

Многообразие возможностей



В Свердловской области состоялся единый день открытых дверей проекта «Профессионалитет»

ФОТО: БОРИС ЯРКОВ



Свои площадки в минувшую субботу для школьников и их родителей открыли 87 колледжей и техникумов Свердловской области. Всего, согласно планам, в 2026 году в регионе будут функционировать 20 кластеров «Профессионалитета». Корреспонденты «Областной газеты» Елена ВОЛКОВА и Борис ЯРКОВ посетили техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» в Екатеринбурге, где готовят специалистов в рамках кластера «Туризм и сфера услуг».



— Традиционно день открытых дверей «Профессионалитета» вызывает большой интерес среди абитуриентов и их родителей. Это возможность посетить площадки образовательных организаций, познакомиться с педагогами и администрацией, увидеть студентов. У нас очень активные студенты, они сами представляют свои образовательные программы, рассказывают о студенческой жизни и о преимуществах обучения в каждой конкретной организации, — отметила начальник отдела развития профессионального образования Министерства образования Свердловской области **Елена Коваленко**.

На площадке техникума индустрии питания и услуг «Кулинар» (ГАПОУ СО «ТиПУ «Кулинар») на дне открытых дверей собралось более 200 школьников и их родителей.

— Благодаря финансированию в рамках федеральной программы «Профессионалитет», сегодня «Кулинар» обладает новейшим оборудованием и мастерскими, — рассказал директор техникума **Максим Сив-**

ков. — Поэтому после обучения у нас студенты не испытывают трудностей с работой на оборудовании работодателей. Все образовательные программы адаптированы под «Профессионалитет», и наши студенты, начиная с момента практики, имеют уникальную возможность работать с нашими социальными партнерами. Уже во время практики они получают заработную плату за свой труд.

Самыми востребованными, по словам преподавателей и студентов, остаются специальности «Поварское и кондитерское дело», «Туризм и сфера услуг». На мастер-классах потенциальные абитуриенты смогли попробовать себя в потенциальной будущей профессии здесь и сейчас.

Участников дня открытых дверей разделили на команды, выдав медали с изображением фруктов. Поэтому из коридора или аудиторий каждые четверть часа слышалось: «Команда клубничек, 306 аудитория!», «Перчики, у вас экскурсия по мастерским». Ребята попробовали себя в роли мастеров по росписи пряников, потренировались в профессии

пекаря и заплели из теста косички, которыми часто украшается выпечка.

— В кластер «Туризм и сфера услуг» входит 28 работодателей. Это крупные отели, представители малого и среднего бизнеса, а также индивидуальные предприниматели из муниципалитетов Свердловской области. Наш техникум сотрудничает даже с «Почтой России». У нас создано 10 зон по видам работ. Это и информационные технологии в профессиональной деятельности, и ресепшн для специальности «Туризм», и «Иностранный язык в профессиональной деятельности», где студенты практикуются в английском языке. В мастерской ресторанного сервиса бариста узнают, как приготовить вкусный кофе, — объяснила «ОГ» заместитель директора по учебно-методической работе, одна из кураторов «Профессионалитета» **Ирина Шаманаева**.

Преподаватели «Кулинара» на родительском собрании отмечали: профессии, которые получают их студенты, актуальны всегда. Так, согласно статистике, профессия пова-

ра входит в топ-10 по востребованности в современном мире, а значит, выпускники техникума уже с первых курсов могут быть уверены, что будут работать по специальности. Сейчас на рынке существует большая конкуренция, поэтому ребята проходят серьезную подготовку и обучение под руководством будущих работодателей, чтобы стать не просто специалистами — лучшими в своей сфере.

— Мы приехали из города Берёзовского, — рассказывает **Андрей Глинов**, который вместе с сыном внимательно изучает программы и выбирает лучшее учебное заведение. — Сыну хочется учиться именно здесь, поэтому мы вместе разбираемся в доступных программах, чтобы выбрать подходящую. В нашей семье он станет первым профессиональным поваром-технологом. Нам обоим здесь понравилось. Уже с начала встречи сразу обратил внимание на доброжелательную атмосферу, для меня это очень важно. И конечно, я бы хотел, чтобы ребенок добился в своей профессии успеха, поэтому для меня важно, чтобы с техникумом сотруд-

ничали работодатели и во время учебы студенты сразу погружались в практику и понимали ситуацию на рынке.

Школьники задавали вопросы наравне с родителями. После экскурсий и мастер-классов подходили к преподавателям, чтобы уточнить правила поступления. Посоветоваться, какое направление, по мнению педагогов, будет самым востребованным в ближайшие несколько лет.

— Я хочу связать свою жизнь с кондитерским делом — это моя детская мечта, — признается ученик 9-го класса **Никита Новоселов**. — В этот техникум я приезжал в прошлом году, чтобы заранее понять, насколько мне подходят программы здесь, поэтому уверен в своем выборе. До этого представители «Кулинара» приезжали в мою школу в рамках профориентации и очень подробно рассказывали о перспективах обучения и практики. Тогда я заинтересовался и решил подробнее изучить информацию. Думаю, что нашел для себя лучший вариант, где продолжить обучение после окончания школы.

Узнать подробнее, какие специальности можно получить в колледжах и техникумах региона и сравнить средние баллы аттестатов ребят, поступивших на эти специальности в прошлом году, можно на портале «Мое образование в Свердловской области».

Напомним, Свердловская область одной из первых присоединилась к реализации проекта «Профессионалитет». Глава региона **Денис Паслер** ранее отмечал, что главная цель проекта — помочь молодежи раскрыть свой потенциал и построить успешную карьеру на Урале. Важным элементом этой задачи является развитие системы профессионального образования в рамках нацпроекта «Кадры».

