

# Не только парить и варить

## В Магадане появится Центр опережающей профессиональной подготовки на базе лицея индустрии питания

В пустующем здании по адресу: Колымское шоссе, 5 - решением губернатора Магаданской области Сергея Носова откроют Центр опережающей профессиональной подготовки (здание отдадут в ведение Магаданского лицея индустрии питания), в котором будут учить от школьников до пенсионеров востребованным сегодня рабочим специальностям. Такое поручение еще в начале апреля прошлого года на уровне всей страны дал президент Владимир Путин.



Уже к концу текущего года в этом здании планируют отремонтировать крышу и заменить окна.

### Предварительно

Около 100 млн. рублей - вот ориентировочная стоимость ремонта для создания площадки-агрегатора для профориентации, ускоренного профессионального обучения, подготовки, переподготовки, повышения квалификации по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и компетенциям по стандартам WorldSkills Russia.

Здание, что на кольце 31-го квартала, 1972 года постройки. Крыша, электропроводка, способная выдержать нагрузки промышленной техники, используемой в индустрии питания, щитовые, организация помещений для хранения продуктов, внутренняя отделка, внешняя облицовка - вот далеко не полный перечень необходимых работ.

На первом этаже центра, по словам начальника отдела развития профобразования министерства образования Магаданской области Инны Гилязовой, оборудуют рабочие места для проведения демонстрационного экзамена по компетенции «повар», а в планах добавить еще три - «кондитер», «хлебопечение», «ресторанный сервис». Общее требование для центров опережающей профподготовки - не менее одной компетенции, оснащенной на уровне международных стандартов. Сейчас полное оснащение есть только для обучения поваров, для оставшихся трех специальностей его докупят.

Кроме зала для демонстрационного экзамена (для этого рабочие места будут трансформироваться под определенные задачи как конструктор), часть первого этажа и весь второй отдадут под собственно ЦОПП. Он будет работать с организациями профобразования, предприятиями города и области, чтобы создать каждому человеку образовательную траекторию и в короткий срок - 3 - 4 месяца - подготовить специалиста, нужного региону, по международным стандартам. При необходимости будут привлекать и экспертов из Академии WorldSkills для теоретико-практического обучения.

- К примеру, приходит в ЦОПП гражданин, который желает получить новую или развить имеющуюся квалификацию. Специалисты центра разработают индивидуальную образовательную траекторию и направят человека на обучение в образовательное учреждение или на предприятие, где функционируют учебные центры, - объясняет Инна Гилязова. - Таким образом, через несколько месяцев гражданин, получивший новые знания и умения, сможет трудоустроиться. Будем работать на кадровую потребность региона.

### Тринадцать первых

- Демонстрационный экзамен - что-то типа ЕГЭ для выпускников школ, - объясняет Валентина Янки. - В июне этого года первые повара-кондитеры, их 13, которые учатся 1 год и 10 месяцев на базе 11 классов, сдадут такой экзамен в рамках независимой оценки качества 7 экспертам, обязательно участие приезжих. На данный момент для демонстрационного экзамена переоборудовали актовый зал лицея, он же столовая, безусловно, нужны отдельные площадки, которых в нашем здании нет.

Такой вид выпускных испытаний впервые в этом году вводится по всей стране. Это означает, что студенту дают задание по определенным модулям на выбор из расчета представленных на чемпионате WorldSkills и по тем же требованиям. Каждый студент имеет рабочее место, его оценивает независимый эксперт (это обычно работодатель), придет главный эксперт из Союза «WorldSkills». В целом существующая площадка готова и принята без замечаний главным экспертом во время регионального чемпионата. Сейчас в лицее готовят документы на аккредитацию центра проведения демонстрационного экзамена.

22 сегодняшних первокурсника, обучающихся по той же двухгодичной программе, пройдут выпускное испытание в 2020-м. В лицее очень надеются, что уже в новом помещении. Готовить поваров на рабочем месте, проводить чемпионаты,

семинары и практикумы, приглашать иногородних специалистов, в том числе из Союза «WorldSkills», для студентов и мастеров производственного обучения - вот на что уже сегодня нацелен Центр опережающей профподготовки.

### Киноа и бельгийский шоколад

Сегодня на разных курсах по профессии повара-кондитера 145 студентов, срок обучения увеличен: для окончивших 9 классов - с трех до четырех лет, на базе 11 классов - с года до двух лет.

- В этом году мы выпускаем 40 человек еще по старым стандартам, а моя группа из 13 ребят, поступивших после 11-го класса, проходит уже по стандартам четвертого поколения, - поясняет мастер производственного обучения Вера Юрко. - Теперь по требованиям Союза «WorldSkills» у нас не только новое оборудование, но и новые продукты, к примеру, крупа киноа, бельгийский натуральный молочный шоколад «Callebaut». И если раньше могли только запекать, варить и жарить, то сейчас продукты обрабатываем при низких температурах. Термомикс - блендер с подогревом - заказали для приготовления супов-пюре, крем-супа, эти блюда очень популярны. Купили сифоны для взбивания сливок, сиропов, пирометры появились у нас, и теперь температуру тарелки, блюда мы измеряем тонким инфракрасным лучом.

