

«Основное назначение многофункциональных центров прикладных квалификаций в сфере общественного питания и пищевых технологий - формирование программ повышения квалификации, подготовки и переподготовки специалистов, которые уже работают, - говорит замминистра образования и науки Самарской области Л.Е. Загребова. - Короткие и содержательные программы в центре позволяют работодателям быстро реагировать на появление новых технологий, оборудования, способов, методик, материалов. Главное - вовремя направить своих сотрудников на обучение, если в своем бизнесе не хочешь остаться на обочине. И за границу за опытом уже не надо их отправлять. Здесь, в техникуме, уровень подготовки ничем не хуже, а может, и лучше».



Самарский техникум кулинарного искусства недаром был выбран базовой площадкой для организации новой образовательной структуры. Сегодня это одно из лучших учебных заведений профессионального образования не только области, но и в ПФО. Студенты техникума успешно выступают на всероссийских и международных конкурсах профмастерства. В 2015 году они выиграли полуфинал конкурса WorldSkills Приволжского федерального округа, а на III Национальном чемпионате рабочих профессий WorldSkills Russia-2015 в Казани в компетенции «Кондитерское дело» получили бронзовую медаль. На пяти последних Молодежных Дельфийских играх

России студенты техникума получали золотые и серебряные медали в номинации «Кулинарное искусство».



Созданный на базе Самарского техникума кулинарного искусства МЦПК ориентирован на подготовку кадров для малого и среднего бизнеса пищевой промышленности и общественного питания, что даст возможность обеспечить актуальные потребности региональных рынков труда в квалифицированных кадрах.

«Технологии в нашей отрасли развиваются бурно, - отметила директор техникума И.К. Пальчевская. - И мы стараемся полностью соответствовать современным требованиям. Наши выпускники всегда востребованы на рынке труда. С высокооплачиваемой работой никаких проблем. Теперь у нас появилась возможность заняться и повышением квалификации. Для этого есть опытные педагоги и мастера кулинарного дела, передовые методики, самое современное оборудование. Центр готов к работе. Уже укомплектовано несколько групп по разным специальностям».



На открытие МЦПК в техникум приехали представители министерства образования и науки, руководители служб и центров занятости населения, профессиональных учебных заведений, социальных партнеров пищевой отрасли и общепита. «Мы хорошо знаем техникум, у нас трудятся десятки его выпускников, - поделился работодатель Ю.Г. Антропов. - Они очень хорошо знают свое дело».

После церемонии торжественного открытия центра в техникуме прошли мастер-классы, финал отборочного тура всероссийского конкурса «Студенческий пир-2015» в номинации «Русская кухня «Вареники». Были также подписаны договоры с предприятиями о совместной деятельности.



Авторы: Владимир КОМИН

Фоторепортер: Андрей САВЕЛЬЕВ

Оригинал статьи: <http://www.vkonline.ru/content/view/154771/chtoby-delu-uchitsya-ne-nado-ehat-za-granicu>