ЧТК

ЧЕБОКСАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ ПИТАНИЯ И КОММЕРЦИИ

СтудVESTI.ru

№ 8 ИЮНЬ 2018

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

WorldSkills	2-7
Лицо номера. Чернова Юлия	6
Студенты на юге	8-9
Мисс и Мистер ЧТТПиК	10
Творчество студентов. Вазюкова Юлия	11-12

Поварское дело

Флористика

Ресторанный сервис

Кондитерское дело

Четверо студентов ЧТТПиК получили право участвовать в Финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) - 2018

WorldSkills Russia

Самым ярким событием в техникуме стало проведение Отборочных соревнований на право участия в финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 по компетенции «Поварское дело»

С 12 по 21 мая впервые в Чувашии на базе площадки Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции в течение 10 дней соревнований представители 67 регионов Российской Федерации боролись за право участия в финале VI Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) – 2018 по компетенции «Поварское дело».

Уже в выходные дни приехали участники из 19 регионов, сопровождающие их эксперты-компатриоты и менеджер компетенции Александра Козубенко.

Гостей приветствовала директор техникума Елена Сергеевна, конкурсанты знакомились с рабочими местами, оборудованием и экспертами, проходили инструктаж по ТБ. У экспертов тоже была насыщенная деловая программа. Они обсуждали вопросы проведения Чемпионата. Были вскрыты чёрные ящики и обсужден проект конкурсного задания. Состоялась и интрига конкурса — изменение известного конкурсного задания на 30%. Далее проходила жеребьевка, даны объяснение, оценка и распределение модулей. А чтобы гости отдохнули после насыщенной деловой программы, их ждала прогулка по набережной города.

WorldSkills Russia

С 14 мая участники начали выполнение конкурсных заданий, требующих профессиональных навыков, ориентированных на лучшие российские и зарубежные стандарты и передовые технологии. Все участники конкурса за один день проходили 4 модуля F C G H. На выполнение работы давалось 5 часов. Участники делились на две смены: 9:00 – 14.00 и 15.00 – 20.00.

Конкурсанты готовили 4 блюда по 3 порции каждого: холодную закуску – овощной винегрет в авторском исполнении, горячую закуску из морепродуктов, горячее блюдо из птицы — котлету «по-киевски» согласно технологической карте и открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных.

Приготовление блюд на конкурсе — дело непростое и требовало не только умения готовить, но и крепких нервов, поскольку работа каждого не только фиксировалась в режиме онлайн, но и происходила под наблюдением экспертов. Ведь, как известно, «поварское дело — не ремесло, а искусство».

Оценивали работу конкурсантов представители экспертного сообщества. Главный эксперт Козубенко Александра Александровна, заместитель главного эксперта Иванова Елена Валерьевна, эксперты Воздвиженская Ксения Сергеевна, Егорова Марина Андреевна, Зарипова Нина Анатольевна, Гурьянова Юлия Юрьевна, Ракипова Римма Хабировна.

На рабочей площадке были установлены жёсткие требования к внешнему виду. Каждый участник должен был иметь при себе сменную обувь и униформу: передник чёрного цвета, но для подачи и сервировки блюд обязательно передник белого цвета, брюки поварские чёрного цвета, головной убор, безопасная обувь и белый китель с логотипом «WorldSkillsRussia».

Все участники конкурса за один день проходили 4 модуля F C G H. На выполнение работы давалось 5 часов. Участники делились на две смены: 9:00 – 14.00 и 15.00 – 20.00.

Эксперты делились на две группы: одна группа на площадке оценивала профессиональное мастерство, навыки, умение работать с оборудованием, продуктами, соблюдение санитарных норм, внешний вид и даже поведение участников. Вторая часть экспертов не имела право выходить на площадку и наблюдать за участниками, не должна была знать, кто под каким номером работает. Им приносили готовые блюда, они проводили так называемую «слепую» дегустацию, оценивая вкусовые качества. Производилась оценка не только температуры, веса, правильности выполнения задания, но и стильность, креативность, цветовая гамма, творческое исполнение блюда.

