

Для выпускников Самарского техникума кулинарного искусства - 2019 это не просто промежуточное испытание, а государственная итоговая аттестация за два года учебы. Экзамен состоялся в Новокуйбышевском гуманитарно-технологическом колледже, где создан специальный центр для проведения подобных тестирований.

ГИА в новой форме

«До недавнего времени учащиеся сдавали демонстрационный экзамен лишь как промежуточную аттестацию, а теперь сдают и ГИА. И в том и в другом случае это прогрессивная форма оценки качества профмастерства, - отметил руководитель управления профессионального образования областного Минобразования Александр Мочалов. - Выпускники теперь показывают не только свои теоретические знания, но и практические умения. Многие из них готовы прийти на производство и сразу приступить к работе».

В этом году было запланировано участие в демонстрационном экзамене 926 студентов из 19 учебных заведений региона. В дальнейшем планируется увеличить количество выпускников учреждений СПО, сдающих ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Напомним, в рамках реализации федерального проекта «Молодые профессионалы» нацпроекта «Образование» к 2024 году не менее половины выпускников учебных заведений СПО России должны сдавать ГИА в формате демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

«25 поваров-кондитеров завершают двухгодичное обучение по программе «Топ-50» (50 наиболее востребованных новых и перспективных профессий. - Прим. ред.). Фактически у них не будет дипломной работы, а только этот итоговый экзамен. В ходе него ребята в течение двух дней (по 4,5 часа) готовят несколько блюд. Необходимо уложиться в установленное время, - рассказала заместитель директора по учебно-производственной работе Самарского техникума кулинарного искусства Татьяна Руденко. - Выпускники выполняют задания, которые были на национальном чемпионате «Молодые профессионалы». Некоторые из них уже выступали зимой на региональном этапе WorldSkills, а Ариф Гусейнов даже вошел в число призеров».

Участники, успешно сдавшие экзамен, получают сразу три документа: диплом об образовании, skills-паспорт и свидетельство о квалификации.

«Я с восьмого класса знал, что стану поваром, и моя мечта осуществилась. Я уже успел поработать в ресторанах и столовых. К этому испытанию готовился долго, изучал теорию и много практиковался, - рассказал выпускник Денис Пахомов. - На этом экзамене мы готовим несколько блюд. Например, фингерфуды на закуску, рыбу с гарниром на горячее и яблочный пирог на десерт. Они непросты в приготовлении, и поэтому можно показать все свои навыки, полученные за два года учебы. Особенно мне удается яблочный пирог, хотя какого-то секрета в его приготовлении у меня нет».

Предложения работодателей

Оценивали выполнение практического задания десять независимых экспертов, многие из которых являются шеф-поварами самарских ресторанов. Возглавляет экспертную комиссию Иван Оленин - золотой медалист финала Национального чемпионата «Молодые профессионалы».

«Участие в чемпионатах WorldSkills мне помогло в дальнейшей карьере. Начинаешь мыслить иначе, изучать новинки отрасли, ведь общаешься с лучшими экспертами в своей компетенции, и не хочется упасть в грязь лицом, - рассказывает Иван. - Первый раз я выступил в 2013 году в Тольятти на соревнованиях «Молодые профессионалы» и с тех пор продолжаю участвовать в различных турнирах. Последний раз пробовал свои силы в Chef a la Russe. Это всероссийский открытый кулинарный чемпионат среди шеф-поваров. По профессии работаю с 16 лет, был шеф-поваром, учился во Франции кондитерскому мастерству. Сейчас в Самарском техническом университете получаю специальность инженера-технолога общественного питания и консультирую различные заведения общепита. Думаю, участников нынешнего экзамена ждет достойное будущее, среди них много способных, и приготовленные ими блюда высокого качества».

«Здесь есть ребята, которые уже сейчас показывают ресторанный уровень подготовки, - говорит один из экспертов, шеф-повар ресторана «Пармиджано» Александр Обидин. - Но есть и те, кому предстоит подтянуться. Два-три человека мне приглянулись, возможно, приглашу их на работу».

[Источник: Волжская коммуна](#)