

## ВИПУСКНИЦЯ, ЯКА ЗАЛАМАЛА ВСІ СТЕРЕОТИПИ

Вона прийшла навчатись до училища у 2000 році, коли серед абітурієнтів був організований конкурс і попередні зарахування проводились аж у березні-квітні. Вона була старшою за своїх одногрупників на неймовірних за вимірами 15-літніх шість років, була дружиною і молодою мамою маленького синочка 2,5 рочків. Доля надала їй життєвий тайм-аут на декілька років, а на час вступу до професійно-технічного училища № 19 вирішила дати новий поштовх. Знайомтесь: **Наталія Миколаївна Кузьміна** (хоча багато хто за старою звичкою іноді говорить про неї як про Пилипенко, бо так якось звичайніше... А автор цих рядків, пишаючись тим, що в його списках була така гарна учениця, маючи Наталію Миколаївну за колегу, іноді за старою звичкою збивається на материнсько-педагогічне «Наталочка»).



За час роботи в училищі (а років сплигло з моменту випуску всього-навсього 15) Наталія Миколаївна встигла двічі в персональному порядку «засвітитись» у Книзі рекордів ДПТНЗ «Шосткинське ВПУ» в номінації «Рекорди професійної діяльності»: 2010 року як ведуча серії передач «Клуб гурманів» на місцевому телеканалі «ТКС» і 2012 року як член журі конкурсу серед учнів шкіл Шостки «Здорове харчування з Бель». А ще вона – майстриня карвінгу (художнього різьблення овочів та фруктів, зараз дуже популярного). І це – не рахуючи безлічі публічних заходів училищного та обласного характеру, зокрема нашої фішки – Відкритого фестивалю «Вареники-Шостка-Фест», який проводиться на нашій базі другий рік поспіль, і Наталія Миколаївна встигла побувати там і в якості конкурсантки, і в якості організатора та координатора дегустаційної частини під час відкриття фестивалю.

Але найбільша несподіванка «накриває» постачальників, які привозять харчі до нашої їдальні вперше і намагаються видивитись серед працівниць кухні шеф-кухаря, зазвичай дуууже фігуристу бойову жіночку досить солідного віку, не помічаючи в себе прямо-таки під носом маленьку, худеньку, тендітну, спокійну й виховану гостроносеньку майже дівчинку. «То ви і є шеф-кухар??!!» - ошелешено вигукують вони, не ймучи віри своїм очам. Кільканадцять секунд приходять до тями... Ну нічого, потім оговтуються і спілкування з шеф-кухарем

їдальні Шосткинського ВПУ а-ла модельної зовнішності налагоджується само собою, бо з Наталією Миколаївною інакше – ну просто не буває!

...Отже, вересень 2000 року. I курс. Група № 42. Майбутні буфетники-офіціанти-бармени. Наталію Пилипенко важко було відрізнити від одногрупників: маленька, худенька, жвава, хоча при більш уважному спостереженні вгадувалась різниця у серйозності. Сама Наталія Миколаївна теж говорить про те, що навчання в училищі було усвідомленим. Про вибір професії говорить так: «Я не можу зараз точно пригадати, чому обрала саме бармена-буфетника-офіціанта, адже була ще професія кухаря-кондитера... Мабуть, спрацювала інтуїція, але вибором своїм була задоволена і до цього часу про це не жалкую».

**- На що сподівались перед початком навчання?**

- Я була налаштована на те, щоб узяти від процесу навчання якомога більше для себе всього: інформації, навичок, професійних умінь. Мабуть, десь хотілося надолужити шанси, упущені в школі. Хотілось узяти все, що почую, побачу і що мені дадуть.