А увидеть конкурсные блюда и ощутить их аромат можно было на выставке, где компатриоты, студенты и работники техникума не переставали снимать фотоаппаратами и телефонами, выбирая лучший ракурс и делясь впечатлениями.

Проведению чемпионата помогали студенты-волонтеры техникума, которых сразу было видно по зеленым футболкам с логотипом чемпионата. Их задачей было мыть посуду, приводить в порядок рабочее место.

Эксперт—компатриот — это эксперт, аккредитованный на чемпионате для сопровождения своего участника. Соотечественник, из одной организации с участником, заинтересованный в его победе.

В рамках деловой программы для компатриотов проходили семинар «Опыт реализации образовательных программ СПО различных направлений подготовки в области Искусства, дизайна и сферы услуг» и круглый стол «Опыт проведения Демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс в рамках ГИА» .

Обсуждение тем каждой группой компатриотов было заинтересованным. В ходе деловых встреч обсуждались и другие актуальные проблемы развития учреждений профессионального образования. Участники высказывали свои позиции, происходил оживленный обмен мнениями.

В течение всего времени соревнований эксперты, компатриоты и участники давали высокую оценку организации соревнований, отмечали неизменно высокий сервис обслуживания гостей и участников чемпионата. По мнению компатриотов, очень полезен был для них обмен опытом работы.

Культурная программа тоже была насыщенной. Гости каждый день знакомились с достопримечательностями города, изделиями мастеров народных промыслов, гуляли по набережной Волги, посещали историческую часть города, музеи. Некоторые осуществили свою мечту—увидеть великую Волгу. По отзывам гостей, город Чебоксары порадовал своей красотой, чистотой и солнечной погодой.

Чернова Юлия — студентка 4 курса, участница Отборочных соревнований

Юля в первый день выполнила конкурсное задание и с удовольствием дала интервью нашей газете.

- Почему выбрала для учебы техникум технологии питания и коммерции?

- После 9 класса стала выбирать профессию, которая бы меня обеспечивала. Решила, что физмат—не мое, а кушать хочется всегда. Очень рада, что заканчиваю именно этот техникум, потому что получила не только основное образование, но и приобрела большой опыт за счет участия в конкурсах профессионального мастерства разного уровня.

- Кого ты считаешь своими наставниками?

- Я благодарна Екатерине Юрьевне Борцовой. Это она меня поначалу «тормошила» для участия в конкурсах, она открыла мне профессиональный путь.

Расскажи о твоем пути к данному чемпионату

- Я с удовольствием ходила на занятия, выполняла практические задания, меня заметили преподаватели. Наш техникум имеет отличное оснащение для подготовки студентов. Еще на третьем курсе я стала участвовать в конкурсах, почувствовала

свои силы.

- Что для тебя значит участие в подобного рода соревнованиях?

- Участие в чемпионатах – это большие возможности. Это проявление своего творчества при приготовлении и подаче блюд. Приходится перебирать различные варианты, что-то домысливать, в общем – творить.

- Каковы твои впечатления от работы на отборочных соревнованиях на площадке своего техникума. Ведь, говорят, родные стены помогают?

- К соревнованиям я была подготовлена. Конечно, волновалась, но очень старалась показать свое мастерство, правильно приготовить блюда, красиво их подать. Думаю, что выступила хорошо.

- Твои пожелания студентам

Я жалею, что только на 3 курсе начала активно участвовать в конкурсах. Нужно быть смелее, верить в себя. Чем раньше раскроешь свой талант, тем перед тобой будет больше возможностей, перспективнее твое будущее.

- Твои планы на будущее?

- Желательно устроиться на хорошую перспективную работу, получить высшее образование. А через несколько лет хорошо бы организовать свое дело—открыть кафе, которое бы приносило доход в мой бюджет.

- Желаем, Юля, успехов, новых побед и приятных событий.

Пока готовился номер, стали известны результаты Отборочных соревнований. Юля Чернова вошла в число финалистов VI Чемпионата WorldSkills “Молодые профессионалы”, который состоится в августе этого года в Южно-Сахалинске.

