

В страницах истории колледжа — новые имена

УО «Чериковский колледж» за время своего существования доказал не единожды свою состоятельность в подготовке квалифицированных кадров. Выпускники учреждения всегда ценились как профессионалы своего дела. Дружественная атмосфера всегда способствует раскрытию разносторонних талантов учащихся. Победы в различных областях деятельности подтверждали не единожды, что повара и кондитеры могут быть отличными спортсменами, обладать художественными способностями, хорошо петь и декламировать стихи. Они сплочены, свободны в выборе увлечений, креативны, готовы быть полезными не только в обучающем процессе, но и общественной жизни колледжа.

Продавцов обучают маркетингу и не только...

Современная торговля шагнула на новый уровень своего развития, и требования времени таковы, что сегодня продавец должен обладать целым спектром знаний, навыков и умений. Привлечь покупателя в торговую точку, грамотно проконсультировать его, предложить представленную продукцию сможет только подготовленный профессионал. И, к слову, в этом колледж хорошо преуспевает. Для того чтобы учащиеся смогли освоить в полной мере свою профессию, в учреждении есть все необ-

ходимое. Часть учебной аудитории оснащена столами для занятий, а другая отведена под учебный магазин с прилавками, на которых размещены товары продовольственной и непродовольственной групп. Будущие продавцы изучают теорию и тут же на месте практикуются в раскладке продукции, в взвешивании продуктов питания, работе на кассовых аппаратах и электронных весах. Ребята обучают ориентироваться в маркировке и характеристике товаров и других показателях качества.



Вкусно приготовить — это искусство

У первокурсников-поваров практическое занятие в лаборатории, тема которого — пудинги и запеканки. Ребята заняты приготовлением компонентов для этих блюд, а в первую очередь нужно сварить каши. Новое оборудование позволяет будущим поварам хорошо справиться с поставленными задачами, а сам процесс готовки приносит радость.

Преподаватель Светлана Радькова творчески подходит к организации процесса, с позиции своего опыта она в меру строгая и требовательная, четко понимает, чтобы обучить хорошего специалиста, ему на кухне нужно хорошо попрактиковаться и научиться всем хитростям. Даже неудачи — сбежавшее молоко — тоже имеют

обучающий момент: как исправить ситуацию. К слову, Светлана Владимировна принадлежит к числу педагогов с многолетним стажем: она пришла в учреждение в 1978 году, в ее трудовой книжке сделана одна запись о приеме на работу.

— Могу отметить, что ребята от учащихся прошлых лет практически ничем не отличаются. Они так же веселы, задорны, любознательны, стремятся всему научиться у педагога. Уже на первом курсе видны их стремления постигать профессию. Я уже вижу, кто будет профессионалом своего дела, — отметила педагог.

Приготовленная продукция учащимися — беляши, смаженки, рулеты — успешно реализуется в рамках организованной выездной торговли.



Сверстнику больше доверяют...

Выпускница учреждения, постоянная участница художественной самодеятельности Кристина Шемордина решила вернуться в родное учреждение уже в роли педагога. Ее приняли на работу мастером производственного обучения. Но на этом она решила не останавливаться: в планах — поступление в высшее учебное заведение. Сейчас девушка проводит обучение учащихся первого курса по специальности «кондитер».

— Я обучаю ребят кондитерскому делу, мы изучаем все, что касается выбора продуктов, приготовления полуфабрикатов и изготовления самих кондитерских изделий, — делится Кристина. — Есть, конечно, положительный момент: учащиеся воспринимают меня как свою сверстницу, поэтому они мне больше доверяют. Однако дистанцию «преподаватель — учащийся» стараемся не нарушать: строгость и принципиальность должны присутствовать, любые поблажки не формируют профессионала. Во время производственного обучения мы просматриваем фильмы, постигаем что-нибудь новое, обращаемся к истории. Это помогает учащимся освоить предмет, знаю по собственному опыту. Кроме этого, Кристина по субботам проводит допрофессиональную подготовку по трудовому обучению для учеников 10 класса средней школы № 1 «Члены бригады объектов быстрого обслуживания». Теоретические и практические занятия проходят в лаборатории: ребята учатся готовить пиццу, пончики, айсберг.

Физкультура и спорт

Ежедневно с 18.00 открыт спортзал, в нем кипит жизнь, ребята занимаются различными видами спорта, что позволяет им придерживаться здорового образа жизни, поддерживать себя в хорошей физической форме.

Работают секции «Легкая атлетика», «Волейбол». Под девизом «Здоровье — это здорово» ежегодно проводится общеколледжный День здоровья. Организовывался внутриколледжный конкурс «Спортивное утро».

Проходили в учреждении недели спорта, в рамках которых ребята состязались в волейболе, армрестлинге, жиме гири, конкурсы «А ну-ка девушки», дни здоровья. Помимо этого, пользуется популярностью среди учащихся так называемая «качалка», где можно подтянуть свою форму силовыми тренировками. Ежегодно спортсмены колледжа показывают неплохие результаты в областной спартакиаде по легкой атлетике.