**- Якою була група № 42? Чи відчували Ви різницю у віці, у сімейному стані? Це допомагало чи заважало?**

- Одногрупники були різними, але група в цілому прагнула навчатись, робити спільну справу і на уроках, і в позаурочний час. Я, будучи старшою, бачила й помічала більше чого, спочатку намагалась говорити з одногрупниками, вплинути на них, вказати на помилки чи неправильну поведінку, аж поки одна з одногрупниць не сказала мені: «Мабуть, ти права, але я тебе не до кінця розумію. Я повинна сама пережити випробування долі і набити всі потрібні «шишки», тоді твої слова до мене дійдуть, а зараз, вибач, ми говоримо на різних рівнях». І тоді я зрозуміла, що на все потрібен час, що кожен учиться на власних помилках, власне, як і я колись. Чи мене не вчили? Вчили. Чи мене не попереджали? Попереджали! І зараз я спостерігаю цей процес на власній 10-місячній онуці. Щось говорити чи виправляти – марна справа: вона повинна навчитися на власному досвіді. Моя місія – спокійно спостерігати та оберігати від зовсім уже небезпечних речей. А там – дивись – і виховний процес у цілому при моєму спокійному ставленні виверне у потрібне русло без зайвого крику та потурань.

**- Яку роль відігравали для Вас Мосенцева Ольга Олександрівна (майстер виробничого навчання) та Роговець Оксана Григорівна (класний керівник, викладач англійської мови)?**

- Вони перш за все намагалися здружити групу, навчали нас прощати одне одного після суперечок, бути більш толерантними. І взагалі мені хочеться сказати за всіх педагогів, які навчали нашу групу. Я до цього часу зберігаю всі училищні конспекти. Не було такого уроку, де б ми не пізнали чогось нового. Про Ольгу Олександрівну я зараз своїм учням розповідаю, скільки корисної інформації вона нам дала. Я використовую це у своїй роботі. Часто згадую Ваші уроки української літератури, Тамаро Михайлівно.

**- Особисто мені запам'ятався урок, присвячений новелі Григора Тютюнника «Три зозулі з поклоном». Це був особливий урок! І саме завдяки учениці Пилипенко Наташі. Було так душевно! Були висловлені такі глибокі, щирі думки! Жоден урок, проведений на цю тему з наступним поколіннями учнів, не піднявся до рівня уроку у групі № 42. А минуло вже з того часу 16 років!..**

- Признаюсь, Тамаро Михайлівно, що тоді (взагалі на Ваших уроках) я слухала Ваші настанови і Ваші слова, які Ви повторювали нам багато раз: «Ви зараз цього ще не розумієте, але запам'ятайте мої слова. Прийде час – і ви прислухаєтесь до моїх теперішніх порад». Тоді я не до кінця їх розуміла. І десь проскакувала думка про те, що навряд чи будуть потрібні Ваші поради. Але як Ви казали, так воно згодом і вийшло. Я переконана тепер, що все приходить до нас не просто так – інформація, люди в житті з'являються в потрібні моменти, обставини складаються саме так, а не інакше... Усе це я остаточно зрозуміла саме в училищі.

**- Згадайте найяскравіші враження від навчання в училищі, тоді вже вищому професійному училищі № 19.**

- Вражень багато, щось конкретне згадати важко, в голові – цілий калейдоскоп. Головне, що я винесла з училища – це прагнення добиватись поставленої мети, прагнення навчатись, удосконалюватись. Педагоги відкрили мені очі на саму себе. Вони показали мені ті якості, мої ж якості і здібності, яких я раніше в собі не помічала. Я не усвідомлювала своїх сил, а люди ж бачили і направляли мене в потрібне русло.

**- Де проходили виробничу практику?**

- В одному з буфетів заводу «Зірка». Навчилась багатьом цікавим і корисним речам. Технологи побачили в мені значний потенціал, підказували.

**- Чим стало для Вас як для учениці рідне училище?**

- Училище дало мені основу стосовно обраної професії, визначило подальший не лише професійний, а й життєвий шлях.

**- Ви планували, навчаючись у стінах ВПУ № 19, отримувати вищу освіту?**

- Ні. Мотивував мене на цей інтелектуальний подвиг наш далекоглядний Олександр Анатолійович Гурба. Він за пропозицією Мосенцевої Ольги Олександрівни взяв мене на роботу до училищної їдальні. Про вищу освіту я не думала взагалі, мені тоді було за щастя просто мати роботу. Але мої наставники, мабуть, бачили мій потенціал і розуміли краще від мене, на що я здатна.

