустрии питания и сервиса, играют важнейшую роль в формировании структуры высококвалифицированной рабочей силы, которая позволит организовать целенаправленную деятельность в отношении внедрения инноваций в экономические процессы региона. Задача высших учебных учреждений – воспитание и обучение высококвалифицированной личности, способной реализовать все задачи современной экономической модели общества. Только интеграция интересов бизнеса, науки и образования способна вывести регион на качественно иной экономический уровень [2, 3].

Цель введения системы профстандартов – повышение качества трудовых ресурсов, рост профессионализма работников и, как результат, повышение конкурентоспособности экономики страны в целом.

Профстандарты в индустрии гостеприимства созданы с привлечением работодателей, т.е. отражают актуальные требования работодателей к подготовке специалистов.

Применение профстандартов направлено на приведение в соответствие профстандартам штатного расписания организации,

трудовых договоров (в части наименования профессии); проверке на соответствие профстандартам персонала организации (в аттестованных СПК Центрах оценки квалификации). По результатам оценки возможно обучение (переобучению) персонала, не соответствующего необходимому уровню квалификации.

Индустрия питания – важнейшая часть потребительского рынка, позволяющая дать интегральную оценку социально-экономического уровня жизни населения.

Свердловская область – один из наиболее динамично развивающихся субъектов РФ. По всем ключевым макроэкономическим показателям область находится в группе регионов-лидеров. Развитые промышленный, металлургический, машиностроительный комплексы, а также хорошие показатели агропромышленного и инновационного комплексов, как и высокие показатели развития малого бизнеса, торговли и потребительского рынка являются важными показателями, обеспечивающими социально-экономическое развитие региона. Кроме того, повышается инвестиционная активность в такие области социальной сферы, как здравоохранение, образование, культура и спорт. Все это обеспечило место Свердловской области в первой «десятке» регионов, признанных наиболее комфортными для проживания в Российской Федерации [4].

На долю крупных муниципальных образований, входящих в десятку наиболее экономически развитых и крупных административных центров, приходится большая часть предприятий общественного питания – это 3,76 тысяч единиц, что составляет 57,5% от общего количества предприятий питания Свердловской области. На долю города Екатеринбурга приходится 38,1% от общего количество предприятий питания. И ежегодно доля крупных административных центров в общем количестве предприятий питания увеличивается [5, 7].

Оборот розничной торговли Свердловской области из года в год продолжает расти. На фоне этого наблюдается рост количества предприятий общественного питания и оборота общественного питания. Доля оборота общественного питания от оборота розничной торговли также возросла. Особенно рост заметен в Горнозаводском, Западном и Восточном округах, а также в муниципальных образованиях, не вошедших в административные округа.

Структура рынка сети общественного питания Свердловской области по состоянию на 01.01.2016 года представлена на рис. 2.

