

● Дата

# История успеха длиною в 90 лет

**Н**ынешний год для колледжа сферы обслуживания особенный - юбилейный. Одной из старейших организаций технического и профессионального образования Северо-Казахстанской области, выпустившей тысячи востребованных специалистов, исполняется 90 лет.

## К вершинам мастерства

История колледжа сферы обслуживания имени Искандера Даутова тесно связана с развитием Петропавловских в свое время градообразующих предприятий - мясокомбината, хлебокомбината, гормолзавода. А начиналось все с небольшого фабрично- заводского училища при мясокомбинате, которое было образовано в 30-х годах прошлого столетия. Появление такого училища было обусловлено историческими преобразованиями, которые происходили в Советском Союзе в те годы, - страна нуждалась в огромном количестве умелых рабочих рук.

За время своего существования учебное заведение не раз меняло статус. В итоге стало колледжем и получило имя выпускника училища 1937 года, работника мясокомбината, Героя Советского Союза, погибшего на фронте, Искандера Садыковича Даутова.

За прошедшие годы руководителями учебного заведения были Г.Прицкер, С.Жумабаев, И.Ануфриев, А.Неделько, А.Нуриахметова, К.Джамбаев, В.Крюкова, Ж.Бабжанов. В настоящее время его возглавляет А.Кожахметова.

Каждый руководитель привносил в жизнь учебного заведения что-то свое, при этом тщательно сохраняя все лучшие традиции, заложенные предшественниками. Руководство колледжа всегда хорошо чувствовало требования текущего момента, открывая в нужный момент новые специальности, в которых особо нуждалась страна.

Продолжая традиции по подготовке квалифицированных рабочих кадров, сегодня колледж выпускает профессионалов по специальностям «Хлебопекарное, макаронное производство», «Организация питания», «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», «Швейное производство и моделирование одежды».

- 90 лет - это серьезная дата для образовательного учреждения. Тысячи студентов выпущены в большую жизнь из этих стен. Заложены и поддерживаются богатые традиции. Мы пока не знаем, какое будущее ждет студентов нашего колледжа, но мы уверены, что сегодня они начинают путь к вершинам профессионального мастерства, а сопровождать их на этом пути будут люди, миссия которых не просто дать положенный объем знаний, но сформировать целостную гармоничную личность, - говорит директор колледжа Алтынай Кожахметова.

Алтынай Нагмединовну в деле решения задач дальнейшего развития колледжа, связанных с модернизацией материально-технической базы, повышением престижности учреждения образования, поддерживают коллектив пе-



дагогов и социальные партнеры, которые принимают активное участие в жизни колледжа. С ними согласовывают учебные планы, на базе своих предприятий они проводят мастер-классы, оказывают финансовую помощь для участия и проведения профессиональных конкурсов, в том числе мирового уровня - «Worldskills».

Оплачиваемая производственная практика студентов также является хорошим стимулом для приобретения профессиональных навыков. Порядка 60% студентов получают оплату во время прохождения практики на предприятиях со-партнеров, куда большинство студентов трудоустраивается после выпуска. В числе таких предприятий ресторан «Пиццоли», кафе «Хуторок», предприятия «Далангер», «Рахат Лукум» и многие другие.

Уже более 40 лет с колледжем сотрудничает Петропавловский хлебобулочный комбинат. Главный технолог предприятий Гульфия Шарипова говорит, что многие студенты после окончания колледжа трудоустраиваются у них, имеют хорошую начальную базу, знают новые направления в хлебопечении и хотят видеть результат своего труда, вдумчиво относятся к тем заданиям, которые им дают.

- Хотелось бы отметить таких выпускников, как Челнокова, Бороденко, Колесникова, Колышбаева, они работают у нас уже около 20 лет. Есть и молодые специалисты, которые становятся у нас мастера-

ми своего дела, бригадирами и начальниками производства. В колледже работают прекрасные преподаватели, они поддерживают студентов, радуются их успехам, следят за качеством прохождения практики, стараются, чтобы студенты оставили хорошее впечатление на предприятии о себе и о колледже, - делится Гульфия Шарипова.

В колледже говорят, что их выпускники, которые добиваются успехов в своей профессии, - это гордость учебного заведения. Среди них немало тех, кто стал шеф-поваром, есть руководители собственных предприятий, салонов красоты и даже известные дизайнеры одежду. Одна из них - Зарина Черняева. Немало и семейных династий, к примеру, династия Пенчук по специальности «Организация питания» и Трегубовы из династии пекарей.

Один из выпускников колледжа, а ныне шеф-повар ресторана «Royal Palace» Каиржан Каргабаев говорит, что после выпуска у него были некоторые переживания, сможет ли он трудоустроиться, не имея опыта работы. Но все сложилось удачно - три года он проработал в одном из известных ресторанов Петропавловска, потом уехал в город Алматы, устроился поваром в пятизвездочный санаторий.

Помимо основной работы, постоянно стажировался, чтобы научиться чему-то новому.

- Выбирал такие места, где нестандартная кухня. Мне удалось

поработать с хорошими шеф-поварами из Ассоциации шеф-поваров Казахстана, к примеру, с Сериком Макаевым. В Алматы я успел поработать в шести кафе и ресторанах, но потом решил вернуться в Петропавловск и уже полтора года работаю шеф-поваром ресторана «Royal Palace», - делится Каиржан Каргабаев. Молодой человек с благодарностью вспоминает годы учебы в колледже, педагогов, которые возлагали на своих учеников особые надежды, и они их в большинстве случаев оправдывают. Каиржан Каргабаев рассказывает, что педагоги не просто дают студентам напутствия, делятся знаниями, в каждого ребенка они вкладывают частичку души, что помогает им в будущем добиваться вершин мастерства.

## И в учебе, и в труде

Учеба в колледже - это не только годы практики, но и неустанные воспитательная работа, которую проводят педагоги. Студенты ежегодно принимают участие в различных акциях и благотворительных мероприятиях, волонтерском движении, спортивных соревнованиях различного уровня, что в немалой степени способствует повышению статуса колледжа и его узнаваемости.

Сегодня для студентов колледжа созданы все условия для гармоничного развития, здесь не просто обучают специальности, но в самом широком смысле готовят своих выпускников к жизни. Год за годом накапливая опыт подготовки

высококвалифицированных специалистов, педагогический коллектив выводит колледж на уровень ведущих образовательных учреждений системы профессионального образования. Так, в 2017 году студенты колледжа принимали участие в Дельфийских играх. В 2019 году состоялась поездка на национальный конкурс «Worldskills», где мастера производственного обучения Наталья Юрьевна Лошарева и Лариса Александровна Чупина выступили в качестве экспертов, а студенты - в качестве конкурсантов.

В колледже считают, что за годы многое изменилось, что заставляет не просто профессионально совершенствоваться, но и осваивать современные информационные технологии, без которых невозможен эффективный педагогический процесс. Педагоги колледжа работают в комиссиях различного уровня, принимают участие в конкурсах профмастерства, осуществляют научно-методическую деятельность, участвуют в апробации учебной литературы. К слову, колледж сферы обслуживания вошел в ТОП-65 предприятий лидеров РК и является действительным членом ОО «Ассоциация рестораторов и отельеров СКО». Все это стимулирует держать высокую планку требований и соответствовать тому уровню высокого профессионализма, который на протяжении девяти десятков лет держали все, кто связал свою жизнь с колледжем сферы обслуживания.