

КУШАТЬ ПОДАНО

Студенческая газета № 106

Апрель 2014 г. Выходит с марта 1996 г.



*Мы любим
жить, творить и улыбаться!*

*Давайте жить, любить и удивляться,
давайте верить, помнить и творить,
от счастья плакать, от души смеяться
давайте жить, чтоб сердцем не стареть.*

*Давайте будем просто восхищаться
полями, небом, серебром росы,
и если трудно, все же не сдаваться –
идти вперед, не опуская головы.*

*Давайте будем искренни в общенье,
честны в словах, поступках и делах,
давайте верить, свято, без сомнений
жить наяву, открыто, а не в снах!
Давайте будем честно признаваться
в своих ошибках, зависти и лжи,
давайте жить, любить и восхищаться –
расправьте крылья у своей души!*



<i>Мы на региональном чемпионате WorldSkills Russia</i>	3
<i>Талант и творчество Александра Эппа</i>	4
<i>Мы на выставке индустрии гостеприимства Foodex Siberia</i>	5
<i>Мастер-класс профессионалов: У нас в гостях компания «Электролюкс Рус»</i>	7
<i>Литературная гостиная</i>	8
<i>ВАИ помощник: студенческий кадровый центр «Карьера» Я – интервьюер. Дарья Байбуза</i>	9
<i>ВАИ помощник: студенческий кадровый центр «Карьера» Образование и карьера. Елена Быкова</i>	10

Календарь апреля

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
31	1 Выставка социально – значимого плаката «Люблю тебя, мой край родной!» Весенний кулинарный кубок -2014	2 Участие в региональном открытом чемпионате World Skills Russia - 2014	3	4 Александр Эпп - победитель в открытом региональном чемпионате WorldSkills Russia-2014
7	8 День Здоровья!	9	10	11 Итоги Весеннего кулинарного кубка -2014
14 IV Межрегиональный хобби - фестиваль «Образ жизни – 2014»	15 Трагикомедия «Дон Жуан» Ж.-Б. Мольера в постановке Романа Феодори	16	17	18
21	22	23 Мастер-класс "COOK&CHILL. Оборудование для приготовления и охлаждения блюд"	24 Диалог культур	25 Олимпиада по математике
28 Молодежь в науке	29 Закрытие VI сезона районных интеллектуальных игр «Эрудит»	30 Интерактивная вечерняя автобусная экскурсия по знаковым, историческим местам Ленинского района	1	2

Мы на региональном чемпионате WorldSkills Russia

4 апреля 2014 года прошла торжественная церемония закрытия **регионального чемпионата WorldSkills Russia**, с вручением дипломов и медалей победителям. Чемпионат проводился в целях повышения престижа высококвалифицированного труда работников массовых профессий, пропаганды достижений профессиональных образовательных организаций в подготовке компетентных, востребованных рабочих кадров, соответствующих современному уровню производства и сферы услуг. На предстоящем открытом региональном отборочном чемпионате соревновались за звание лучшего студенты организаций профессионального образования и молодые рабочие в возрасте от 18 до 23 лет. Участники представили 8 регионов Российской Федерации: Кемеровскую, Омскую и Томскую области, Республики Бурятия и Хакасия, Алтайский и Красноярский край, Новосибирскую область. Наш регион был представлен наибольшим количеством участников - порядка 60 молодых людей будут соревноваться за звание лучших в 10 профессиях.



Новосибирская область стала площадкой для проведения открытого отборочного чемпионата «WorldSkills Russia – 2014» благодаря тому, что в регионе успешно реализуется программа модернизации всей системы профтехобразования. Победители чемпионата будут представлять свой регион на втором Национальном чемпионате, который пройдет в мае этого года в Казани.

Чемпионат проводился в открытой форме - вход на соревнования был доступен для всех желающих. Наш техникум на соревнованиях представлял **Эпп Александр**, вместе с Александром за звание лучший по профессии «Повар» соревновались 10 участников.

Александр успешно выступил и занял первое место. Мы поздравляем Сашу и желаем ему дальнейших успехов и не сбавлять набранный темп.

Чемпионат проводился в открытой форме - вход на соревнования был доступен для всех желающих.

Наш техникум на соревнованиях представлял **Эпп Александр**, вместе с Александром за звание лучший по профессии «Повар» соревновались 10 участников.

Александр успешно выступил и занял первое место.

Мы поздравляем Сашу и желаем ему дальнейших успехов и не сбавлять набранный темп.



Талант и творчество Александра Эппа



Мы на выставке индустрии гостеприимства Horex Siberia

В нашем городе завершились значимые мероприятия - выставка индустрии гостеприимства Horex Siberia и Пивная ярмарка Сибири – 2014, проходившие в Экспоцентре с 9 по 11 апреля 2014 года. Участниками стали более 80 компаний из 13 городов России, а также, из Австралии, Венгрии и Чехии.

Выставка сопровождалась насыщенной деловой программой, в рамках которой прошел традиционный Весенний кулинарный кубок — отборочное соревнование и 12-й Чемпионат России по кулинарии и сервису, организаторами которого выступили Министерство промышленности, торговли, и развития



предпринимательства Новосибирской области, Сибирская гильдия шеф-поваров и шеф-кондитеров и компания ITE Сибирь. Технические партнеры — компании Атланта-Сервис, Клен и Arach.

