

Кучеренко Александр Анатольевич,
мастер производственного обучения ГБПОУ
ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных
и информационных технологий»,
г. Ноябрьск



Сизихина Наталия Николаевна,
старший методист ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский
колледж профессиональных и информацион-
ных технологий»,
г. Ноябрьск

ЭВОЛЮЦИЯ КУЛИНАРНОГО ОБРАЗОВАНИЯ В НОЯБРЬСКЕ – ОТ ПТУ ДО «АКАДЕМИИ ВКУСА»

УДК 377.5:641

Данная статья посвящена развитию системы подготовки квалифицированных кадров сферы общественного питания в контексте интенсивного освоения нефтегазовых месторождений Западной Сибири. Авторы ретроспективно анализируют становление и развитие системы профессиональной подготовки поваров и кондитеров в г. Ноябрьске, выделяя ключевые этапы трансформации учебного заведения – от филиала Сургутского технического училища до современного регионального центра подготовки специалистов общественного питания «Академия вкуса», созданного в рамках федерального проекта «Профессионалитет».

This article examines the development of a system for training qualified personnel in the food service industry in the context of the intensive development of oil and gas fields in Western Siberia. The author retrospectively analyzes the formation and development of a system for professional training of chefs and pastry chefs in Noyabrsk, highlighting the key stages of the educational institution's transformation—from a branch of the Surgut Technical School to a modern regional training center for food service specialists, «Academy of Taste,» created as part of the federal «Professionalism» project.

Ключевые слова: профессиональное образование, подготовка специалистов пищевой отрасли, ноябрьский колледж, «Профессионалитет».

Keywords: vocational education, training of food industry specialists, Noyabrsky College, professionalism.

Развитие профессионального образования в г. Ноябрьске теснейшим образом связано с активным освоением природных ресурсов Западной Сибири в последней четверти XX столетия. Решение об определении места расположения города Ноябрьска было принято **в 1975 году**. Первый десант высадился **в 1978-м**. Повышенный спрос на специалистов пищевых отраслей производства был связан с необходимостью обеспечения теплым питанием покорителей Ямала. Город, возникший **в 1982 году** на месте поселка, нуждался в рабочих кадрах. Для удовлетворения нужд интенсивно растущего города **в 1985 году** Управлением профессионально-технического образования Тюменской области было принято исторически значимое решение об открытии филиала Сургутского технического училища № 40, давшего старт подготовке профессионалов в сфере кулинарного мастерства и технологии приготовления пищи. Филиал начал прием обучающихся по наиболее востребованным профессиям: «оператор по добыче нефти и газа», «слесарь КИПиА», «слесарь по ремонту электрооборудования автомобилей» и, конечно же, «повар». Первые 79 юношей и девушек осваивали рабочие профессии в родном городе. Спустя непродолжительное время, **в 1987-м**, указанный филиал трансформировался в самостоятельное учреждение – среднее профессионально-техническое училище № 39. Училище приобрело статус важнейшего элемента региональной образовательной сети Ямало-Ненецкого автономного округа, способствовало обеспечению региона необходимыми квалифицированными кадрами.

Под руководством директора училища Людмилы Георгиевны Соломки начиная **с 1985 года** учебное заведение активно развивалось. Для работы в качестве первых мастеров производственного обучения и преподавателей привлекались специалисты предприятий общественного питания, имеющие профессиональное образование и опыт деятельности на производстве. Важную роль в подготовке будущих поваров сыграла Лариса Васильевна Яровенко, начавшая свою трудовую деятельность в учебном заведении с должности мастера производственного обучения и завершившая работу в колледже в должности заместителя директора по профессиональной подготовке.



*Соломка Людмила
Георгиевна*



*Яровенко Лариса
Васильевна*

Поскольку учебное заведение было открыто по запросу работодателей города, то и ключевым партнером училища было градообразующее предприятие «Ноябрьскнефтегаз», студенты проходили практику как в столо-

вых организации, расположенных в городе, так и на месторождениях. С открытием в городе предприятий общественного питания, среди которых первые кафе «Славутич» и «Буратино», студенты стали осваивать профессию на более высоком уровне, включая подготовку банкетных блюд.