Директор Татьяна Макарова:

— История УО «Чериковский государственный колледж» началась в 1977 году с реорганизации бывшей школы-интерната в техническое училище № 130 кулинарии, в котором профессионально обучали поваров столовых детских дошкольных и школьных учреждений. Первый набор учащихся насчитывал 11 групп, а это — 330 человек. Училище в то время пользовалось большой популярностью среди абитуриентов, поэтому при поступлении был строгий конкурсный отбор аттестатов. На протяжении 47 лет в учреждении сложились свои традиции, подход к обучению учащихся. Наша гордость — это талантливые педагоги и мастера производственного обучения, подготовившие к самостоятельной трудовой жизни не один выпуск учащихся.

В последние годы торговля и общественное питание успешно развиваются. Сегодня профессии «повар», «кондитер» и «продавец» входят в десятку самых востребованных в республике. В то же время, в выпускников нашего учреждения есть перспективы последующего обучения. Так, по профессии «повар» ребята могут продолжить свое образование в индустриально-педагогическом колледже УО «Витебский государственный технологический колледж». Выпускники по профессии «Продавец» могут продолжить обучение в УО «Могилевский государственный ордена Трудового Красного Знамени профессиональный агротехнический колледж имени К.П.Орловского», филиале УО «Белорусский торговый экономический университет потребительской кооперации», «Могилевский торговый колледж», Минском филиале УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации».

В нашем учреждении созданы все условия для того, чтобы учащиеся получали профессию и всесторонне развивались.



Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Алесь Хныкова:

— В 2023 году произошли изменения: мы приостановили набор выпускников школ после 11 класса в группу поваров, добавили группу кондитер-повар на базе 9 классов. Таким образом расширили подготовку кадров для общественного питания.

Учеба в колледже начинается в 8.10 и обучение проводится в зависимости от возраста — от 6 до 8 уроков, организовывается производственное обучение. Деятельность колледжа направлена на профессионально-техническое обучение учащихся. Успешно справляется с поставленными задачами инженерно-педагогический коллектив, в составе которого — энергичные, инициативные, профессионалы своего дела — 13 преподавателей, 7 мастеров производственного обучения, 2 воспитателя, социальные педагог и педагог-психолог. Система построена на взаимном доверии преподавателей и учащихся. Целями деятельности колледжа являются: удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии. Этому способствуют в полной мере объединения по интересам «Кулинария и культура быта», «Кулинарная дипломатия», «Легкая атлетика», «Волейбол».

Заместитель директора по учебно-производственной работе Елена Абрамова:

— В обязательном порядке преподавательный материал ребята закрепляют в практической части обучения. Они приобретают необходимые навыки и оттачивают умения в условиях максимально приближенных к тем, в которых им предстоит трудиться.

Производственную практику по профессии «продавец» учащиеся колледжа проходят на торговых объектах ООО «БелМаркетКомпани», ООО «Евроторг», ООО «Санта Ритейл», районных потребительских обществ. Практику по профессии «повар» — на объектах общественного питания районных потребительских обществ, учреждений общего среднего и дошкольного образования. По профессии «кондитер» учащиеся колледжа практикуются в кондитерских цехах районных потребительских обществ.



Старший мастер, специалист по охране труда Татьяна Вайновская:

— Со временем укрепляется и материально-техническая база колледжа. Обновляем лабораторию. Летом приобрели новую печь для изготовления кондитерских изделий. Стараемся своевременно обновить посуду, утварь, создать комфортные и соответствующие критериям охраны труда условия. Каждый день посещаем мастерскую, поскольку это зона повышенного риска. Санитарии и гигиене уделяется должное внимание. Своевременно приобретаются перчатки, спецодежда. Следим за качеством приобретаемого сырья, а также чтобы наша продукция выездной торговли соответствовала санитарным нормам, соблюдались сроки реализации. Вырученные деньги идут на дальнейшее развитие учреждения.

Комментарии

Могилевчане Данила Радьков и Артем Каштанов друзья, учились в одной школе, решили обучаться вместе в колледже по профессии повар-продавец, проходили оплачиваемую практику в ООО «БелМаркетКомпани».

Данила Радьков:

— Обучение в колледже мне очень нравится. Чериков мне пришелся по душе, мы посетили все его достопримечательности. Городок хоть и маленький, но красивый, уютный. Во время прохождения практики я трудился в мясном холодном цеху на изготовлении фарша, фасовке охлажденной продукции, работал с рыбой. Планирую быть в дальнейшем поваром, думаю трудоустроиться, возможно, на предприятие, где проходил практику.

Артем Каштанов

— Я тоже доволен своим выбором профессии. Повар — это престижно. Во время прохождения практики я работал в горячем цеху. Это жарка котлет, мяса, блинов, чебуреков, хвороста, изготовление пиццы. У меня эти блюда особенно удаются. Когда приезжаю домой на выходные, всегда готовлю что-нибудь вкусное — надо же маме показать, чему я научился.

Анастасия Моховикова, Костюковичский район:

— Продажа выездной продукции для меня не сложное дело. Отзывы от покупателей разные. Недовольные в основном говорят нам, что слишком мало выпускаем продукции. А вкусовые качества всегда оценивают на отлично.