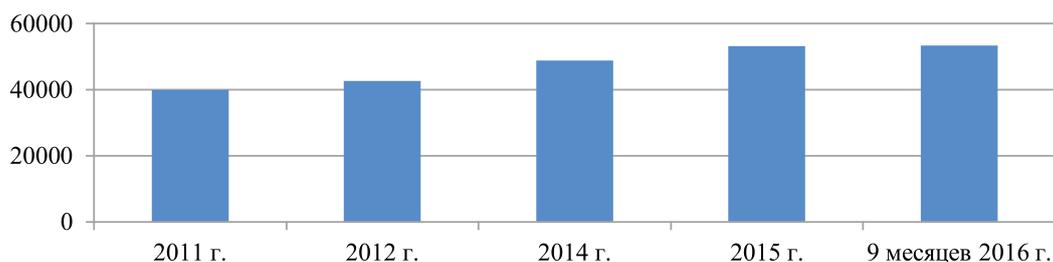


Рис. 1. Оборот общественного питания по Свердловской области, млн. руб

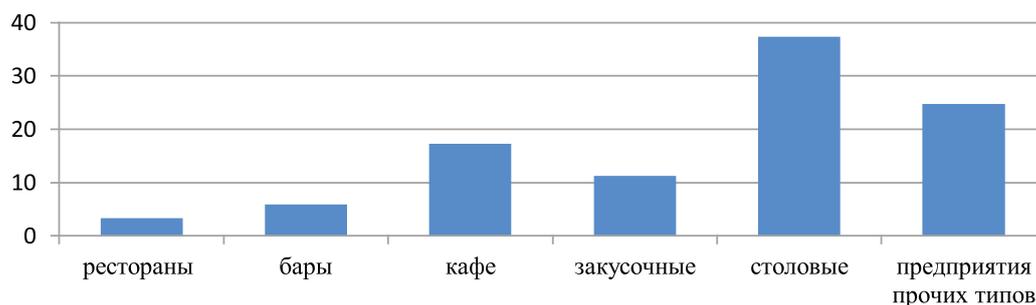


Рис. 2. Структура рынка общественного питания в Свердловской области в 2015 году, % [6, 7].
Примечание: столовые (включая общедоступные, школьные, студенческие, рабочие и др.); предприятия прочих типов (буфеты, кафетерии, магазины кулинарии, кофейни, ПБО и др.)

Соотношение долей предприятий по типам в сравнении с итогами 2013 года несколько изменилась: увеличилась доля предприятий с более высоким уровнем обслуживания (рестораны, бары, кафе) в среднем 1,15% и наоборот снизилась доля предприятий типа «столовая», «буфет», «кафетерий».

Как видно из структуры на сегодня предприятия общественного питания Свердловской области это разветвленная сеть ресторанов, баров, кафе, которые входят в структуру многопрофильных предприятий объединяющие, в том числе и спортивные, интеллектуальные клубы, боулинги, развлекательные и досуговые центры. Индустрия общественного питания нуждается в инновациях, способных создать уровень услуг в соответствии с растущими запросами потребителей. Но внедрение инноваций затруднено существующим дефицитом кадров, их низкой квалификации и слабой мотивацией.

Рассматривая образование как услугу, необходимо учитывать то, что услуга есть действие не обязательное, она не может быть только предоставлена. Рассматривая модернизацию образования надо, прежде всего, ответить на вопрос: «Какого челове-

ка мы бы хотели видеть после окончания высшего учебного заведения?» Ответ зависит от конечной цели, которую ставит государство, и выбранной стратегии развития. Наряду с основной функцией образование является одной из важнейших систем, обеспечивающих целостность государства.

Главная цель образования: обеспечение конкурентоспособности человека на рынке труда в течение активного периода жизни. Если цель модернизации – переход к постиндустриальному обществу, то одним из важнейших факторов ее достижения является создание инновационной системы образования, ориентированной на воспитание человека, исповедующего общечеловеческие ценности и способного к творческой деятельности, направленной на получение новых знаний в интересах развития общества [8].

В связи с этим актуальным является подготовка кадров для индустрии питания и сервиса отвечающая требованиям рыночной конкуренции.

Создание центров оценки компетенций

Первые центры оценки компетенций (ЦОК) в индустрии гостеприимства появятся в Санкт-Петербурге, Самаре, Нижнем

Новгороде, Оренбурге, Красноярске. Екатеринбург также претендует стать площадкой по оценке компетенций в сфере гостеприимства. Базовой организацией СПК в индустрии гостеприимства в Уральском регионе может стать «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области».

В состав «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области» входят: Министерство Агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области, Администрация Свердловской области; УрГЭУ; Свердловский областной Союз промышленников и предпринимателей; собственники ресторанного и гостиничного бизнеса; организации партнеры HoReCa и др.

Основная цель «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области»:

- создание информационного пространства для обмена опытом, расширение возможностей производственного, социального и инновационного развития предприятий – членов Ассоциации, решения образовательных, культурных, научных и других вопросов развития индустрии гостеприимств;

- повышение престижа профессии;
- подготовка высококвалифицированных кадров;
- подготовка кадров для инновационной деятельности в сфере питания;
- взаимная поддержка и защита интересов членов Ассоциации;
- лоббирование и защита интересов членов Ассоциации в органах власти и государственных структурах.

