ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проекту создания образовательно-производственного кластера туризма и гостеприимства в Красноярском крае в рамках программы «Профессионалитет для всех»

1. Основная суть и актуальность проекта

Проект направлен на создание стратегического образовательно-производственного кластера на базе краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства» (далее – КГАПОУ «ККОТиП»). Целью является преодоление системного кадрового дефицита (достигающего 25–40% в пиковые сезоны) в индустрии HoReCa Красноярского края и обеспечение устойчивого роста региона как сервисного и туристического центра Сибири.

Проект предусматривает паритетное целевое софинансирование со стороны государства и бизнеса на общую сумму более 50 млн рублей. Ключевым индикатором эффективности является гарантированное трудоустройство не менее 90% выпускников в экосистеме кластера.

2. Нормативно-правовая основа (НПА) создания и функционирования кластера

Деятельность кластера строго регламентирована и базируется на следующих нормативно-правовых актах федерального и регионального уровней:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Указ Президента РФ от 18.06.2024 № 529 «Об утверждении приоритетных направлений научно-технологического развития и перечня важнейших наукоемких технологий» — в части векторов «Превентивная и персонализированная медицина, обеспечение здорового долголетия» (разработка функционального питания) и «Укрепление социокультурной идентичности российского общества и повышение уровня его образования».
- Закон Красноярского края от 26.06.2014 № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае».
- Постановление Правительства Красноярского края от 30.10.2018 № 647-п «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Красноярского края до 2030 года».
- Распоряжение Правительства Красноярского края от 20.07.2021 № 460-р «Об утверждении Стратегии управления рынком труда Красноярского края до 2030 года».
- Приказ Министерства просвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО».
- Приказ Министерства образования Красноярского края от 16.12.2025 № 84-11-04 «Об утверждении порядка и условий предоставления грантов в форме субсидий... в рамках ведомственного проекта „Профессионалитет для всех“ государственной программы Красноярского края „Развитие образования“...».

- Распоряжение Правительства Красноярского края от 05.03.2021 № 127-р «Об утверждении Стратегии развития профессиональной ориентации населения в Красноярском крае до 2030 года».

3. Уникальные макроструктурные свойства проекта

- *Межведомственный и экосистемный характер управления:* В отличие от классических образовательных программ, кластер создается на стыке интересов сразу нескольких ведомств. Соглашение о партнерстве подписывается одновременно Министерством образования и Агентством по туризму Красноярского края. Это гарантирует, что подготовка кадров синхронизирована с глобальной «Стратегией социально-экономического развития Красноярского края» и реальными инвестиционными проектами региона, а не просто закрывает локальные академические планы.
- *Фокус на здоровьесбережение и превентивную медицину:* Учебные программы синхронизированы с Указом Президента РФ № 529 о технологическом суверенитете. Подготовка кадров переориентирована на создание функционального, лечебного питания и рационов с заданными свойствами, обогащенных локальными сибирскими нутрицевтиками.
- *Развитие туристической отрасли и создание комплексного турпродукта***:** Проект выступает драйвером диверсификации туристического продукта Красноярского края за счет кадрового обеспечения событийного и гастрономического туризма. Выпускники целенаправленно готовятся для работы на объектах придорожного сервиса, в загородных эко-отелях, туристско-информационных центрах и базах отдыха, закрывая дефицит линейного и управленческого персонала на местах. Студенты учатся проектировать туры, где гастрономия является якорным элементом, адаптируя сервис под разные типы туристов.
- *Формирование предпринимательского мышления («Выпускник как готовый бизнес-юнит»):* Синергия специальностей «Поварское дело», «Туризм» и «Торговое дело» направлена на выращивание предпринимателей для индустрии HoReCa. Выпускник кластера обладает компетенциями для создания собственного стартапа, малого бизнеса или франшизы в районах края. Он умеет рассчитывать юнит-экономику, управлять закупками, автоматизировать продажи через CRM и продвигать локальный бренд. Бизнес получает партнера, способного возглавить новое направление или филиал холдинга.
- *Экспорт сибирской гастрономической идентичности и «мягкая сила» региона:* Проект выводит Красноярский край на позицию главного образовательного хаба по гостеприимству для всей Сибири. Уникальным свойством является создание методологической базы, способной принимать на обучение, стажировки и повышение квалификации студентов, преподавателей и шеф-поваров из соседних регионов (Хакасия, Тыва, Иркутская область). Это превращает локальный образовательный кластер в экспортно-ориентированный центр притяжения кадров.
- *Географическая экспансия гастробизнеса и развитие территорий края:* Кластер выступает ключевым инструментом переноса столичных технологий, стандартов сервиса высокой кухни и умного менеджмента от холдинга «БЕЛЛИНИ ГРУПП» в центральные, южные и западные муниципальные образования края (города Дивногорск, Минусинск, Енисейск, Шарыпово и др.). Это позволяет преодолеть

риск неразвитости ресторанной и туристической инфраструктуры за пределами Красноярска.

