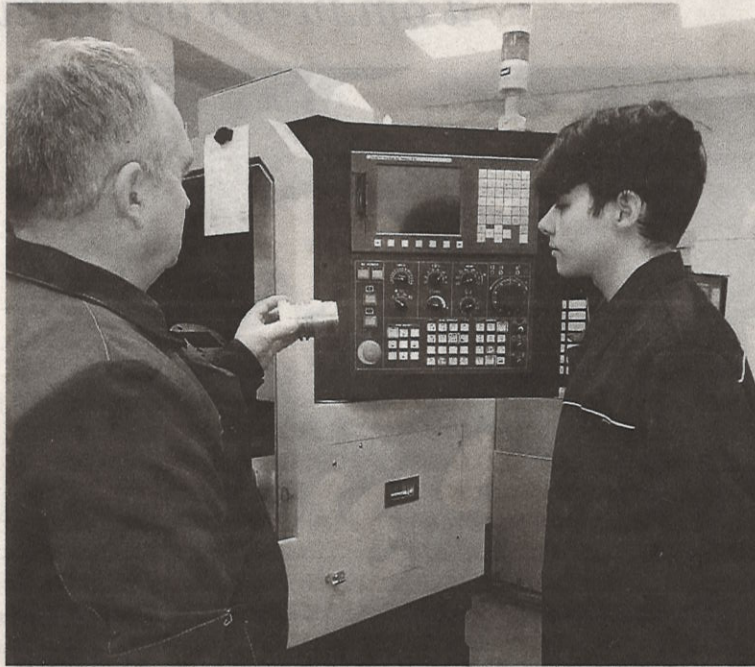


В колледже готовят востребованных специалистов

150-летие со дня основания Угличский индустриально-педагогический колледж отмечает как многоуровневое и многопрофильное учреждение, где ведётся подготовка по программам квалифицированных рабочих и служащих: «Оператор станков с программным управлением», «Повар, кондитер».

Оператор станков с программным управлением – это самая современная профессия в направлении обработки металлов. Сегодня эти специалисты являются самыми востребованными в области машиностроения и металлообработки, данная профессия целиком построена на навыках будущего, таких как моделирование в системах автоматизированного проектирования, программирование управляющих программ. С уверенностью можно сказать, что и профессия оператора станков с программным управлением является профессией будущего. В связи с увеличивающейся автоматизацией производства растёт и спрос на неё. Станки с ЧПУ работают от управляющего компьютера. Он заставляет аппарат выполнять определённые функции, которые прописывают в программном коде. С помощью такой системы в автоматическом режиме производят всевозможные операции по обработке материалов (в основном – металлов). ЧПУ могут установить на токарном,



Профессия оператора станков с программным управлением целиком построена на навыках будущего

гибком, фрезерном, сверлильном и другом оборудовании.

В Угличском индустриально-педагогическом колледже подготовка в области металлообработки по различным профессиям осуществляется более 50 лет. С 2017 года подготовка осуществляется по программам ТОП-50 «Оператор станков с программным управлением». Реализация стандарта по данной профессии позволяет в дальнейшем после дуального обучения на предприятиях по металлообработке ООО «Техкомплект» и ООО «Завод точной механики «Техносила»

освоить любое направление: токарные, фрезерные работы. Мастера производственного обучения Ф.Ф. Мостицкий, А.В. Кудряшов, А.В. Коротков на современном оборудовании отработывают технологии изготовления деталей на металлорежущих станках различного вида и типа, разработку управляющих программ для станков с ЧПУ и изготовления деталей на станках с программным управлением. Формируют компетенции точения инструментов, содержания рабочего места в чистоте и порядке, настройки и обслуживания оборудования (ввод

программы, установка и съём инструментов и заготовки); контроля процесса обработки; проверки готовых деталей; устранения мелких неполадок, подналадки основных узлов и механизмов. Всё это позволяет отлично выступать на региональной олимпиаде по профессии «Токарь».

Повар и кондитер – очень почётные и востребованные профессии. Повар – это тот же художник, творец. В его руках обычные продукты превращаются в произведения искусства, доставляя людям радость и удовольствие. Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормишь человека, зависят и его здоровье, и настроение, и производительность труда. А ещё это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан. Немаловажное значение имеют и плюсы профессии: стабильный доход, востребованность на рынке труда.

В Угличском индустриально-педагогическом колледже готовят поваров и кондитеров более 40 лет. С 2017 года подготовка осуществляется по самым востребованным программам ТОП-50 России. Будущим поварам дают базовые знания о

кухнях разных народов мира, чтобы в дальнейшем выпускники после стажировки в рамках дуального обучения на предприятиях общественного питания Углича смогли освоить любое направление. Базовым предприятием по дуальному обучению является ООО «Трактор на Рыбинской» Многие уже во время практики находят будущее место работы. Мастера производственного обучения Н.Н. Стручкова, И.В. Денисова, Е.Н. Ваульчикова, Е.А. Галактионова на современном оборудовании для кухни ресторана отработывают технологии приготовления, оформления, реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, формируют убеждение, что эта профессия не только самая сладкая, но и самая творческая. У повара обязательно должны быть развиты эстетический вкус, фантазия, творческие задатки, иначе дальше бутербродов и яичницы он не уйдёт, ведь приготовление и украшение каждого кондитерского изделия – это творческий процесс. Всё это способствует успешному выступлению будущих поваров на региональном чемпионате WS «Молодые профессионалы».

С.Я. СОЛОВЬЁВ,
заведующий
индустриальным отделением
УИПК, к.п.н., доцент,
почётный
работник среднего
профессионального
образования