



КТО ВИНОВАТ В ЗИМНЕМ ПОЛОВОДЬЕ?

Подготовка водохранилищ к весеннему паводку привела к неожиданным последствиям. <<2-3



ВРЕМЯ НОВЫХ АВТОБУСОВ

1 февраля завершилось тестирование новой схемы межуниципального сообщения. <<20

АКТУАЛЬНО 4

ПАТРИОТЫ 6

ТВ-ПРОГРАММА 7

ИНФРАСТРУКТУРА 21

5 |26666| среда 12 февраля 2020

ЯРОСЛАВСКИЙ РЕГИОН

СЕВЕРНЫЙ КРАЙ

16+ ЯРОСЛАВСКАЯ ОБЛАСТНАЯ ГАЗЕТА

YARREG.RU

Повар по нацпроекту

В регионе по-новому обучают студентов и предпенсионеров рабочим профессиям.



АФИША

5 СОБЫТИЙ ПРЕДСТОЯЩЕЙ НЕДЕЛИ



12 февраля,
среда
18:30

0+

ТЕАТР ЮНОГО ЗРИТЕЛЯ,
г. Ярославль, ул. Свободы, 23
Открытие III Всероссийского
театрального фестиваля
имени В.С. Розова



14 февраля,
пятница
12:00

0+

СК «АВТОМОБИЛИСТ»,
г. Ярославль, ул. Свердлова, 49а



 **Национальные проекты**
Образование

В Ярославской области появилась уникальная площадка для подготовки поваров, кондитеров и других работников пищевой отрасли по мировым стандартам – это новые производственные мастерские Ярославского колледжа индустрии питания, оборудованные по стандартам «Ворлдскиллс» на уровне лучших ресторанов города и страны. А 14 февраля, в День влюбленных, здесь откроется студенческое кафе.



ВСЕ КАК В ЛЮБИМОМ СЕРИАЛЕ

Группа четверокурсников в сверкающей чистотой и поражающей безупречным порядком мастерской поварского дела готовится к выпускному экзамену. Нужно приготовить свекольно-апельсиновый смузи, молочный соус, картофель по-деревенски, овощи на пару, фингер-фуд – популярные сегодня закуски «на один зубок». Сегодня от обучающихся ждут не только личных достижений, но и умения работать в команде, работать быстро и слаженно – это залог успеха на любом чемпионате и профессиональном конкурсе.

– Смузи мой! – восклицает Анна Потеряева, направляясь к термомиксу, возле которого разложены фрукты и овощи. Им в ближайшее время предстоит превратиться во вкуснейший напиток, который очень любят сторонники здорового питания.

>> стр. 12



СК «АВТОМОБИЛИСТ»,
г. Ярославль, ул. Свердлова, 49а
Региональные соревнования
по спортивной гимнастике
памяти ЗТР А.И. Тимонькина

 **15 февраля,
суббота**
11:00

0+

СПОРТИВНЫЙ КОРПУС ЯГТУ,
г. Ярославль,
ул. Гагарина, 7

Фестиваль волейбола
«Студенты + ВК «Ярославич»

 **16 февраля,
воскресенье**
11:45

0+

СОК «ПОДОЛИНО»,
Ярославский район
38-я Всероссийская
массовая гонка
«Лыжня России»

 **16 февраля,
воскресенье**
14:00

0+

ОКЦ,
г. Рыбинск, ул. Чкалова, 89
Концерты стипендиатов
Международного благотвори-
тельного фонда В. Спивакова



ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС П6840

1898 – 1909 гг. выходила под названием «Северный край». 1909 – 1917 гг. не выходила по не зависящим от редакции причинам. 1917 – 1991 гг. издавалась как «Северный рабочий»



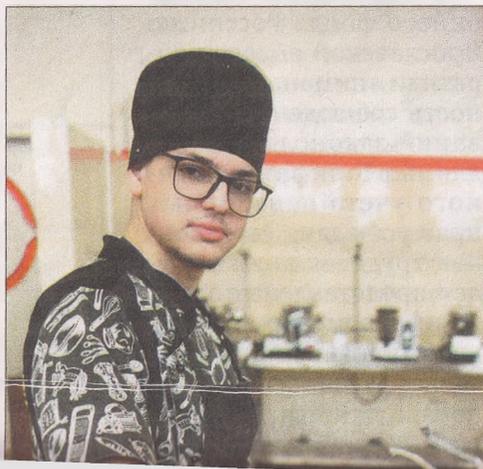
Окончание.
Начало на стр. 1

– А я беру на себя овощи на пару и картофель по-деревенски. В пароконвектомате их приготовить – пара пустяков, – включается в работу ее однокурсник Никита Запоздаев.

– Тогда я займусь соусом и закуской, – соглашается Антон Ашмарин. – Мне нужен куттер и блендер.

Сегодня никого не удивляет хронометраж в сфере общественного питания, когда на приготовление блюд отводятся считанные минуты: ведь в настоящем кафе или ресторане заказ клиента нужно выполнить быстро и при этом – чтобы он остался доволен.