Кафе «Славутич»



Кафе «Буратино»

В 1992 году училище стало структурным подразделением «Ноябрьскнефтегаза». Благодаря «Ноябрьскнефтегазу» училище приобрело самостоятельные капитальные здания (учебные корпуса № 1 и 2) и гаражный комплекс. «Ноябрьскнефтегаз» предоставил возможность мастерам производственного обучения и студентам активно стажироваться на территории баз отдыха нефтегазовых предприятий, расположенных в Краснодарском крае. Например, **в 1996** году команда работала в детском лагере «Ракета» (г. Анапа). Педагоги получили возможность проходить профессиональные стажировки за рубежом. **В 1998** году – в Греции (о. Порос) студенты познакомились с особенностями международной кухни и представили русские кулинарные традиции.

Директор Соломка Л.Г. и заместитель директора по профессиональной подготовке Яровенко Л.В. выстроили систему институционального повышения квалификации. На регулярной основе среди работников столовой и педагогов пищевого профиля проводились смотры-конкурсы. Участникам конкурса выдавалось домашнее задание по подготовке блюд повышенного уровня сложности. После изучения специальной и технической литературы проводилась коллективная аналитика. Командой составляли меню, определяли направления проработки блюд и кондитерских изделий.



Дегустация выставочных блюд



Выставка блюд повышенного уровня сложности

Результаты смотра-конкурса подтверждали уровень квалификации сотрудников. Например, Кучеренко А.А. готовил котлету по-киевски, праздничное блюдо из свиной вырезки на кости.



Кучеренко Александр Анатольевич

На смотры-конкурсы обязательно приглашались представители партнеров училища – ОРСов, санэпидстанции, ЦГБ. Всех, кто связан с профессиями пищевого профиля. Обязательно проводилась дегустация выставочных блюд.

В середине 1990-х училище было преобразовано в профессиональный лицей № 39. И это событие стало не просто изменением типа образовательной организации. Это подтверждение уровня инновационности и качества профессиональной подготовки студентов. В это время педагогическим коллективом проведено совершенствование учебных программ и укрепление преподавательского состава. Кафедра пищевых технологий пополнилась молодыми перспективными мастерами: Т.И. Туровой, О.В. Коноваловой, С.В. Шубовской, Т.А. Викал, С.В. Петруня. Системная работа администрации учебного заведения по развитию педагогического персонала способствовала тому, что у лицея появились фирменные блюда, известные в Ноябрьске. Среди них можно отметить торт с белковым кремом. Бисквитные коржи чередовались прослойками крема с ананасами и грецкими орехами. Повара столовой Салина Л.И, Асеева Г.В. и Молчанова Т.А. под руководством Ларисы Васильевны участвовали в разработке фирменного блюда – суфле «Пчелка». Его миллион раз переделывали, что-то добавляли, что-то убирали. Для дегустации создавались целые комиссии, чтобы они выявили идеальный баланс вкусовых ощущений. В итоге и появилось наше фирменное сладкое блюдо «Пчелка» с продуманным оформлением и тонкими вкусовыми ощущениями. Уникальные авторские рецепты, созданные в кондитерском цеху на базе 36-го кабинета, были не просто вкусные, но и узнаваемые.



Фирменный торт с белковым кремом

Заложенные Ларисой Васильевной традиции поздравления социальных и стратегических партнеров колледжа фирменными сладкими подарками способствовало высокой репутации лицея в приготовлении банкетных блюд. Однако был более ценным другой результат работы высокопрофессиональной команды, состоящей из Коноваловой О.В., Туровой Т.И., Патрушевой В.Н., Петруня С.В., Шубовской С.В., Великородневой Т.Г. (в замужестве Фрей Т.Г.). Выпускники лицея по профессии «повар, кондитер» были трудоустроены сразу после защиты. Приходившие на защиту дипломных работ работодатели, как правило, уже знали выпускников. Обучающиеся лицея активно участвовали в организации корпоративных мероприятий для «Газпрома», «Ноябрьскнефтегаза», городской администрации. В отдельные годы отмечалась очередь работодателей, желающих трудоустроить у себя наших выпускников.

В 2002 году лицей, реализующий программы начального профессионального образования, изменил свой статус и стал профессиональным колледжем. С этого времени выпускники, освоившие профессию повара и кондитера, могли продолжить свое обучение по программе среднего профессионального образования «Технология продукции общественного питания». Период реорганизации лицея в Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий ознаменовался внедрением современных образовательных стандартов, расширением спектра практико-ориентированных форм обучения. Рост методического мастерства мастеров производственного обучения и преподавателей был подтвержден включением разработанного ими учебно-методического комплекса по профессии «повар, кондитер» в золотой фонд учебных изданий в 2006 году.

