Башун, Е. Активное погружение в профессию / Е. Башун // Витебские вести. – 2023. – 28 февр. – С. 8.

АКТИВНОЕ ПОГРУЖЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ

Витебский государственный индустриальный колледж при подготовке кадров взял практикоориентированный курс и достиг больших успехов в этом направлении.

В копилке достижений много других заслуг и наград. На недавно прошедшей международной выставке-ярмарке «Продэкспо – 2022», где проходил международный чемпионат кондитерского и кулинарного мастерства, представители колледжа завоевали Гран-при «Бриллиантовый колпак», 12 золотых и 4 серебряные медали.

Повара, кондитеры, пекари, официанты, продавцы, контролеры, кассиры… Всю линейку востребованных специалистов в сфере общественного питания и торговли сегодня готовят в индустриальном колледже, который в Витебской области считается профильным по подготовке таких кадров. Ежегодно более 300 выпускников пополняют трудовые коллективы предприятий «Витебские продукты», «Веста», «Ника», «Витебскхлебпром», сети «Евроторг», «Мясомолпрома» и др.

Как удается руководству колледжа быть в тренде, соответствовать современным требованиям и задавать высокую планку в подготовке высококвалифицированных специалистов?

– Это заслуга всего коллектива, который ставит перед собой самые сложные задачи и решает их, – подчеркнул директор учебного учреждения Руслан Винокуров. – В колледже максимально сблизили процесс обучения с производством, чтобы учащиеся не в классе усваивали теорию, как, условно говоря, замешивать тесто для пельменей и хлеба, а непосредственно сами участвовали в этом процессе в цехе-лаборатории. Так родилась коллективная идея создания центра компетенций с прекрасной базой, где учащиеся быстрее погружаются в профессию, профессионально растут, нарабатывают опыт, принимают участие в областных, республиканских, международных конкурсах профмастерства. В колледже стажируются и повышают квалификацию работники предприятий общепита и торговли. Ежегодно через центр проходят более 1000 человек. К нам на экскурсии приходят школьники, которые пробуют свои силы в кулинарном, кондитерском и пекарском деле, а потом пробуют то, что они приготовили. И такой эксперимент оправдывает себя. Многие ребята потом поступают в колледж.

Шоколадные «игры» мастера

Планшет для… официанта

Руслан Винокуров и заместитель директора по учебно-производственной работе Марина Уласевич встретили нас… в кафе № 16. Не только для того, чтобы с утра угостить чашечкой кофе с эксклюзивными конфетами, изготовленными ребятами, а чтобы журналисты погрузились в производственную атмосферу.

Милая, обаятельная девушка подошла к столику с планшетом, начиненным специально разработанной программой обслуживания посетителей. Несколькими кликами внесла все сведения: номер столика, место, сам заказ. Подумалось: с таким «блокнотом» никогда не перепутаешь, кому, что и куда подать. Уже через несколько минут принесла дымящийся кофе с рисунком на поверхности.

– Бариста использовал латте-арт для красоты, – поясняет Марина Владимировна. – Это наши учащиеся проходят здесь практику под руководством мастеров производственного обучения. Кто обслуживает столики, кто готовит кофе, кто занят на кассе. А в цехах-лабораториях кипит своя работа. Там готовят блюда к обеду: рыбу под маринадом, рыбу в сыре, котлету по-киевски – всё, что было намечено в обширном меню на этот день.

Витебчане давно убедились, что в кафе № 16 (это уже бренд, доставшийся в наследство колледжу) можно вкусно, сытно и недорого покушать. Плюс профессиональный подход, когда молодые люди обслуживают посетителей быстро, качественно, красиво. А в магазине в кулинарном отделе продается по демократичным ценам столько изысканных вкусняшек, что глаза разбегаются. Мы приоткрыли дверь лаборатории, где девочки готовили бордового цвета воздушные пирожные.

