

В Институте среднего профобразования Политеха открылись новые мастерские



В Институте среднего профобразования Политеха открылись новые мастерские

6 апреля в Институте среднего профессионального образования (ИСПО) СПбПУ состоялось торжественное открытие нового учебного подразделения — Центра компетенций «Поварское и кондитерское дело, ресторанный сервис». В мероприятии приняли участие вице-губернатор Санкт-Петербурга Ирина ПОТЕХИНА, директор Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения России Виктор НЕУМЫВАКИН, ректор СПбПУ Андрей РУДСКОЙ, проректоры и директора институтов СПбПУ, президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонид ГАРБАР, ресторатор Bourgeois Bohemians Артём ГРЕБЕНЩИКОВ, международный эксперт по компетенции «Поварское дело» Евгений ИРИШКИН, сертифицированный эксперт, к.т.н., доцент Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Наталья БАРСУКОВА.



Центр компетенций состоит из специализированных лабораторий, оснащенных современным профессиональным оборудованием, которое дает возможность студентам не только освоить профессии в индустрии приготовления и подачи еды, но и на старших курсах попробовать создать собственные стартап-проекты.

«В этом центре, кроме обучения студентов нашего университета и подготовки участников чемпионатов профессионального мастерства WorldSkills, мы планируем создать систему повышения квалификации для жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области, — рассказал Андрей РУДСКОЙ. — Кроме того, открытие лабораторий ознаменовало первый шаг в направлении взаимодействия с системой среднего образования, о чем 26 марта мы подписали соглашение с губернатором Санкт-Петербурга Александром Бегловым. Эта площадка станет первой профессиональной пробой учеников школ».

Ректор Политеха сообщил, что университет за два года вложил в оснащение нового подразделения 150 миллионов рублей и поблагодарил Правительство Санкт-Петербурга за активную помощь в софинансировании. «Мы уверены, что этот проект будет не только финансово, но и идеологически благополучным. Создана площадка профессионального мастерства всех направлений: от индустрии питания до цифровых технологий, которые студенты изучают в [мастерских, открытых в декабре прошлого года](#) и оснащенных по федеральному проекту „Молодые профессионалы“

национального проекта „Образование“ государственной программы „Развитие образования“. По сути мы создали здесь ячейку обучения через всю жизнь — life-long learning».



Открытие центра совпало с проведением в Санкт-Петербурге Всероссийских отборочных соревнований для участия в Национальном чемпионате «Молодые профессионалы» (Worldskills), финал которого состоится летом в Уфе. Соревнования по 37 компетенциям идут на 14 площадках города, и в том числе по компетенции «Кибербезопасность» — в мастерской «Сетевое и системное администрирование» ИСПО.

«Этими отборочными соревнованиями мы фактически начали подготовку к чемпионату EuroSkills, который пройдет в Санкт-Петербурге в 2023 году, — сообщила во время церемонии открытия Ирина ПОТЕХИНА. — В Политехническом университете сейчас учат всем профессиями, которые нужны городу: начиная от кухни и заканчивая искусственным интеллектом. Город сейчас очень быстро развивается, переживает промышленный, интеллектуальный, научный ренессанс. И мы очень рады, что появляются новые площадки, где готовят профессионалов.

Ирина ПОТЕХИНА уточнила, что по соглашению с пятью ведущими вузами Санкт-Петербурга, в число которых входит и Политех, из городского бюджета будет

выделено более 1 млрд 300 миллионов рублей на создание предпрофессиональных классов в школах. *«Большее половины родителей хотят, чтобы ребенок выходил из школы не только с аттестатом, но и с документом о первой профессии, чтобы время между выходом из школы и зарабатыванием первых денег было как можно короче. И таким профессиям могут научить в Центре компетенций, который мы открываем сегодня в Политехе».*

«Санкт-Петербург — это не только центр культуры, но и пересечение образовательных площадок, научный, производственный центр будущего, — сказал в приветственном слове Виктор НЕУМЫВАКИН. — Сегодня мы находимся на такой площадке и видим, что независимо от ведомственной принадлежности, независимо от уровня образования вся система работает на развитие юных петербуржцев и их талантов».



После традиционной церемонии перерезания ленточки гости отправились на экскурсию по лабораториям, где их ожидало очень приятное глазу зрелище. Помните сериал «Кухня», в котором показаны будни шикарного «мишленовского» ресторана? Вот так примерно в Центре компетенций «Поварское и кондитерское дело, ресторанный сервис» ИСПО. Сверкающее, новое, с иголочки, оборудование, воодушевленные юные повара и кондитеры (улыбок не видно — все студенты в масках, но глаза-то сияют) в белоснежной фирменной одежде, на столах — аппетитные фуршетные закуски: салаты с тунцом, канапе с бужениной, соленьями и горчицей,

с красной рыбой, салями. Все профессионально приготовлено и, как позже выяснилось, очень вкусно. А пряники из имбирного теста с глазированными буквами «Пи» просто тают во рту.

