

Путёвка в жизнь

Бесталанных людей нет, есть недостаточно замотивированные!

ДАРЬЯ ТИТОРЕНКО, ФОТО АВТОРА

В рамках приоритетного проекта Министерства образования «Путёвка в жизнь школьникам Подмосквья – получение профессии вместе с аттестатом» мы продолжаем знакомить вас с теми, кто готовит ребят к будущей профессии.

Турецкова Ольга Леонидовна. Мастер производственного обучения. Педагогический стаж 20 лет. Рабочая квалификация – «повар».

Профессия повара уже давно перестала считаться только женской. Поэтому среди участников проекта равное количество как девочек, так и мальчиков. Все они хотят достичь успеха в своём мастерстве и с нетерпением ждут, когда же педагог Ольга Леонидовна научит их готовить что-нибудь вкусное.

– Какой главный принцип вашей работы как мастера?

– Наша задача этих ребят заинтересовать, увлечь и повести за собой! Свой выбор они уже сделали, раз решили учиться поварскому искусству, теперь дело за нами. Мы стараемся вложить в них любовь к нашей профессии и будем очень рады, если у нас это получится. Отрадно, что они с удовольствием ходят на занятия. Есть такие ребята, у которых сразу проявляется талант, а есть те, у кого он раскрывается позже. Просто некоторым нужно немножко больше времени, терпения и навыков, больше любви к своему делу, и из таких ребят вырастают высококлассные профессионалы! Все пришедшие ко мне повара одинаково перспективные, поэтому я изна-



чально настраиваю себя и их на успех. Наша профессия всегда будет важна и полезна!

– Вы говорите, что ваша главная миссия – заинтересовать ребят. А каким образом вы собираетесь это делать?

– Личным участием и примером, в первую очередь. Каждое поколение ребят, которые приходят ко мне, уникально! Сейчас подростки более умные и развитые, через них мы узнаём о новых тенденциях и моде, в том числе и в сфере поварского искусства. Кому, как не им, устанавливать новые стандарты в мире кулинарии?! И когда молодёжь видит, что мы, мастера, с ними на одной волне, они раскрепощаются и работают с удовольствием. Сейчас, например, во всём мире особенно стильным считается карвинг-искусство – фигурная резьба по фруктам и овощам. Так почему бы не освоить его в первую очередь?!

– Ваше обучение необычно тем, что вы даёте всё самое интересное, не читаете длинных лекций и практически сразу переходите к практике. Это ваша методика?

– Наверное, да. У нас довольно монотонная работа, и, если не вносить в неё разнообразие, она может быстро надоесть. Поэтому я сама придумываю для своих учеников такие занятия, чтобы они не успели заскучать. Иногда в качестве замены лекций мы смотрим фильмы о развитии кулинарии или мастер-классы известных повара, но потом сами обязательно отработываем это на практике. С нынешними школьниками особенно приятно работать, они внимательно слушают, активно пробуют что-то сделать сами... Сегодня мы с ними освоили азы карвинга – научились вырезать листочки из огурцов и розочки из помидоров. А на следующем занятии учить их буду уже не я.

– Интригующе. Но кто же, если не вы?

– Мои же ученики! Третьекурсники, которые попали в отборочный этап WorldSkills, проведут для ребят открытый мастер-класс. Таким образом мы совместим приятное с полезным! Для студентов это будет прекрасная практика как в качестве по-

вара, так и в качестве наставника, а для школьников – возможность на реальном примере посмотреть, чего достигли ребята, немного старше их по возрасту. И не просто посмотреть, а задать интересующие вопросы, попробовать самим что-то повторить! Я уверена, что это будет творческий обмен знаниями!

– Без творчества у вас никуда!

– Это точно! Дети не любят, когда им что-то навязывают, поэтому я стараюсь давать им больше творческих занятий. Это не исключает того, что ребята сначала досконально изучают теорию и только потом переходят к практике на кухне. Вот там-то они и могут проявить все свои способности: придумать своё

емент, который скрыт под чёрным ящиком. Прямо на занятии я открываю ящик, а повара должны придумать, как его вписать в концепцию блюда, с чем оно будет лучше сочетаться. Хочется повторить что-то похожее и со школьниками!