**- Чи пов'язували Ви взагалі свою подальшу долю з рідним училищем?**

- Ні. Доля, в особі Гурби Олександра Анатолійовича, зв'язала мене з рідним училищем абсолютно несподівано. І хоча рішення моє працювати шеф-кухарем було свідомим, спочатку було страшно: така відповідальність! Адже одна справа – відповідати лише за себе, і зовсім інша – керувати людьми, які і старші за тебе, і більш досвідчені у багатьох питаннях, і в училищі працюють значно довше, а тут ти – вчорашня випускниця. На щастя, зараз, коли минуло вже 15 років, я з радістю усвідомлюю, що це місце – моє, ця професія – моя, і кулінарія – це дійсно справа усього мого життя.

**- Як виникло рішення продовжувати навчання?**

- Таке завдання поставив переді мною директор. Вірніше буде сказати так: він запропонував мені на мій же вибір нову перспективу мого особистісного розвитку. Олександр Анатолійович не наполягав, не давив, а просто порадив, як старший товариш. Відкрилась можливість працювати майстром виробничого навчання, тобто педагогом, а для цього потрібен відповідний фах. На базі вищого професійного училища № 19 почав функціонувати Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна». І потрібна спеціальність була – технології харчування, рівень бакалавра. Для мене це був новий виклик долі.

Рівень спеціаліста я отримувала вже у Києві. Це було важливим для мого кар'єрного зростання. Мотивував до навчання й синочок, хоч він про це й не знав. Рідні діти – вони мотивують дуже сильно. Дипломний проект я виконувала під керівництвом завідуючої кафедрою. Ми справили гарне враження одна на одну. Вона стала для мене взірцем науковця, а я для неї – прикладом відповідальної студентки. Захист дипломного проекту відбувся у Києві 2010 року. Здобутий фах відкрив для мене нові горизонти в роботі.

**- Наскільки важким було навчання?**

- Потрібно було викластись на повну. Університетські викладачі дали нам, студентам, багато корисної інформації. Недостатньо було просто ходити на лекції. Потрібно було серйозно вчитися. Я ж до того була одночасно і студенткою, і педагогом. Працювала й навчалась «на два фронти». Говорила своїм учням і продовжую говорити: беріть корисну інформацію! Якщо ви протягом дня не навчилися чомусь новому, нічого для себе не взяли, то вважайте день втраченим. І цей шанс до вас уже не повернеться ніколи!

**- Але повернемося до роботи в училищі. Чим відзначився для Вас початок трудового шляху?**

- Було трохи лячно, якщо чесно, я про це вже говорила. Але в мене з'явився шанс налагодити нові зв'язки і стосунки. Люди з часом звикли до мене такої, яка я є. Вони сприймають і приймають мене такою, яка я є.

**- Яким речам навчилися, працюючи в училищі?**

- Я з задоволенням і дуже уважно вивчаю досвід старших. Їхні поради завжди сприймала як залізобетонні правила. Це було мені потрібно не для самоствердження. Це потрібно мені чисто по-людському. Я слухала поради звідусіль, але остаточні рішення завжди приймаю сама, спираючись, звичайно, на отриману інформацію.

**- Що Вас приваблює в роботі?**

- Люблю ділитися досвідом (тепер уже маю його). Мені радісно віддавати, щоб інші – користувались. З суто професійної сторони справи можу і люблю дуже з простих інгредієнтів робити маленькі кулінарні шедеврики. І прості страви подати як щось святкове.