Ребята — не новички в своем деле, проходили практику в хороших ресторанах, в «Новотеле», «Астории», «Метрополе», комбинате питания «Смолянинский», Мариинском дворце. Но каждый второй мечтает о собственном бизнесе, о собственном кафе или пекарне.



Председатель цикловой комиссии «Технология и организация общественного питания» Надежда КУХАРЕНКОВА рассказала об оборудовании, на котором работают ребята: *«Пароконвектоматы — это универсальная установка, в которой можно запекать, варить на пару, жарить. И ничего не пригорит. Это очень дорогостоящее, но очень выгодное оборудование, еда готовится быстро, при этом сохраняются все питательные вещества и витамины, блюдо остается вкусным, насыщенным. Паромиксеры удобны для приготовления пюре и соусов, они одновременно нагревают и измельчают. А „Пакоджет“ наоборот — измельчает и охлаждает».*

«Как представитель профессионального сообщества, могу сказать, что теперь ребята учатся на том оборудовании, на котором они будут работать», — отметил президент Федерации рестораторов и отельеров Северо-Запада Леонид ГАРБАР.

«Вы должны более широкие навыки получить, мы будем дооснащать лаборатории. Надо еще элементы молекулярной кухни добавить и технологии су-вид», — пообещал Андрей РУДСКОЙ.

Как заметил Виктор НЕУМЫВАКИН, *«на этой площадке должно быть интересно и студентам других факультетов — здесь столько серьезного оборудования, которое требует установки, наладки».*



Лабораторию «Ресторанный сервис» представила выпускница, а сейчас мастер производственного обучения колледжа, бронзовый чемпион Европы [EuroSkills 2018 в Будапеште](#), сертифицированный эксперт и тренер национальной сборной по компетенции «Ресторанный сервис», медалист WorldSkills 2017 в Шанхае Анна МЕЛЕЦ.

«Ресторанный сервис — это компетенция, собравшая в себе пять профессий: повар, бармен, сомелье, кавист и бариста, — рассказала Анна. — Всему этому мы здесь учим. Площадка мобильная, здесь можно все переставлять и менять местами. Планируется еще сделать отдельную кухню и кабинет для экспертов — готовимся к чемпионату EuroSkills».

В завершение знакомства с новыми лабораториями Виктор НЕУМЫВАКИН объявил

о начале конкурса Минпросвещения «Мастер года» для педагогов системы среднего профессионального образования. *«В Санкт-Петербурге такой конкурс проводится уже несколько лет, — отметил он. — А теперь мы впервые организовали его на уровне России. И попасть туда могут только преподаватели, которые достигли определенных результатов: либо подготовили чемпионов „Абилимпикс“, либо подготовили ребят, которые качественно сдали демонстрационный экзамен».*

Затем гости посетили [мастерские, открытые в декабре 2020 года](#): «Сетевое и системное администрирование», «Программные решения для бизнеса», «Разработка мобильных приложений», «IT-решения для бизнеса на платформе „1С: Предприятие 8“».



Директор Института среднего профессионального образования СПбПУ Роман БАЙБИКОВ рассказал, что 1 сентября 2021 года начнется подготовка менеджеров по продажам в IT: *«Это новое направление в Санкт-Петербурге. Программа позволит повысить общий уровень IT-грамотности, вовлечь детей и подростков в IT-творчество разной направленности и помочь им в выборе будущей профессии. Обучение будет осуществляться как по основным образовательным программам, так и по дополнительным, в том числе программам повышения квалификации и переподготовки для жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области».*

Это особенно важно сейчас, когда из-за пандемии коронавируса работа многих отраслей сильно ограничена. *«Правительство России сформировало программу помощи людям, потерявшим работу из-за коронавирусных трудностей, — рассказала Ирина ПОТЕХИНА. — Мы в конце 2020 года переподготовили больше 3000 человек по целому ряду профессий на площадках колледжей, в том числе колледжей при вузах. Это короткие программы переобучения, которые позволяют людям быстро трудоустроиться. Они будут продолжены».*

В Центре компетенций ИСПО СПбПУ планируется проводить такие краткосрочные программы обучения, где не будет лимитированных сроков приема на обучение и возрастных ограничений. Это позволит быстро осваивать востребованные компетенции. К проведению занятий будут привлечены высококвалифицированные специалисты-практики, в том числе эксперты WorldSkills.



Кроме нас об этом сообщили:

[В Политехническом университете открыли новые мастерские института среднего профобразования](#)

[Как работают новые мастерские института среднего профобразования Политеха](#)

[Для школьников, студентов и пенсионеров: в Политехе открыли новые мастерские](#)

института среднего профобразования

Мастерские поварского и ресторанного дела открыли в колледже Политеха