Расширение перечня реализуемых профессиональных образовательных программ, в том числе обучение студентов профессиям «официант», «бармен», было подтверждено высокой оценкой работодателей и органов исполнительной власти. Педагоги колледжа и студенты принимали участие в обслуживании крупных региональных и федеральных мероприятий, включая обслуживание заседаний государственных органов в Салехарде. Среди них можно выделить в 2002 г. встречу с премьер-министром М.М. Касьяновым, заседание Президиума Госсовета РФ под руководством В.В. Путина в 2004 г. в Салехарде.



Команда ноябрьского колледжа на обслуживании федеральных мероприятий

На первом конкурсе профессионального мастерства среди повара образовательных организаций в 2006 году команда ноябрьского колледжа стала безусловным лидером. Во всех трех номинациях «Лучший повар», «Лучший пекарь» и «Лучшая команда повара» стали победителями сотрудники ноябрьского колледжа: «Лучший повар» – 1-е место – Салина Л.И., 3-е место – Асеева Г.В., «Лучший пекарь» – 1-е место – Молчанова Т.А. и «Лучшая команда повара» – 1-е место – повара столовой колледжа. Победа далась нелегко. В течение месяца была проделана колоссальная работа по разработке рецептов блюд. Была поставлена задача приготовить как можно больше блюд из предложенного набора продуктов. Было и конкурсное домашнее задание, где повара должны были показать свои творческие качества.



В 2007 году команда студентов ноябрьского колледжа приняла участие в VI Молодежных Дельфийских играх России, которые проходили под патронатом Международного Дельфийского комитета, под эгидой Комиссии Российской Федерации по делам ЮНЕСКО и при содействии Совета Европы.

На этих играх работа Лысенко Марии «В гостях у ханта» была удостоена диплома за сохранение традиций. Подготовка к конкурсу и победа в играх дала мощный толчок к росту профессионального уровня и победам студентов колледжа на конкурсах российского уровня.



Лысенко Мария Васильевна



Десерт «В гостях у ханта»

Выпускники колледжа, прошедшие обучение у Л.В. Яровенко, О.В. Коноваловой, Т.И. Туровой, продолжают работу в родном учебном заведении, формируя традиции наставничества и профессионального мастерства. В их числе Татьяна Фрей, Александр Кучеренко, Галина Асеева, Алина Богачева, Татьяна Молчанова, Мария Лысенко.

В 2009 году на базе ноябрьского колледжа были организованы и проведены первые конкурсы профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения Ямало-Ненецкого автономного округа. Ноябрьский колледж представляла Алина Александровна Богачева. В процессе конкурсных испытаний Алина Александровна продемонстрировала не только высокий уровень приготовления блюд, но и высокий методический уровень проведения урока производственного обучения, провела грамотный самоанализ занятия и поделилась педагогическим наработками с коллегами из дру-

гих профессиональных учебных заведений округа. Богачева А.А. продолжила традицию коллег по цеху и стала победителем конкурса профессионального мастерства.

Работа педагогического колледжа в режиме экспериментальной инновационной деятельности с 1995 года была направлена на решение актуальных для системы профессионального образования вопросов.

Так, в начале 2000-х годов педагогическим коллективом решалась задача разработки методики расчета стоимости образовательных услуг в связи с переходом на финансирование образовательных организаций в зависимости от количества обучающихся. При расчете стоимости услуги учитывалась стоимость закупки учебно-плановой документации по профессии / специальности, стоимость экспертных услуг, расходы на приобретение учебников, периодических изданий, бланков зачетов, дипломов и иной обязательной печатной продукции, а также материально-техническое обеспечение учебных кабинетов, лабораторий и мастерских, затраты на обеспечение мебелью, приобретение специальной одежды, расходные материалы на проведение практических, лабораторных занятий, уроков производственного обучения, а также промежуточной и итоговой аттестации. В учет стоимости образовательных услуг закладывались расходы на развитие персонала в виде повышения квалификации, стоимость обязательных медицинских осмотров как педагогов, так и студентов, учитывались также расходы на питание по профессиям начального профессионального образования, обеспечение детей-сирот, расходы на проведение массовых воспитательных и внеурочных мероприятий. Помимо этого, в стоимость образовательных услуг вошли затраты на процедуры государственного лицензирования, государственной аккредитации, затраты на охрану, связь, в том числе и Интернет, расходы на амортизацию зданий, и амортизацию компьютерной техники, на курьерское сопровождение деятельности образовательной организации, а также затраты на служебные командировки. Результаты проведенной инновационной деятельности были представлены в 2009 году в двухтомном издании «Методика расчета стоимости образовательных услуг» авторского коллектива Соломко Л. Г., Яровенко Л.В. и Коноваловой О.В.