– Многие кондитерские шедевры ребята придумывают сами, – поясняет Марина Владимировна. – Поощряем тех, кто стремится повышать свои знания и профессиональный уровень. Так, например, мастер производственного обучения Егор Окунев проходит по своей инициативе стажировку в одном из лучших московских ресторанов. Там были удивлены, что наш колледж уделяет большое внимание современным технологиям в кулинарии. К слову сказать, Егор Окунев волею судьбы остался работать у нас, чему мы безмерно рады. Он – лучший шеф-повар года, обладатель «Бриллиантового колпака».

За короткое время учащиеся индустриального колледжа разработали более 200 рецептов собственных фирменных блюд.

Марина Уласевич, Алёна Полесова, Руслан Винокуров

«Игры» мастера и биотехнологии

Завороженно смотрела на ловкие движения рук мастера производственного обучения Алёны Полесовой, которая показала мастер-класс по созданию шоколадной оболочки для эксклюзивных конфет. На холодном мраморном столе (такие имеют далеко не все крутые кондитерские) она долго «игралась» с шоколадной массой, чтобы ее охладить до нужной температуры, а затем тонюсеньким слоем распределила по формочкам. Оболочка должна постоять, застыть. Мастер потом ее наполнила начинкой и сверху снова облила шоколадом… Ух, какой же это кропотливый труд! Алёна только улыбается. Превращенная в изысканную и захватывающую игру работа ей в удовольствие. За ее плечами много достижений и наград. Победа в открытом международном чемпионате кондитеров, проходившем в режиме онлайн в Пекине с участием 180 специалистов. А недавно Алёна Полесова удостоена звания «Человек года Витебщины».

– На самом современном оборудовании легче обучаться, приобретать навыки и опыт, – подчеркнула Алёна. – Взять хотя бы тестораскаточную машину или пакоджет для получения гомогенизированной (однородной) массы. Такое оборудование штучное в республике, а у нас оно есть.

– С этого учебного года в колледже появилась новая специальность «биотехнолог», – отмечает Руслан Винокуров. – На нас вышло крупное предприятие «БелВитунифарм», которому нужны такие специалисты. Казалось бы, где кондитеры и повара, а где биотехнологии. Оказывается, все взаимосвязано. В современной кулинарии используется такой процесс, как ферментация – расщепление сложных белковых молекул и углеводов под воздействием микроорганизмов. Ферментация применяется и в кондитерском деле. К слову, при поступлении во ВГИК в прошлом году конкурс составил 1,5 человека на место, а на некоторые специальности, как «техник-биотехнолог», «кондитер», – 2,8.

Знания – практика – опыт

– У нас очень хорошая база для практикоориентированной подготовки специалистов в центре компетенций, который представляет собой замкнутый производственный цикл. Учащиеся колледжа видят весь технологический процесс, начиная от производства продукции до ее реализации, – продолжает директор колледжа. – Имеем в городе три брендовых кафе № 16 (на улицах Ленина, Терешковой, проспекте Фрунзе в институте развития образования), учебные

классы, кулинарные и кондитерские цеха-лаборатории, самое современное оборудование. Мы единственные в республике, кто практикует такой подход в подготовке кадров в нашей отрасли. Что имеем в итоге? Востребованных специалистов, которых с удовольствием берут на работу, не опасаясь, что их нужно будет вводить в профессию. Занимаясь производством, имеем дополнительные средства, необходимые для развития и внедрения нового оборудования. Достаточно сказать, что в бюджете на содержание учреждения около 18 % составляют внебюджетные средства. Колледж заработал в прошлом году более 1 млн руб.

Когда детально погружаешься в деятельность ВГИК, невольно осознаешь: здесь все подчинено новым подходам, высоким технологиям и прогрессу. Коллектив преподавателей во главе с Русланом Винокуровым делает все, чтобы учреждение образования оставалось ведущим на Витебщине и в стране по подготовке востребованных специалистов в сфере общественного питания и торговли.

Елена Башун