

Нужные работники — повара и плотники...

Недавно актовый зал Нытвенского многопрофильного техникума был полон. Здесь собрались выпускники, их родители, педагоги — все те, кто так или иначе был причастен к традиционному ежегодному ритуалу — торжественной церемонии вручения дипломов об окончании учебного заведения. Надо было видеть, какой радостью светились лица парней и девочек, когда они получали долгожданный документ — своеобразную путевку в предстоящую самостоятельную жизнь.



Новый выпуск — новые кадры. Верится, что многие ребята останутся работать в родной Нытве.

Очень хороший результат показала группа повара-кондитеров. Кстати, некоторые из них уже получили работу, в том числе и круглая отличница, обладательница красного диплома Алена Шичаева. Несомненный талант, прилежность в учебе, самостоятельность и трудолюбие — эти качества и привели девушку к успеху. На днях она уже приступила к работе в кафе «РИФ». Сначала в течение двух месяцев пройдет стажировку у опытного наставника, а в дальнейшем приступит к самостоятельной работе. Также пришел на работу в заводскую столовую цеха № 3 Дмитрий Мурашов. И здесь, наверное, уместно сказать о роли службы занятости.

— У нас действует программа временного трудоустройства выпускников, впервые ищущих работу, — рассказывает представитель ЦЗН, начальник отдела Ольга Ширинкина. — Кроме заработной платы, которую платит работодатель, с нашей стороны для молодых работников идет материальная поддержка в размере 1955 рублей в месяц. Участниками программы могут стать выпускники профессиональных учебных заведений в возрасте от 18 до 20 лет. В рамках програм-

ресторанов Перми. Вот и Нытва, похоже, идет в том же направлении. К примеру, в кафе «Центр» сразу после службы в армии пришел Никита Дровняшин. Там он командовал полевой кухней, а здесь теперь успешно трудится поваром. Впрочем, это не в обиду тем выпускникам техникума, которые показали отменные знания и которых уже с нетерпением ждут в системе общепита города и района:

— В целом я осталась довольна результатами итоговой аттестации, — говорит куратор группы повара-кондитеров Нытвенского многопрофильного техникума Ольга Юрьевна Жигалова, работающая здесь уже более пятнадцати лет. — Все 19 человек выдержали испытания. Этот успех, безусловно, разделяет ведущий преподаватель Любовь Ивановна Давиденко, которая вела занятия в группе. Отличные отзывы были в течение всего периода учебы и от руководителей предприятий общепита, где наши подопечные проходили производственную практику. Отлично зарекомендовали себя Наташа Мазунина, Оксана Федотова, Женя Тиунов и Максим Драчев, которые помогали поварам и кондитерам в кафе

с использованием презентации). Выпускники продемонстрировали свои умения не только в поварском искусстве, но и владении компьютерными технологиями.

Надо сказать, что Любовь Александровна Вшивкова полна желания развивать и укреплять отношения с техникумом на предмет подготовки квалифицированных кадров, она будучи председателем аттестационной комиссии проверяла знания у группы повара-кондитеров:

— Как же приятно было видеть плоды рук юношей и девушек, не зря они учились эти два с половиной года. По сравнению с предыдущим выпуском чувствовался заметный прогресс. Каждый из 19 выпускников разработал меню из пяти блюд, два готовили для дегустации. И на вид, и на вкус они соответствовали самым высоким требованиям. Чувствовалось, что при их приготовлении юноши и девушки проявили изобретательность, фантазию, без преувеличения вкладывали частичку своей души. Да и что касается теоретических знаний, у экзаменационной комиссии замечаний не было. Это результат вдумчивой, продуктивной работы преподавателей.

Конечно, будем и дальше

дуг закреплять здесь на практике только что изученный теоретический материал, не дожидаясь того момента, когда подойдет время традиционной практики, а наступит оно через несколько месяцев. Таким образом, будет достигнута лучшая усвояемость материала, а на выходе повысится качество образования, поможет юношам и девушкам получить более глубокие профессиональные навыки и даст возможность на равных конкурировать с выпускниками других учебных заведений.

Помимо подготовки смены продолжим наше сотрудничество и для повышения профессионального мастерства ныне действующего персонала наших предприятий. К примеру, в прошлом году 11 работников прошли на базе техникума курсы повышения квалификации, что позволило повысить им разряд. В общем, есть хорошие перспективы для дальнейшего плодотворного сотрудничества.

Надо полагать, что в таком же конструктивном ключе будут складываться отношения с многопрофильным техникумом и у других постоянных партнеров, и не только из сферы общественного

мы успешно работаем по совместному договору с индивидуальным предпринимателем Л.А. Вшивковой.

Но вернемся на несколько недель назад, в самый разгар экзаменационной сессии.

Сдавали теорию и практику юноши и девушки экзаменационной комиссии под председательством известного предпринимателя Л.А. Вшивковой. Пришлось продемонстрировать весь арсенал накопленных знаний и навыков, чтобы получить добро в виде отличной или хорошей оценки. Особенность этого выпуска – преобладание мужской половины. И неудивительно, ведь профессия повара, если заглянуть в историю, издавна считалась прерогативой мужчин. Чтобы в этом убедиться, достаточно познакомиться с составом кухни ведущих кафе и

«Центр». Надо отметить, что у нас сложились давние партнерские отношения с предпринимателем Л.А. Вшивковой, которая регулярно подыскивает кадры для работы в своей общепитовской сети среди наших выпускников. Есть и другие партнеры. Например, В.И. Аликин. В его кафе «Пельменная» успешно проходили практику Алена Шичаева и Ольга Балужева, которые скорее всего останутся работать в Нытве. Да и за других выпускников я уверена, что знания, приобретенные в нашем техникуме, помогут им найти подходящую работу.

Итоговая квалификационная работа студентов состояла из двух частей: выпускная практическая квалификационная работа (приготовление блюд) и письменная экзаменационная работа (защита комплексного меню

укреплять контакты с Нытвенским многопрофильным техникумом, с которым нас связывают долгие годы сотрудничества. Сегодня половина наших работников – это выпускники городских училищ разных лет. Из этого источника будем черпать кадры и в дальнейшем, другого не дано. Мы договорились с директором техникума М.С. Бояршиновым о создании специальной лаборатории по реализации модели дуального образования (такое право теперь имеет техникум, получивший статус региональной инновационной площадки – прим. авт.). Суть проекта заключается в следующем. Наша задача – создание на базе столовой цеха № 3 ОАО «Нытва» всех необходимых условий для практических занятий группы поваров-кондитеров. С 1 сентября этого года учащиеся бу-

питания. Сегодня молодые кадры необходимы и в других сферах: строительстве, промышленности, сельском хозяйстве.

Как отмечает М.С. Бояршинов, в этом году выпускники и другой группы по профессии «Монтаж и техническое обслуживание машинно-тракторного парка» показали очень высокие результаты. И во многом благодаря профессионализму преподавателей А.В. Палкина, А.В. Верзунова, куратора А.М. Родачева.

Так что есть вероятность того, что пример Л.А. Вшивковой по внедрению модели дуального образования со временем найдет в нашем районе своих последователей. Такова насущная потребность времени.

Андрей ГРИГОРЬЕВ.
Фото предоставлено
Л.А. Вшивковой.