Результаты инновационной методической работы педагогов методической кафедры пищевого производства нашли свое воплощение в виде 8 учебников, разработанных по профессиональным модулям Федерального государственного образовательного стандарта «Повар, кондитер». В издательстве «Феникс» были опубликованы учебные пособия: «Приготовление блюд из овощей и грибов», «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «Приго-

товление супов и соусов», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», «Приготовление сладких блюд и напитков», «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба». Результаты работы авторского коллектива Туровой Т.И., Пичугиной О.В., Богачевой А.А., Кучеренко А.А., Якутиной Т.А., а также преподавателей иностранного языка Алхасовой Д.Р., Клименко Н.Н. и Соловьевой Э.В. были оценены российскими экспертами и рекомендованы к внедрению в профессиональных образовательных организациях, реализующих программы по профессии. Учебные пособия стали востребованными среди колледжей страны, и в 2025 году был заключен второй лицензионный договор с издательством «Феникс» на переиздание учебников.

Внедрение в учебные пособия англо-русского словаря профессиональных терминов было актуализировано вхождением в 2015 году колледжа в международное чемпионатное движение «Молодые профессионалы». Первопроходцами в чемпионатном движении были в 2015 году Белоус Иванка и Евтухова Елизавета, представлявшие колледж на региональном чемпионате профессионального мастерства. Позднее победители региональных чемпионатов представляли округ на российском уровне. В 2016 году Агаркова Наталья, студентка ноябрьского колледжа, представляла команду ЯНАО на чемпионате в г. Челябинске, в 2020 году Насырканов Телек – в Якутске, в 2021 г. Букин Данила и Сергеев Денис в г. Санкт-Петербурге. В конкурсах профессионального мастерства «Профессионалы» отличились студенты колледжа Кара Ксения в 2022/2023 году в городе Великом Новгороде, в 2024/2025 году Тартан Екатерина в городе Оренбурге.

В 2019 г. ноябрьский колледж побеждает в конкурсном отборе среди образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, на предоставление грантов из федерального бюджета в форме субсидий юридическим лицам в рамках реализации мероприятия «Государственная поддержка профессиональных образовательных организаций в целях обеспечения соответствия их материально-технической базы современным требованиям» федерального проекта «Молодые профессионалы» (повышение конкурентоспособности профессионального образования) национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования».

Благодаря грантовой поддержке в колледже открываются современные мастерские пищевого профиля «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Ресторанный сервис». Это позволило выйти на новый уровень подготовки студентов и занять лидерские позиции в профессиональных конкурсах.

На конкурсах профессионального мастерства «Славим человека труда», которые проходили в Салехарде, студенты ноябрьского колледжа стали победителями в номинации «Лучший шеф-повар» в 2022 году – Астраханцева Елена, а в 2023 году в номинации «Лучший кондитер» студентка Гергель Екатерина заняла 3-е место.

В 2023 году колледж вошел в федеральный проект «Профессионалитет» как сетевой партнер кластера ЯНАО «Сервис и туризм». В этот же период на базе колледжа профессиональных и информационных технологий открылся первый на Ямале региональный центр подготовки специалистов общественного питания «Академия вкуса». Открытие стало результатом труда нескольких поколений преподавателей и сотрудников колледжа. Сегодняшняя команда состоит преимущественно из бывших выпускников, занимающих ведущие должности в учебном заведении. Сейчас в рамках программы «Профессионалитет» обучаются 73 студента, принимающих активное участие в работе нового центра.