- *Мультикомпетентность и универсальность кадров:* Проект готовит высококвалифицированных универсальных специалистов, владеющих широким кросс-функциональным спектром компетенций (навыки пицца-мейкеров, бариста, администраторов гостиничной сферы). Это позволяет мгновенно адаптировать персонал под проведение массовых, выездных и туристско-ориентированных гастрономических форматов индустриального партнера.
- *Сквозное целостное видение индустрии HoReCa:* Студентам обеспечивается панорамное понимание бизнес-процессов за счет глубокой интеграции компетенций кухни (производство), сервиса (гостеприимство), торговли (маркетинг и сбыт) и туризма непосредственно в ходе обучения.
- *Кастомизация сервиса под целевые профили туристов:* Студентов обучают проектированию и реализации комплексных туров, где гастрономия выступает якорным элементом программы. В рамках сквозных модулей будущие специалисты учатся работать с различными сегментами потребителей (семейный туризм, деловой туризм, автотуристы), адаптируя под них не только экскурсионную программу, но и ресторанные рационы, логистику, а также сувенирную торговую продукцию.
- *Трансформация локальных ремесел и промыслов в коммерческий турпродукт:* Благодаря интеграции специальности «Торговое дело», кластер обучает студентов методам упаковки, брендирования и продвижения локальной идентичности территорий. Проект стимулирует создание новых туристических брендов на основе местных сибирских промыслов и гастрономических специалитетов, создавая экономические точки роста для малого бизнеса в малых городах края.
- *Прямое участие бизнеса в государственно-частном софинансировании:* Проект реализуется на условиях жесткого паритета: 25 436 380,11 рублей выделяется из бюджета Красноярского края и ровно столько же безвозмездно передается в виде имущества и инвестиций со стороны основного работодателя.
- *Интеграция в «живые лаборатории» лидера рынка:* Обучение и повсеместная практическая подготовка переносятся из изолированных классов на ультрасовременные действующие производственные площадки холдинга ООО «БЕЛЛИНИ ГРУПП» (74 проекта, оборот ~7 млрд рублей), полностью воспроизводящие реальные условия.
- *Институциональное закрепление роли внешних экспертов:* В рамках модели кластера независимая оценка квалификаций (НОК) и демонстрационные экзамены полностью переходят под контроль независимых экспертов от бизнеса (их число вырастет до 7 человек нарастающим итогом). Работодатель не просто оценивает диплом, а юридически верифицирует финальный уровень сформированных компетенций выпускника наравне с государственной комиссией.
- *Инфраструктурное софинансирование «нецелевыми» партнерами:* Ремонт базовой инфраструктуры колледжа (входная группа, компьютерные классы) софинансируют не только ресторанные сети, но и крупные строительные и производственные компании региона (ООО «ЭкономПромСтрой», ООО «Гозстрой», ООО «МирПласт» и др.), что доказывает высокую социальную значимость проекта для бизнеса края.
- *Новая институциональная модель управления (УК):* Создается Управляющая компания кластера, в которой представители работодателя получают юридическое

право напрямую участвовать в формировании кадровой политики колледжа, согласовании штатного расписания и приеме сотрудников.

- *Прозрачное карьерное картирование и бесшовный образовательный лифт:* Проект закрепляет индивидуальные траектории профессионального роста выпускников внутри экосистемы работодателя еще до момента выпуска с возможностью беспрепятственного перехода на уровень высшего образования.
- *Многоуровневая опережающая профориентация («Школа – Колледж – Вуз – Предприятие»):* Модель предусматривает масштабный охват школьников Красноярского края (до 3000 участников профориентационных мероприятий ежегодно к 2028 году) через создание специализированных тренировочных площадок для раннего погружения в профессии HoReCa и проведение гастро-экспедиций.

4. Главное стратегическая особенность проекта – концепция сквозной кросс-функциональной универсальности выпускников

В отличие от классических изолированных программ СПО, образовательная модель кластера полностью разрушает традиционные междисциплинарные барьеры между экономическими, сервисными и чисто производственными направлениями подготовки. Реальным ядром уникальности проекта является внедрение единого сквозного поварского базиса для абсолютно всех обучающихся кластера, независимо от их официальной специальности.