Задачи «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области»:

- Создание базовой образовательной площадки;

- Координация усилий с органами государственной власти по созданию цивилизованного бизнеса в сфере питания и гостеприимства;

- Поддержка учебных заведений индустрии питания и гостеприимства;

- Установление и развитие контактов с объединениями индустрии питания в России и зарубежных странах. Обмен опытом;

- Научная и просветительская деятельность, пропаганда и продвижение инновационных знаний;

- Формирование инновационной сферы.

Основными направлениями деятельности «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области» являются организация информационного пространства, повышение престижа профессии и подготовка высококвалифицированных кадров, в том числе для инновационной деятельности.

Подготовка кадров в Уральском государственном экономическом университете

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 организации общественного питания [9], профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», программа магистерской подготовки «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания».

Кафедра технологии питания ведет образовательную деятельность по направлению «Технология продукции и организации общественного питания», по профилю для бакалавриата «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», магистров по программе: «Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания» [10].

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.

С апреля 2016 года в УрГЭУ создан диссертационный совет, на Урале появилась возможность защищать диссертации на соискание учёной степени доктора и кандидата наук по научной специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания». Наличие в УрГЭУ своего диссер-

тационного совета поможет создать в вузе весь цикл подготовки кадров, начиная с бакалавра и заканчивая доктором наук.

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 [11]. Комплексный подход в совершенствовании организации и содержания процесса подготовки выпускников позволяет выйти на новый качественный уровень при подготовке специалистов индустрии питания [12].

За время существования кафедрой подготовлено более 5600 квалифицированных специалистов, 12 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 комиссий, 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 ИТ-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-Keereg 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 Вирджиния), 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 [10].

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 [6].

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 Свердловской области 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 и гостей Олимпиады Сочи-2014, за что были удостоены благодарностей организаторов этих грандиозных мероприятий.

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 [12-14].

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.

Заключение

В последнее десятилетие все больше стран переходит к экономике знаний, когда главным фактором конкурентоспособности государства становятся знания и технологии. Поэтому университеты, занимающиеся исследованиями и разработками, становятся важнейшим ресурсом для наукоёмкого производства [11]. Изучение зарубежного опыта построения инновационных систем на основе использования Инновационного потенциала ВУЗов показало, что эффективная система организации инновационной деятельности во многом определяется инфраструктурой, в которой существенную роль играют технопарки и бизнес-инкубаторы [12, 13].

Политика учреждений высшего образования, к которым относится ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» направлена на интеграцию методов и способов работы в современных политических и экономических условиях региона. Это во многом определяет также форму, стиль, направление взаимодействия учреждений высшей школы с поставщиками их услуг.

Статистика сферы образования свидетельствует о малой эффективности существующих на сегодняшний день инновационных программ в сфере образования. Тенденции современной экономики и политики таковы, что требуют от учреждений высшей школы более конструктивных форм саморазвития и внедрения инновационных технологий. Эффективно действующей инновационной системой считается та, при которой рост показателей деятельности в большей степени обеспечивается именно за счет прироста инновационных технологий. В настоящее время тенденция развития инновационных процессов в большинстве учреждений высшей школы характеризуется как экстенсивная модель «догоняющего» развития.

Низкие показатели в сфере развития инновационных процессов в сфере образова-

ния связаны зачастую с плохой координацией всех векторов образовательной системы. Эталонная модель эффективно действующей инновационной системы базируется на основах комплексного и взаимосвязанного управления инновационными процессами в стране. При этом, важным моментом является внедрение инновационных методов одновременно во все области народного хозяйства (научную, образовательную, финансовую, сферу управления и подготовку кадров).

