



М. Кардашин, А. Григорьева, С. Алексеева, М.В. Лысова

Билет в профессию – самую древнюю и самую современную

От фризера и планетарного миксера до аппарата шоковой заморозки - все для студентов

Международный день повара – праздник для многих жителей нашего района, которые связали свою судьбу с поварской, кондитерской работой. Таких людей немало. Это раньше в поселке была одна столовая и пельменная, а сейчас каких только нет

организаций, предоставляющих услуги по питанию населения. То же самое и в районе: раньше в каждом населенном пункте имела совхозная столовая, теперь – кафе, частные закусочные... Я помню те времена, когда сотрудники бюджетных организаций в поселке выстаивали огромные очереди во время перерыва, чтобы поесть пельменей, помню, как многие артисты приходили в «Гурман» в обеденный перерыв специально, чтоб поесть борща, который готовила Людмила Зырянова.

А сегодня меня радует то, что в поселке имеется прекрасный агропромышленный техникум, где там можно получить множество специальностей - замечательных, востребованных в жизни, одной из которых является – повар, кондитер.

В преддверии праздника я поехала в техникум, чтобы познакомиться со студентами, которые приобретают профессию повара. В учебном заведении две группы обучаются на этой специальности – первый и четвертый курс. Ну, первый курс пока еще молодые, только начали обучение. А вот четвертый – они не только опытные, но уже и работают. В данный момент все проходят практику в различных организациях общепита.

В техникуме меня встретили Е.В. Цаплина, педагог-организатор, М.В. Лысова, мастер производственного обучения группы и трое студентов – С. Алексеева, А. Григорьева и М. Кардашин - лучшие студенты техникума, гордость педагогов и руководителей.

Снежана учится после окончания 11 классов Свердловской школы, сейчас живет в Пантелейково. Она не только обучается, но и работает в «Смаке», в основном, в ночную смену, чтобы днем можно было посещать занятия. Там она выпекает хлебобулочные изделия, и говорит, что ей очень нравится работа. Все три курса Снежана училась на одни пятерки и идет на красный диплом. О своей ученице рассказывают Марина Викторовна и Екатерина Владимировна:

- Снежана может готовить любые кондитерские изделия: эклеры, капкейки, булочки. На любое чаепитие, которое проходит в техникуме, она готовит десерт. Девушка постоянно принимает участие в различных конкурсах, мероприятиях по профориентации, на которые приходят не только школьники из разных школ поселка, но даже детсадовцы. Для них она показывает мастер-классы по готовке, выпечке кулинарных изделий. (Отмечу, техникум уже много лет работает над реализацией проекта «Билет в будущее», в рамках сетевого взаимодействия со школами района. В оборудованных лабораториях мастера производственного обучения совместно со студентами старших курсов проводят

мастер-классы по поварскому делу, сварке, вождению автомобиля и др. Основная цель – дать представление о нужных и востребованных профессиях и предоставить возможность «примерить» на себя роль будущего специалиста).

Девушка принимала участие в конкурсе чтецов, который проходил в колледже им. Попова в Екатеринбурге, в военной форме читала «Стих американца о русских» и получила грамоту «За лучшую передачу эмоций». Она ведет большую общественную работу, занимается в клубе «Патриот», участвует в торжественных районных мероприятиях в знаменной группе, в Почетном карауле.

Знакомлюсь с Анастасией Григорьевой. После 9 класса первой школы девушка поехала поступать в Красноуфимский педколледж на дошкольное воспитание, но подруга, которая училась в Артинском техникуме на продавца, рассказала, что можно учиться и дома, тогда Настя подала документы в группу «повар, кондитер», и говорит, что нисколько не жалеет об этом. Прошлым летом она уже работала в «Гурмане» - на холодных блюдах, на раздаче, сначала проходила практику, понравилась сотрудникам, потом ее с удовольствием взяли на работу. Анастасия тоже идет на красный диплом. А в 2022 году девушка стала победителем конкурса «Лучший студент года».

Настя прекрасно рисует, читает стихи, и эти способности пригодились во время конкурса «Мисс Агропромышленный техникум», где она стала первой и получила звание «Мисс ААТ».

Также девушка стала победителем во Всероссийском конкурсе чтецов, который был приурочен ко дню полного снятия блокады Ленинграда. Вместе с педагогом Е.В. Цаплиной они записали стихотворение на видео – настоящая инсценировка, под музыку (мне удалось посмотреть). Очень трогательно, на фоне документальных кадров блокадных дней Анастасия проникновенно прочла замечательное стихотворение. Спрашиваю ее: «В школе тоже хорошо стихи читала?» «Нет», - говорит. Значит, это прямая заслуга Екатерины Владимировны.

Знакомлюсь с Мишей Кардашиным. После окончания 11 классов в школе №6 он год жил в Екатеринбурге, а потом вернулся в Арти и поступил в техникум, на вид Миша – настоящий шеф-повар, которых часто показывают по телевидению, палочка-выручалочка педагогов во всех мероприятиях. Он уже работал в сфере фаст-фуда, готовил роллы, суши, хот-доги, бургеры, шаурму. Сейчас не работает, только

учится, ему очень нравятся чисто профессиональные предметы. И по окончании он планирует продолжить учебу в вузе.

Еще педагоги мне рассказали о Екатерине Бобиной, тоже очень способной и активной – гордости техникума. Она не смогла прийти на встречу, так как работает в кафетерии (уже второй год). Катя очень хорошо обращается с тестом, делает торты на заказ, заняла второе место в конкурсе в Красноуфимске: в номинации «Постная кухня», где она готовила тыкву, запеченную с овощами.

Чтобы научить студентов премудростям поварской, кулинарной работы, в техникуме созданы хорошие условия. Я побывала в поварском цехе, или в лаборатории, как его называют педагоги. Была приятно удивлена наличием оборудования с инновационными технологиями. Некоторые специальные машинки я даже никогда не видела и не знала, что это такое. Например, фризер - аппарат для изготовления мягкого мороженого. Ребята уже приготовили более трех тысяч порций мороженого – очень вкусного, из экологически чистых продуктов. Здесь установлено два планетарных миксера с различными насадками, кофемашина, большая овощерезка, жарочный шкаф, электроплиты, печь для приготовления пиццы, есть аппарат шоковой заморозки, и множество другого оборудования. Думаю, учиться поварскому и кулинарному делу здесь очень приятно.

И в конце нашей встречи все-таки спрашиваю у студентов:

- Вот скоро вы окончите техникум. А работать по данной специальности будете?

- Будем! Нам нравится! Мы дома готовим, это для нас своеобразная терапия, домочадцы съедают абсолютно все, что приготовим, и еще припрашивают!

Возможно, кто-то из студентов после окончания учебы уедет работать в город, они этого не скрывают, а другие останутся здесь, в районе. Благодаря агропромышленному техникуму кадры поваров и кондитеров на нашей территории будут готовы.

Татьяна ЧЕРЕПАНОВА