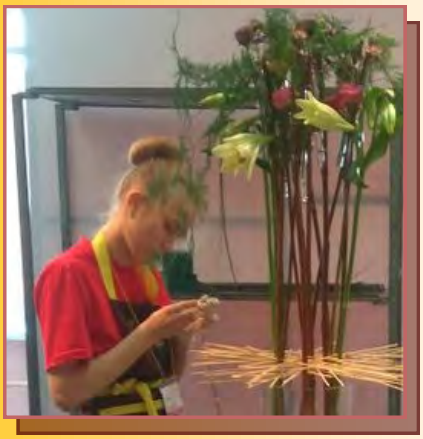
Студенты нашего техникума по результатам Отборочных соревнований вошли в число финалистов VI Чемпионата WorldSkills “Молодые профессионалы”

Константинов Алексей

С 14 по 20 мая в Сургутском политехническом колледже проходили Отборочные соревнования в компетенции «**Ресторанный сервис**».

Конкурсное задание включало в себя три модуля, так что участникам необходимо было показать свое владение компетенциями официанта, баристы и бармена.

Кудряшова Анна



С 24 по 26 апреля в Ярославле проходили Отборочные соревнования в компетенции «**Флористика**». У Ани была возможность продемонстрировать все, чему она обучалась в нашем техникуме, который единственный в Чувашии готовит самых нужных в мире цветочного дизайна специалистов .

Грачева Татьяна

С 17 по 22 апреля в Сургутском политехническом колледже проходили Отборочные соревнования в компетенции «**Кондитерское дело**». Участники изготавливали конкурсные десерты.

Студенты на юге!

Около 150 студентов отправились в Краснодарский край и Республику Крым для работы в детских оздоровительных лагерях «Орленок», «Химик» и «Нептун»

Наши бойцы уже трудятся!!!

Мы в «Орленке»

Событие

Мисс и Мистер ЧТТПиК

В нашем техникуме около 1200 студентов. И среди такого количества нужно выбрать самых-самых. Как это было...

Конкурсанты показали высокий уровень подготовки!!! Шикарные костюмы, прически, блюда — это лишь малая часть того, что можно было увидеть в рамках конкурса.

Первый оцениваемый конкурс — визитка. Большинство участников подготовили качественные видео ролики и среди них были и анимации.

Второй конкурс — Творческие номера. Зажигательные танцы, пробирающие до мурашек песни-все это подготовили участники.

А так же жюри оценивали блюда, приготовленные конкурсантами Сложные и вкусные десерты , домашние блюда. Участники внесли максимум креатива как при готовке, так и при подаче блюд! А оценивало участников справедливое жюри:

Иван Сидоров — арт-директор пиццерии «Додо Пицца», Максим Соколов — руководитель проекта «Мои Чебоксары», Дарья Курносова — главный специалист-эксперт отдела молодежного и общественного развития, Максим Константинов — блоггер канала Проект «Мои Чебоксары» Жюри долго совещались и приняли решение, что звания **Мисс и Мистер ЧТТПиК 2018** достойны **Речкин Дмитрий и Матросова Дарья!** А вице мисс и мистер — **Даниил Павлов и Тихонова Александра!**

Знакомьтесь: Юлия Вазюкова

Студентка 1 курса группы ПК-3. Стихи начала писать еще в школе. Задали сочинить стихотворение, и Юля поняла, что у нее получается. Так и пошло…

А уже в техникуме, учась на первом курсе, Юля заняла 3 место в межрегиональном фестивале молодежного творчества «РИТМ» по площадке «Литературное творчество» в номинации «Добровольчество в России» в возрастной группе 17 - 20 лет (поэзия).

Мой ангел

Какой ты есть на самом деле?
Мой ангел, частичка всей моей судьбы
Явись ко мне ты в полумраке,
И сбереги, меня ты сбереги....

Мне больше ничего не надо,
Лишь быть счастливой,
И не верить в зло,
Забыть про все обиды и страдания,
Что так терзают моё сердце, как на зло,

Ведь я хочу быть только лишь счастливой,
Забыть про все и никогда не вспоминать,
Когда тебе стреляли прямо в спину,
Когда смотря в глаза играли лишь в игру.

За что мне это все?
Господь скажи
За что, за что, за что....