– Я на повара учиться пошел, потому что его труд для людей, пожалуй, даже важнее, чем труд врача. Доктор лечит уже заболевших, а повар отвечает за то, чтобы его клиенты в эту категорию не попали.



Повар по нацпроекту

МИРОВАЯ КУХНЯ

Антону, Никите, Анне и другим учащимся Ярославского колледжа индустрии питания повезло: получать профессию в таких стенах – дорогого стоит.

– В прошлом году мы модернизировали материально-техническую базу, став победителями конкурса на предоставление гранта из федерального

жил в проект сам колледж, 70 тысяч добавили заинтересованные работодатели. На эти деньги отремонтировали помещения, разработали их новый дизайн, подвели недостающие коммуникации, установили оборудование и программное обеспечение – все в соответствии с мировыми стандартами.

Теперь здесь есть термомиксы – новое поколение кухонных комбайнов, позволяющих не только

С этого учебного года на всех курсах проводит занятия нутрициолог – специалист по здоровому питанию, в чьем ведении – вопросы совместимости продуктов, их воздействия на организм.

– Наши выпускники востребованы на рынке труда. Мы заключили соглашения о дуальном обучении с предприятиями общественного питания города: даем учащимся теорию, а практический опыт они получают на рабочих мес-

дился шестой региональный чемпионат рабочих профессий по стандартам WorldSkillsRussia в Ярославской области по компетенции «Поварское дело». Конкурсанты в течение 4 соревновательных дней приготовили 14 различных блюд. Третьекурсница колледжа индустрии питания Дария Овчарова завоевала на этом состязании медаль за профессионализм.

СТУДЕНЧЕСКИЙ СТАРТАП

А 14 февраля, в День всех влюбленных, на базе колледжа откроется студенческое кафе. Студенты первого и второго курсов специальности «Технология продукции общественного питания» Тамилла Рамазанова, Анна Короткевич, Эвелина Личман, Александр Прияткин и Александр Рахуба под руководством наставников – мастеров производственного обучения Марии Ивановой и Натальи Астафьевой – решили запустить стартап. Авторский чай и свежесваренный кофе, десерты, выпечка – все они собираются делать сами, испытав себя в роли кондитера, пекаря, бариста, бармена, официанта, менеджера.

Кромантическому празднику авторы проекта продумали не только тематическое украшение помещения, но и авторское



Питание во многом определяет самочувствие и здоровье человека. Полезная и вкусная еда – залог высокого качества жизни и долголетия, – между делом объясняет Никита.

– А я в выборе профессии доверился телевизору. Еще в школе в душу мне запал сериал «Кухня»: покорила атмосфера ресторанного закулисья, – вступает в разговор Антон.

Вот и решил он проверить – так ли далека экранная жизнь от реальности. Поступать в колледж индустрии питания приехал аж из Владимирской области – и ничуть об этом не жалеет.

– Готовить обожаю – особенно первое. Мое фирменное блюдо – уха из судака или щуки. Для меня очень ценно, что здесь нас учат на самом современном оборудовании (как в моем любимом сериале) и в добавление к профильным предметам знакомят с экономикой и менеджментом – все это понадобится, если, набравшись опыта, в будущем мы захотим начать свое дело, – объясняет Антон.

проекта «Образование», – поясняет директор колледжа Ольга ТРОИЦКАЯ. Союз «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс, Россия) устанавливает новые требования к рабочим профессиям, внедряет современную систему



обучения и итоговой аттестации в колледжах и вузах. В соответствии с ними были созданы пять современных мастерских приоритетной группы компетенций: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Ресторанный сервис», «Бухгалтерский учет». Финансовое обеспечение гранта – 7 миллионов 460 тысяч рублей. Из областного бюджета в порядке финансирования было выделено полтора миллиона, чуть более миллиона внебюджетных средств вло-

дукты, но и жарить, тушить, варить. И семиуровневые пароконвектоматы, в которых можно на разных уровнях готовить сразу несколько блюд. Блискеры, планетарные миксеры, вакуумные упаковщики, индукционные плиты,

куттеры (мясорубки 21 века), дегидраторы для сушки овощей, фруктов с сохранением всех питательных веществ, а также высокотехнологичные печи, в которых лепешки, как в старину, пекутся прямо на камнях. И это далеко не все. В общем, кухня-мечта, где все автоматизировано, рутинная работа отдана на откуп умным механизмам и есть все возможности блеснуть своим мастерством и проявить творческие способности.

Современные рабочие профессии – они такие!

тах, специально созданных для них нашими партнерами. На всех экзаменах присутствуют шеф-повара и управляющие ресторанами, – отметила Ольга Александровна.

В Послании Федеральному Собранию Владимир Путин дал поручение, направленное на развитие системы подготовки рабочих кадров: «К 2020 году как минимум в половине колледжей России подготовка по 50 наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями...» Проект, реализуемый в Ярославском колледже индустрии питания, приближает к этому.

