



— Марина Ивановна, СВПУ РСИТ хорошо известно и в Симферополе, и в Крыму, и в Украине. А между тем профессия у вас как будто самая мирная, сенсаций не обещающая. Как же получилось, что именно ваше училище стало экспериментальной площадкой Академии педагогических наук и Министерства образования Украины!

— Скорее всего — это результат нашей многолетней работы. Мне всегда интересно сравнить то, что делаем мы, с тем, чем занимаются коллеги. Совершенно естественным образом мы включились в инновационный проект по созданию на базе нашей библиотеки информационно-консультационного библиотечного центра по ресторанному сервису и туризму. Еще в 2001 году стартовал международный проект «Реформа профессионально-технического образования в Украине — сектор туризма». А этим летом согласно Указу Президента «О дополнительных мероприятиях по усовершенствованию профессионально-технического образования в Украине» мы подготовили и провели в Коктебеле на базе пансионата «Голубой залив» Всеукраинский конкурс профессионального мастерства среди учащихся ПТУ по про-

фессии «Официант». Его победителем стал наш воспитанник Николай Грицина.

— Сколько же учатся у вас студенты, чтобы стать победителем всеукраинского конкурса!

— Далеко не все становятся победителями, хотя мы к этому стремимся. А обучение у нас ступенчатое. На базе полного среднего образования, то есть 11-ти классов, мы готовим квалифицированных рабочих. И в зависимости от специальности срок обучения — от года до двух лет. Это первая ступень — училище. Вторая — техникум. Выпускаем специалистов в области организации обслуживания в отелях и туристических комплексах, а также младших специалистов по технологии приготовления пищи. Многие из выпускников продолжают учебу дальше и с нашим дипломом поступают сразу на третий курс профильных вузов.

— В сфере обслуживания традиционно больше девушек. А кто идет учиться к вам?

— Девушек до самого недавнего времени действительно было большинство. Но в последние годы положение выровнялось, и даже можно ска-



На рынке труда

зать, что теперь юноши преобладают.

Мы постоянно проводим анализ анкет первокурсников и выяснили, что сведения об училище будущие студенты получают в основном из трех источников: публикаций в прессе, рекламных объявлений и по так называемому «сарафанному радио», когда выпускники или студенты рассказывают своим знакомым об учебе. Кроме того, мы ведем активную профориентационную работу. Мои ближайшие коллеги и соратники Л. Манжосова и А. Волкова заняты не только текущей работой, но и перспективным планированием.

— Расскажите, пожалуйста, о членстве в Европейской ассоциации профессиональных школ гостиничного и туристического профиля (АЕНТ).

— Наше училище является национальным представителем Украины в АЕНТ, которая включает в себя 40 европейских стран. Это международная организация, имеющая консультационный статус в Совете Европы, что повышает престиж и привлекательность нашего учебного заведения. А для студентов — еще и вполне реальная перспектива пройти

производственную практику в европейских отелях и ресторанах, поучаствовать в ежегодных профессиональных конференциях и сезонных фестивалях, таких, как «Рождество в Европе».

— Как осваивают молодые рабочие новое программное обеспечение предметов?

— Учатся с удовольствием и энтузиазмом. Сегодня уже ни у кого не вызывает сомнения, что современный рабочий должен знать и компьютер, и основы психологии, и тенденции моды. В нашей области без этого нельзя.

И традиционный вопрос директору о творческих планах:

— Марина Ивановна, какие цели ставите перед собой на этот год!

— Продолжить научную работу по внедрению инновационных технологий в учебный процесс, разработать и ввести в действие новую компьютерную программу «От склада до подачи на стол», выпустить второй том серии «Царская кухня Ливадийского дворца».

Планы серьезные, но вполне обоснованные. Думается, что у коллектива училища хватит и сил, и времени на их осуществление уже в этом учебном году.

Интервью взяла

Екатерина БОРОДИНА.

Фото из архива ВПУ РСИТ.