Сегодня на рабочем месте повара и кондитера - и весы, и взбивальная машина, на каждого по две индукционные плитки, к ним специальная посуда - стеклокерамическая с антипригарным покрытием, пароконвектоматы, фрезер. В соответствии со стандартами WorldSkills лаборатория пополнилась новым оборудованием: теперь есть сушильный аппарат, блендеры, соковыжималки и даже аппарат шоковой заморозки. Все блюда, прописанные в стандартах, студенты готовят. Они слушают лекции, осваивают теорию и сразу спускаются в лабораторию, чтобы попробовать все сделать своими руками.

К слову, некоторые студенты из группы, которая в этом июне впервые сдаст демонстрационный экзамен, отличились во втором региональном чемпионате «Молодые профессионалы»: Татьяна Григорова стала победителем, Диана Бугакова заняла второе, а Алексей Педан - третье место.

После производственной практики студенты нашли себе работу: Александр Субочев, Диана Бугакова в кафе «Корея-хаус», Татьяна Григорова уже давно работает в популярном магаданском кафе «Безумное чаепитие», Дмитрий Иващенко - завпроизводством в баре «Туман».

**Полина ОСТРОВСКАЯ,**  
**Вера ДИДЕНКО.**  
Фото Веры ДИДЕНКО.

### ■ В ТЕМУ

Демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills - инструмент независимой оценки практических умений и навыков выпускников. Он моделирует реальные производственные процессы. Впервые такой способ оценки в России протестировали в 2017-м, в пилотном проекте участвовали 26 регионов. Рассчитывают, что в этом году через независимую аттестацию пройдут уже больше 25000 выпускников в 49 субъектах России, а в 18 регионах демонстрационный экзамен впервые проведут у себя вузы.

### ■ СПРАВКА «МП»

По всей России открывают центры опережающей профессиональной подготовки по стандартам WorldSkills - на базе лучших техникумов и колледжей по федеральному проекту «Молодые профессионалы» нацпроекта «Образование». Такое поручение дал президент Владимир Путин по итогам поездки в Свердловскую область в апреле 2018 года. Центры займутся обучением и переподготовкой, а также повышением квалификации граждан по наиболее востребованным и перспективным специальностям. А школьники смогут получить здесь первую профессию.

### ■ ЦИТАТА



**Владимир ПУТИН, Президент РФ:**  
- Обучение должно вестись на самой передовой учебной и производственной базе. Считаю, что здесь по аналогии с научной сферой нужно создать своеобразные центры коллективного пользования, где лучшее оборудование, собранное на одной площадке, предоставляется всем, кто заинтересован в высоком результате своей работы.

### Ольга ВАСИЛЬЕВА, министр просвещения Российской Федерации:

- В 2019 год мы вступаем с конкретными проектными предложениями: федеральный проект «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» национального проекта «Образование» задает координаты планируемых изменений в системе среднего профессионального образования на ближайшие 6 лет. Речь идет о создании принципиально новых структур - 100 центров опережающей профессиональной подготовки, которые обеспечат гибкие образовательные траектории для всех категорий населения по новым компетенциям и квалификациям.



### Сергей НОСОВ, губернатор Магаданской области:

- Для Магаданской области молодые профессионалы - это перспектива развития региона. Сегодня программа переоснащения профтехобразования дает положительные результаты. Мы готовим отличных специалистов не только в горно-рудной, но и в сфере услуг. Такие работники востребованы везде. Это говорит о том, что качественное образование дает ребятам отличное будущее, обеспечивающее высокое качество жизни.

### Роберт УРАЗОВ, гендиректор Союза «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»:

- Центры опережающей профессиональной подготовки кадров могут и должны стать зоной развития. Там будут сконцентрированы лучшие мастера и лучшее оборудование. Все центры будут работать по единым стандартам и требованиям к выпускникам, внутри они будут соответствовать мировому уровню. Мы хотим сделать так, чтобы заказчиками подготовки кадров на базе ЦОПов выступали конкретные компании. Это позволит готовить специалистов, квалификация которых действительно отвечает требованиям рынка.



### ■ ФАКТ

- Владимир Путин дал поручение увеличить до 50 % доли организаций, которые реализуют образовательные программы среднего профессионального образования и в которых демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills считается одной из форм государственной итоговой аттестации. Такой экзамен моделирует реальные производственные процессы.

- К концу 2019 года правительству страны совместно с региональными органами власти, Агентством стратегических инициатив и Союзом «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» предстоит обеспечить реализацию мероприятий по внедрению проекта «Региональный стандарт кадрового обеспечения промышленного роста» во всех регионах страны (в 2016 - 2017 годах кадровый стандарт успешно апробирован в 20 пилотных регионах).

Цель проекта «Региональный стандарт кадрового обеспечения промышленного роста» - создать управленческие практики, встроенные в систему управления регионом и направленные на обеспечение промышленности и экономики региона требуемыми высококвалифицированными кадрами.



Мастер Алла Советова всегда поможет начинающим кондитерам.