С 9 по 13 декабря прошлого года здесь прово-

дуют конкурс на лучшую кондитерскую работу. Гости будут угощаться конфетами ручной работы из черного и белого шоколада, круассанами с ветчиной и сливочным сыром, панакотой с мандариновым муссом, тирамису с шоколадной стружкой, ореховыми кексами и чизкейком. Готова и коктейльная карта, где рядом с молочным предлагаются смородиновый бриз, сливочно-морковный, а также «ядренный огурец».

А пригласят все это отведать лучших студентов колледжа – победителей конкурсов профмастерства «Ворлдскиллс» и «Абилимпикс», спортивных и творческих соревнований. Скажем по секрету, что среди vip-гостей будут не просто соседи по столику, но и реально симпатизирующие друг другу. Думаем, романтический ужин для



них окажется очень кстати. А на память об этом событии у участников останутся... пряники в форме сердца. Что очень символично!

– Открытие кафе предвараля серьезная подготовка: анализ рынка, разработка бизнес-плана, расчет себестоимости продукции и производственных мощностей, формирование команды. Утвержден и отработан ассортимент продукции, исходя из запросов целевой аудитории, рассчитана ее стоимость с учетом объема потенциального спроса, издержек и прибыли, – раскрыла секрет старший мастер Наталия АЛЕЕВА.

Вот так с первого курса – и вперед. Приобретать навыки в условиях реального предприятия и расти, расти... Равняться студентам есть на кого: выпускник колледжа, ныне шеф-повар одного из ведущих ресторанов Ярославля Павел Трифонов в прошлом году стал победителем отборочного тура Всероссийского открытого кулинарного чемпионата Chef a la Russe.

КТО ЕЩЕ У ПЛИТЫ?

А скольким школьникам суперкухня помогла определиться с выбором профессий!

– У нас проходят профессиональные пробы для школьников с целью проф-

■ АКТИВНОСТИ

Что там будет, мы спросили у организаторов – ведущего специалиста управления молодежной политики, спорта и туризма администрации ЯМР Светланы КАЛИНИНОЙ.

– С какого года проводится фестиваль и сколько гостей привлекает на «Валенки Show»?

– С 2007 года. Изначально он был зимним днем здоровья и начиналось все с игры-вертушки для молодежи. Постепенно участники становились все больше, появился конкурс «Модельный валенок», когда команда украшала валенок и представляла его в творческой форме. Потом добавился хоккей в валенках. В 2013 году на праздник впервые приехали команды из других районов Ярославской области. А в 2014-м зимний день здоровья был переименован в праздник ярославского валенка «Валенки Show» и получил прописку в поселке Михайловском, на территории бывшего лагеря имени Гагарина.

Этот праздник отличается от других особым спортивным, соревновательным характером. Его цель – подружить молодежь из разных уголков области. Число команд с каждым годом растет и расширяется и их география. Помимо традиционных участников из поселений Ярославского муниципального района на праздник приезжают команды из Ярославля, Гаврилов-Ямс-

Валенки для всех!

А у вас есть валенки? Спрашиваем не из любопытства. Если есть – готовьте и отправляйтесь в субботу в поселок Михайловский Ярославского района. Там на территории парка активного отдыха «Гравитация» состоится традиционный праздник ярославского валенка.



– Какие площадки будут на мероприятии?

– 15 февраля мы предлагаем принять участие в следующих конкурсах: футбол в валенках, игра-вертушка «Валенки Show», конкурс на лучшее приготовление ухи «Ярославская уха», конкурс одной песни «Валеный клип-хит», семейные гонки на ватрушках «Прокатись», игра-вертушка «Большие гонки», конкурс «Модельный валенок».

Для участия нужно заранее подать заявку в оргкомитет. Конкурсы будут абсолютно

творческие способности можно будет проявить в конкурсе песни и оформляя валенок, спортивные таланты – играя в футбол в валенках и участвуя в гонках на ватрушках, а ловкость и смекалку – приняв участие в играх-вертушках. Ну а если ты любишь готовить, то приезжай варить уху!

– Будут ли уникальные аттракционы и зоны?

– Конечно! У нас будет много интересных зон. Например, гости праздника смогут познакомиться с «валеными» аттракционами, посе-

сувениры, приобрести валенки, попить горячего чая и поесть вкусных пирогов.

– Какая основная идея фестиваля?

– Главная его фишка – все должно быть в валенках. Этим мы пропагандируем исконно русскую обувь, без которой суровой русской зимой просто не обойтись. Пока зима у нас не разгулялась, но лучше валенок для морозной погоды ничего не придумали. Снег еще обязательно выпадет, а если вдруг будет сыро, то значит, наденем калоши. Валенки с калошами – еще более забытая традиция.

Ну и если у вас нет валенок, то мы все равно ждем вас на празднике, ведь все развлечения и конкурсы у нас будут связаны именно с этой обувью, а сами валенки можно купить прямо там.

Интересно будет абсолютно всем. Зима, лес, валенки, красивое место на берегу Волги, море развлечений. Запасайтесь варежками и теплыми куртками – и вперед, на фестиваль! Кстати, организаторы даже позаботились о бесплатном автобусе, который будет курсировать от остановочного комплекса «Альтаир» до поселка Михай-

0+