Важно правильно понимать роль ВУЗа в сфере образования. Учреждения высшей школы – это не только полноправный член процесса интеграции, но и в большинстве случаев они являются катализатором инновационных процессов в сфере народного хозяйства. Связана такая позиция с тем, что учреждения высшей школы выпускают высококвалифицированных специалистов для всех сфер народного хозяйства, в том числе и индустрии питания. Базируется эффективность деятельности ВУЗа на целенаправленном использовании инноваций [10, 14]. Инновационная база учреждений высшей школы ориентируется на следующие основные принципы:

- Создание широкой инновационной инфраструктуры учреждения, в которую входят центры коммерциализации, центры сертификации и консалтинга, бизнес-инкубаторы, инновационные фонды и фонды поддержки инновационной деятельности.

- Наличие четкой кадровой политики в области инновационных преобразований. В состав персонала ВУЗа должны входить люди, ориентированные на инновационные процессы, повышение конкурентоспособности учреждения, улучшение стандартов менеджмента качества.

- Разработка нормативных документов, обеспечивающих базу для внедрения инновационных методов в процесс управления ВУЗом. Обеспечение доступности качественного образования разных уровней.

- Проведение в рамках ВУЗа различных научно-исследовательских процессов, программ, инновационных разработок, что обуславливает развитие технопарков, научных центров и прочих структур, деятельность которых направлена на преумножение научной составляющей региона.

- Выполнение конкретных инновационных вопросов и задач, поставленных экономикой страны. Создание условий, благоприятных для развития творческой индивидуальности личности, ее социального и профессионального становления.

Основной социальный показатель образовательной ориентации – это уровень и ка-

чество подготовки, степень ее соответствия требованиям выполняемой работы, личным интересам и возможностям реализации в труде полученных знаний. В настоящее время отрасли индустрии питания и сервиса становятся все более высокотехнологичными, контактными сферами, нуждающимися в хорошо образованных, коммуникабельных, профессионально подготовленных сотрудниках. Актуальность проблемы кадрового обеспечения подчеркивается необходимостью реформирования системы образования. Вместе с тем очевидно противоречие между необходимостью многоаспектного совершенствования современной системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации кадров сферы индустрии питания и сервиса и дефицитом обоснованных рекомендаций на этот счет.

Список литературы

1. 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.
2. Костин Р.А. Организация работы по академической мобильности в консорциуме вузов сервиса: подготовка кадров для индустрии туризма / Костин Р.А. // 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.
3. Куликова Ю.П. Инновационные технологии в современном образовании: аутсорсинг / Куликова Ю.П. // 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. Рейтинг регионов РФ по качеству жизни. РИА Рейтинг – 2014 – стр. 20.
5. Российский рынок общественного питания 2013-14 [Электронный ресурс]. URL: <http://www.research.rbc.ru/articles/11/07/2013/562949987835652>.
6. Социально-экономическое положение Свердловской области в январе-июне 2015 г. [Электронный ресурс]. URL: www.sverdl.gks.ru.
7. Дислокация предприятий общественного питания Свердловской области на 01.01.2015. Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Свердловской области. [Электронный ресурс]. URL: www.sverdl.gks.ru.
8. 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.
9. 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.
10. Чугунова О.В. Подготовка кадров для индустрии питания в уральском государственном экономическом университете / Чугунова О.В. // Международный журнал экспериментального образования. – 2016. – № 4-1. С. – 136-139.
11. 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. – С. 23-25.
12. Дежина И. «Тройная спираль» в инновационной системе России [Электронный ресурс] / И. Дежина, В. Киселева // Вопросы экономики. 2007. – № 12. – Режим доступа: //
13. Николаева Л.А. Зарубежный опыт построения моделей инновационных систем на основе использования инновационного потенциала вузовского сектора науки / Л.А. Николаева // Общественные науки. – 2011. – № 8. – С. 46–57.
14. Николаева Л.А. Методологические основы оценки инновационного потенциала вузовского сектора науки и его влияние на развитие бизнес-среды: автор. дис. ...д-р эк. наук: 08.00.05 / Николаева Лидия Александровна. – Владивосток, 2012. – 48 с.