– Видно, что вы неформально подходите к процессу обучения, беспокоитесь за ребят, знаете, как их заинтересовать, поддерживать, если нужно...

– Да, я просто очень люблю работать с детьми, они дают мне дополнительную энергию и движение к новому, неизведанному. Мы стараемся разговаривать с ними, обсуждать возникающие трудности. Когда ученик доверяет своему мастеру, у него больше отдачи и лучше результат. К тому же мои повара очень ранимые, поэтому очень переживают, если у них что-то не получается на начальном этапе. Я их понимаю, у них такой возраст – 13–14 лет, они максималисты во всём, поэтому бунтуют, обижаются, что не получают результатов сразу. В этот момент им особенно важно наше участие, поддержка, внимание.



оформление блюда, поэкспериментировать со вкусом, формой. Я стараюсь не ограничивать их в желании изучать что-то новое, пусть даже у них не получится с первого раза, зато они сами придут к правильному исполнению. Я считаю, что без творчества невозможен прогресс! Моим студентам очень нравится задание «чёрный ящик» – на столе у каждого лежит основной набор продуктов, который они видят, и один секретный ингреди-

Нужно приложить немало сил и терпения, чтобы научиться работать. А чтобы стать настоящим профессионалом в своей области, полученные умения ещё нужно постоянно практиковать.

Поэтом всем своим ученикам Ольга Леонидовна желает найти занятие по душе, которое не надоест через год или два, и постоянно совершенствоваться в нём. А ещё уверена, что бесталанных людей нет, есть недостаточно замотивированные!

Молодые профессионалы

Навстречу к новым победам!

ДАРЬЯ ТИТОРЕНКО

■ В понедельник, 12 ноября, в МЦК – Техникуме им. С.П. Королёва состоялось торжественное открытие юбилейного V регионального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia).

С приветственным словом ко всем участникам обратилась директор МЦК – Техникума им. С.П. Королёва Ираида Ласкина. Она провела парад компетенций, в ходе которого подчеркнула важность знаний и мастерства, которыми обладают ребята. Она также отметила, что руководство техникума всегда содействовало и будет содействовать развитию талантливой молодёжи.

Приветственное письмо направила и Ольга Забралова – Первый заместитель Председателя Правительства Московской области, министр образования. Она пожелала удачи участникам соревнования и отметила, что данный чемпионат очень масштабное и ответственное мероприятие для Московской области.

«Мы с самого начала участвуем во всех чемпионатах и занимаем высокие позиции среди субъектов Российской Федерации. В этом году наши ребята достойно



выступили на Национальном чемпионате в Южно-Сахалинске и вошли в тройку лидеров в общекомандном зачёте. Уверена, что и сегодня лучшие из вас достойно представят Московскую область».

Поддержать ребят пришёл Виталий Бондаренко – серебряный призёр чемпионата EuroSkills-2018. Он пожелал участни-

кам превзойти его результат и завоевать золото на мировом первенстве. «Успех невозможен без терпения и постоянного самосовершенствования, так что растите профессионально, превосходите нас! Удачи вам на всех этапах чемпионата!»

Всего в V Открытом региональном чемпионате «Молодые профессионалы»

(WorldSkills Russia) – 2019 принимают участие более 850 студентов и школьников. Все они соревнуются в 146 компетенциях на базе 28 организаций профессионального образования Московской области. В Королёве на базе МЦК – Техникума им. С.П. Королёва показывают своё мастерство 48 участников до 22 лет и 23 юниора до 16 лет. Оценивать работу конкурсантов будут 35 экспертов.

Соревнования проходят по 9 компетенциям для студентов: архитектурная обработка камня, кирпичная кладка, обработка листового металла, производство мебели, сантехника и отопление, сварочные технологии, столярное дело, холодильная техника и системы кондиционирования, водные технологии. Кстати, последняя будет представлена на чемпионате WorldSkills впервые. Юниоры будут сражаться за звание лучшего в 4 компетенциях: кирпичная кладка, сантехника и отопление, производство мебели, обработка листового металла.

В течение трёх дней, начиная с 13 ноября, ребята демонстрируют свои навыки и умения на конкурсных площадках, а опытные эксперты их оценивают. Завершится чемпионат уже завтра, 16 ноября, подведением итогов и награждением победителей.