Колледж участвует в реализации федерального проекта «Профессионалитет» в составе Ямальского отраслевого кластера, одной из целей которого является подготовка кадров для сферы общественного питания. Это включает разработку новой учебной программы по профессии «пекарь» и сокращение сроков обучения. Правительство Ямало-Ненецкого автономного округа ставит перед колледжем цель – подготовить к 2026 году более 100 квалифицированных специалистов, включая поваров, кондитеров, пекарей, официантов, барменов, технологов и шеф-поваров.

Центр «Академия вкуса» располагает учебными мастерскими по поварскому делу, кондитерскому искусству и ресторанному сервису, столовой и учебно-производственным комплексом (далее – УПК). Целью деятельности УПК является улучшение качества практических занятий, предоставление учебных и производственных услуг, развитие собственного производства и создание рабочих мест для студентов и выпускников. Основные образовательные и производственные услуги пока предоставляются внутри колледжа, однако планируется расширение сотрудничества с региональными партнерами и жителями региона.

Особое внимание уделено оборудованию кулинарной студии, ставшей центром притяжения гостей и местом проведения мероприятий различного уровня. Торжественное открытие «Академии вкуса», которое посетили представители власти и бизнеса, стало значимым событием в городе. Гостям была представлена выставка, рассказывающая историю развития кулинарной школы колледжа, продемонстрированы возможности современных учебных мастерских. Высоко оценили проект гости, среди которых ведущий в России шеф-повар, член правления Национальной ассоциации кулинаров России (НАК) и владелец консалтинговой компании «Рецепт успеха» Денис Перевоз, бренд-шеф Bellini Gastronomic

Ecosystem и совладелец ресторана Hello Wine (г. Красноярск) Роман Чемеренко, победитель проекта «Молодые ножи» Тимур Устинов, проводившие увлекательные мастер-классы и подчеркнувшие значимость открытия центра для развития профессионального образования и кулинарного искусства на Ямале.



Открытие кулинарной студии «Академия вкуса»

Запуск «Академии вкуса» создает благоприятные условия для профессионального роста студентов и молодых специалистов. Совместная работа с предприятиями пищевой промышленности обеспечит будущим выпускникам востребованные компетенции и увеличит шансы трудоустройства.

Кроме того, развитие кулинарного туризма способствует популяризации культуры Ямала среди туристов, расширяя спектр туристических предложений региона. Открытие кулинарной студии в колледже – это вклад в повышение квалификации кадров, поддержку предпринимательства и улучшение имиджа региона как территории инновационных решений и уникальных возможностей для самореализации молодежи.

Таким образом, исторический путь профессионального образования в г. Ноябрьске отражает динамику развития региона и непрерывную работу по подготовке высококвалифицированных специалистов, востребованных в сфере общественного питания.

Эволюция учебного заведения отражает системный ответ на вызовы времени – от подготовки кадров для нужд ТЭК до формирования центра гастрономического образования. Перспективы связаны с расширением студенческого кафе и запуском пекарни.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Материалы архивов Ноябрьского колледжа профессиональных и информационных технологий.
2. Богачева, А.А., Алхасова, Д.Р. Приготовление блюд из овощей и грибов. – Феникс: Ростов на Дону, 2017.
3. Богачева, А.А., Соловьева, Э.В. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2018.
4. Богачева, А.А., Пичугина, О.В., Алхасова, Д.Р. Приготовление супов и соусов. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2018.

5. Богачева, А.А., Пичугина, О.В., Алхасова, Д.Р. Приготовление блюд из рыбы. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2018.

6. Пичугина, О.В., Алхасова, Д.Р. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2017.

7. Богачева, А.А., Пичугина, О.В., Алхасова, Д.Р. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2018.

8. Пичугина, О.В., Богачева, А.А., Алхасова, Д.Р. Приготовление сладких блюд и напитков. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2018.

9. Якутина, Т.А., Турова, Т.И., Клименко, Н.Н. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. – Феникс: Ростов-на-Дону, 2017.

10. Соломко, Л.Г., Яровенко, Л.В., Коновалова, О.В. Методика расчета стоимости образовательных услуг, в 2-ч. – Москва, 2009.

11. НоябрьскИнформ [электронный ресурс]. Режим доступа: <https://noyabrsk-inform.ru/v-nojabske-budut-rastit-svoih-ivlevyh-v-kolledzhe-otkrylas-akademija-vkusa>, 2023 г.



видео Академия вкуса