Команда МЧС

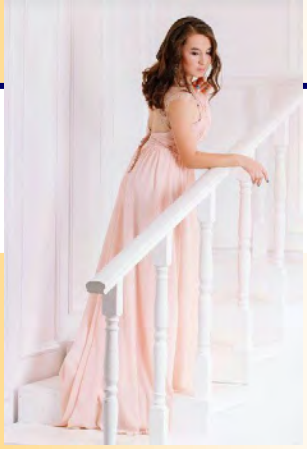
Пожарные, вы в нашем сердце навсегда
Россией нам гордиться надо
Она- великая страна!
И силы ей побольше надо,

Чтоб процветала вся она!
И воли, ловкости, успеха,
Признанья, гордости, побед,
Удач, везений и здоровья
На много-много лет.

Но, чтоб не знали люди горя,
Могли спокойно ночью спать,
Мы соблюдать должны законы
И защищать свои права.

Но если вдруг беда случится
На помощь к нам всегда придут
И МЧС и МВД,
Нам жизнь спасут и сберегут
Спасибо им за ценный труд!

Стихи Юлии Вазюковой



Может я пойму

Уходят дни, бегут года,
И я взрослею, господа.
Но все же я не понимаю:
За что оставила меня
Моя любимая, родная,
Всем сердцем любящая мать.
Ведь, в сердце ранив ты меня,
В тот трудный час ты убежала,
Сказав, что любишь ты меня…
И все!!!.... Оставила меня…
А я тебя ждала, ждала,
Надеялась, терпела
Обиду, боль, разлуку, грусть,
Ведь я тогда не понимала,
Что ты оставила меня надолго,
Даже навсегда…
С того момента
Прошло семь лет,
И все!
Моя любовь к тебе,
Родная, угасла,
Словно свечка в темноте.
Мама, ты прости меня
За то, что я такая!
За что меня не любишь?
Почему? Скажи же
Это мне в глаза,
Ведь рана в сердце
Не перестанет кровоточить
И ждет признанья…
Даже оправданья.
Скажи, и не губи
Пятнадцатилетнюю судьбу.
Ты, наверное, помнишь?
Надеюсь не забыла?
Семь лет тому назад
Оставила меня!
Ведь я тебя тогда любила!
Ведь я тебя тогда ждала!
Семь лет прошло с того момента,
А я тебя все время жду,
Я все надеюсь, что родная мама,
Как десять лет тому назад
Укроет теплым одеялом,
Поднимет на руки, сказав:
- Моя дочуля! Мое ты солнце!
Мое творенье из чудес!
Никогда тебя не отпущу я,
Никому тебя я не отдам!
А что теперь?
На сердце пусто…
Пять лет назад скончался брат,
Ну хоть к нему ты приходила?
Цветы к могилке принесла?
12 лет уж нету папы…
К нему ты тоже не пришла?
Опять же нет? Что происходит?
Ответь мне, мамочка, прошу!
Скажи хоть слово мне!
Молчишь?
Не знаешь, что ответить?
А ты попробуй, может, я пойму

Кемерово

Сгорели люди, а вам не жаль?!
Вы всё снимаете на фото?!
И все сливая в инстограмм
С хештегом #горе_для_народа.

И как же быть родным теперь?
Как им поверить в это горе?
Не предвещало ведь беды,
А тут такое?....

И в новостях все говорят:
"Нам очень жаль,
Покойтесь миром"...
Быть тут спокойным невозможно.

Выносят трупы раз за раз...
И целый класс пропал мгновенно.
Не знаю, как сказать сейчас ...
Вам не понять, да ради бога...

А девочка, взяв телефон,
Звонит в последний раз
Родному брату
И зная, что настал конец,
С трудом говорит лишь
Одну фразу.....

-Лишь маме ты скажи,
Что я её любила,
Ты всем скажи,
Что я их так ждала....

Прости...прощай...
Не вспоминай ты больше
Меня, сестру и нашего отца...
Лишь маму сохрани
Ты ради Бога.

Лишь маму сбереги
Ты раз и навсегда...
И говорить уже мне
Нету силы.
Кругом огонь
И дым густой вокруг

Закрыты двери,
И нам уже не выйти,
Прости, прощай,
Не вспоминай меня...

2018 г. 26.03