**- Так, так. Я пам'ятаю здивування і захват викладачів з Донецька, коли Ви під час проведення курсів підвищення кваліфікації для майстрів виробничого навчання та викладачів спецпредметів на базі нашого училища умудрялись за 5 днів при триразовому харчуванні жодного разу не повторитися зі стравами. І це дійсно були кулінарні шедеври і з точки зору технології приготування, і з точки зору естетичної подачі.**

**А які страви любите готувати?**

- Моє улюблене – це готувати щось нове, експериментувати. Як тільки до моїх рук потрапляє якийсь продукт, я одразу починаю придумувати, як його по-новому приготувати. Навіть якщо це буде простий, буденний суп або соус до гречки.

**- А що любите їсти?**

- Каші. Торти, солодке взагалі люблю готувати, але не їсти. Рибу не люблю категорично! Хоча готую гарно. Ті, хто куштує мою рибу, дивуються: ну як можна так класно готувати і жодного разу навіть не спробувати?! Можна!

**- Ви зараз одночасно і шеф-кухар, і практикуючий майстер виробничого навчання. Які Ваші спостереження стосовно сучасних учнів?**

- На жаль, остання два роки спостерігаю, як втрачається жага сучасних учнів до набуття знань. Прийшли, відпрацювали, як роботи, і пішли. Це й по життю в них так. Надіються, що за них хтось подбає. А ти сам для себе? Це мене мучить і раниць. Намагаюся з ними говорити, переконувати... Що вийде – не знаю...

**- Як колега колезі можу сказати таке: пройде час, вони зрозуміють Ваші теперішні настанови. Коли це станеться, не можу сказати, але ТОДІ, через рік, через два чи, може, навіть через двадцять років, Ви станете їхнім педагогом. Обов'язково станете, повірте моєму педагогічному і життєвому досвіду.**

**Що б Ви хотіли змінити у своїй роботі?**

- В собі – виховати більше жорсткості, навчитися говорити «ні». Усе інше, у принципі, влаштовує.

**- Наталіє Миколаївно, хочу повернутись до одного з перших питань: що для Вас, працівника, а не учениці, значить Шосткинське вище професійне училище?**

- О, моє сприйняття училища змінилось кардинально! Я почала глибше його розуміти. Будучи простою ученицею, я ще не розуміла внутрішніх пружин, які рухають і навчальний процес, і діяльність училища в цілому. Зараз училище для мене – це велика книга, сповнена багатьох знань. Тут – свій світ, де ми щось віддаємо, а щось приймаємо. Кожен день читається по-новому, і як у книзі немає двох однакових сторінок, так і в житті училища немає двох однакових днів. Кожне 1 вересня, наприклад, неповторне, не схоже на такі ж перші вересня попередніх років, і не буде схожим на 1 вересня наступного року. От сценарій, здається, той самий, а наповнення інше.

І училище в цілому – це щось величезне, масштабне... Цілий всесвіт, океан! Підводних течій не видно, але вони рухаються, непомітно, але могутньо впливають на всі сторони училищного життя. Про це можна говорити вічно.

Сьогодні Наталія Миколаївна Кузьміна – один з найшанованіших спеціалістів Шосткинського вищого професійного училища. Учні, колеги та гості залюбки споживають її кулінарні шедеври. І вже не скажеш відразу хто вона є перш за все: практикуючий майстер виробничого навчання чи практикуючий шеф-кухар, оскільки обидві місії переплелись у долі нерозривно.

Свідченням високого професіоналізму є той факт, що Наталія Миколаївна є майстром виробничого навчання найвищого тарифного розряду. Її робота відзначена багатьма нагородами, а саме: чотирма грамотами училища (2005, 2006, 2012, 2015р.р.), Почесною грамотою Департаменту освіти і науки Сумської ОДА (2018р.). Три подяки за сумлінну роботу записані в її трудовій книжці. А найголовнішими є щоденні подяки учнів та працівників за смачні-пресмачні обіди. І коли повертаються з відряджень наші колеги, то розповідаючи про перебіг цих поїздок обов'язково порівнюють рівень роботи їдалень. І вердикт завжди незмінний: так, як у нашій їдальні, не готують ніде!

*Т. Ануфрієва,  
методист Шосткинського ВПУ*