Каждый обучающийся – будь то будущий менеджер торгового дела, специалист по туризму или линейный повар – в обязательном порядке глубоко осваивает технологические основы поварского дела. Это включает стандарты скоростной работы и эргономики на открытой кухне, принципы бережливого производства, контроль пищевой безопасности ХАССП и прикладную технологию приготовления востребованной ресторанной продукции быстрого обслуживания (ручную растяжку теста для пиццы, поточную сборку многокомпонентных бургеров по таймингам).

Данный подход формирует уникальную взаимозаменяемость кадров на объектах холдинга ООО «БЕЛЛИНИ ГРУПП» и снимает риски пикового сезонного дефицита. При этом сквозная универсализация не размывает, а усиливает профильную специализацию, позволяя студентам развивать свои экспертные направления.

Дифференциация профильной глубины на базе единого поварского фундамента:

1. Специальность 38.02.08 Торговое дело (ППССЗ, 2 года 10 месяцев)

- *Универсальный базис:* Освоение технологии кухни позволяет коммерсанту безошибочно проводить входной контроль сырья, понимать реальный процент кулинарных потерь и эффективно управлять товарным соседством на складах ресторанных сетей.
- *Профильная специфика и глубина:* Студенты концентрируются на управленческом и коммерческом контуре HoReCa. Изучаются организация и аудит закупок, бизнес-планирование, юнит-экономика точек фастфуда и расчет маржинальности.
- *Цифровые экосистемы:* Освоение аналитического и складского модуля iiko / iikoKitchen, управление полочным пространством, интернет-маркетинг, электронная торговля и организация служб доставки ресторанной продукции.

2. Специальность 43.02.16 Туризм и гостеприимство (ППССЗ, 2 года 10 месяцев)

- *Универсальный базис:* Личный поварской опыт позволяет сервис-менеджеру безупречно знать рецептуры, температурные режимы подачи и аллергены,

профессионально презентовать меню гостям и авторитетно управлять коммуникацией между ресторанным залом и производством.

- *Профильная специфика и глубина:* Сфокусирована на премиальном зальном сервисе, ресторанном этикете, протоколе, управлении гостевыми потоками (хостес, администраторы) и ивент-менеджменте.
- *Цифровые экосистемы:* Гибкие инструменты операционного менеджмента: ресторанные CRM-системы, автоматизация бронирования столов, работа с гео-сервисами, мониторинг отзывов, управление интернет-репутацией брендов «БЕЛЛИНИ ГРУПП» и проектирование карт клиентского пути.

3. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ППССЗ, 2 года 10 месяцев и 3 года 10 месяцев)

- *Универсальный базис:* Базовые навыки быстрого обслуживания выступают стартовой ступенью для перехода к высокотехнологичному проектированию ресторанного производства.
- *Профильная специфика и глубина:* Подготовка шеф-технологов и су-шефов. Фокус смещен на операционное управление кулинарными командами, разработку сложных технико-технологических карт и рационов превентивного, лечебного, функционального питания (согласно Указу Президента РФ № 529).
- *Инновационный фокус:* Глубокое изучение и применение на гастрономических полигонах наукоемких кулинарных технологий: шоковая заморозка, непрерывный холод, вакуумная варка, использование жидкого азота и кондитерский дизайн сложного ассортимента.

4. Профессия 43.01.09 Повар, кондитер (ППКРС, 2 года 10 месяцев)

- *Универсальный базис:* Поварские навыки доводятся до абсолютного автоматизма. Студент выступает главным производственным элементом высокой кухни и скоростного фастфуда.
- *Профильная специфика и глубина:* Ювелирная точность и максимальная скорость линейного исполнения в горячих, холодных и кондитерских цехах фабрик-кухонь холдинга.
- *Цифровые экосистемы:* Поточное производство полностью синхронизировано со складскими терминалами, весовыми модулями и интерактивными кухонными мониторами сборки заказов, заменяющими бумажные чеки-встречки.

5. Нейтрализация отраслевых рисков

Описанная модель кластера позволяет нивелировать ключевые риски регионального рынка труда:

- *Риск высокой текучести кадров:* компенсируется за счет раннего карьерного картирования и гарантии стабильного рабочего места.
- *Риск долгой адаптации на производстве:* снимается за счет обучения на идентичном профессиональном оборудовании работодателя («живые лаборатории»).
- *Риск пикового сезонного дефицита:* закрывается благодаря мультикомпетентности универсальных выпускников, способных совмещать разные позиции (бар, кухня, ресепшн) в зависимости от текущей нагрузки партнера на туристических локациях.