Студенты и преподаватели ГБОУ СПО НСО «Новосибирский технологический техникум питания» приняли активное участие в отборочных соревнованиях и выступили достойно.

Красноруцкой Анжеле Анатольевне объявлена благодарность за профессионализм и объективность в работе судейской бригаде на профессиональном конкурсе «Весенний кулинарный кубок - 2014».

Результаты:

Малая золотая медаль

в номинации: «Командные соревнования тематический стол юниоры»;

Золотые медали:

–**Костельцев Антон** (студент 4 курса) – номинация «Русские пироги»;

Серебряные медали



–**Маерова Тамара** (студентка 3 курса);

–**Чистякова Галина** (студентка 3 курса);

Бронзовая медаль:

–**Торосян Артур** (студент 4 курса) – номинация «Десерт»

Диплом:

–**Недозорова Ксения** (заведующая лабораторией) - номинация «Арт-класс. Работа из карамели»;

–**Иванова Анастасия** (студентка 4 курса) за участие в номинации «Кулинарный поединок».

Среди участников и победителей, что очень радует, были и наши выпускники: **Коробкин Андрей, Мельников Александр, Голиков Кирилл, Бобриков Владимир** и др.

–**Торосян Артур** (студент 4 курса) – номинация «Кулинарный поединок»

в номинации: «Тематический стол» (командные соревнования):

–**Галаганова Ксения** (студентка 3 курса);

–**Эпп Александр** (студент 4 курса) – номинация «Десерт»;

–**Суханова Ирина** (студентка 3 курса)- номинация «Карвинг»;

–**Назымова Юлия** (мастер производственного обучения) – номинация «Национальная выпечка»;

–**Хачатрян Гаяне** (мастер производственного обучения) – номинация «Арт-класс. Художественная нарезка овощей и фруктов»

Чудомагазин русской кухни «Добрянка» объявил фотоконкурс для всех желающих, в котором приняли участие и наши студенты:

–**Шкурченко Татьяна** (студентка 3 курса);

–**Косыгин Лев** (студент 3 курса).

Они награждены грамотами.

Более 40 студентов техникума работали волонтерами в боксах конкурсантов и на мастер-классах Сибирской гильдии шеф-поваров и шеф-кондитеров (Атланта-Сервис), Клен.

Презентация тематического стола «Жар – птица» сопровождалась приветствием и задорными частушками творческой агитбригады техникума театра миниатюр «ЛАД» (руководитель Дульзон Лариса Александровна):

Мы с Жар-птицей стол накрыли,

И вас в гости пригласили.

Не стесняйтесь, подходите:

Всё внимательно смотрите.

На столе - всё, чем богаты.

Всех гостей мы видеть рады.

Чудесами от Жар-птицы

Вас зовем мы восхититься!



Выступления участников Весеннего кулинарного кубка нашли отражение в работах фотокорреспондентов информационной студии «Сфера» ГБОУ СПО НСО «Новосибирский технологический техникум питания»:

- **Алыховой Кристины;**
- **Горбунцовой Карины;**
- **Копыловой Маргариты;**
- **Косыгина Льва;**
- **Проценко Анжелы;**
- **Храмовой Надежды;**
- **Юрченко Анны.**

Всего выставку посетили 120 студентов нашего техникума. Они наблюдали работу специалистов мастер-классов Весеннего кулинарного кубка.

За подготовку студентов к конкурсам выражаем благодарность преподавателям: **Красноруцкой Анжеле Анатольевне, Красниковой Татьяне Григорьевне, Кубышкиной Светлане Владимировне, Коппа Ольге Васильевне, Мызиной Ольге Дмитриевне, Неволіной Елене Викторовне, Шевяковой Яне Геннадьевне, Фомичевой Татьяне Алексеевне.**



У нас в гостях компания «Электролюкс Русь»

В Новосибирском технологическом техникуме питания компания «Электролюкс Русь» (г. Москва)

23 апреля 2014 года провела мастер-класс «COOK&CHILL.

Оборудование для приготовления и охлаждения блюд» для предприятий общественного питания г.

Новосибирска.

Сегодня наш социальный партнер ООО «Электролюкс Русь» (г. Москва), официальный представитель компании Electrolux в России, провел в нашем техникуме мастер-класс

«COOK&CHILL. Оборудование для приготовления и охлаждения блюд».

Цель мастер-класса - познакомить преподавателей дисциплин профессионального цикла нашего техникума с профессиональным оборудованием марки Электролюкс (Electrolux).

Туркин Олег, менеджер региональных продаж «COOK&CHILL», не только рассказал о новом оборудовании Электролюкс, реализующем технологию «cook&chill» и «sous-vide», но и, приготовил куриные грудки, спинки кроликов, картофель по-деревенски, хлеб с травами, яблочный штрудель с английским соусом.

COOK & CHILL (Приготовление и охлаждение) – это процесс, включающий приготовление пищи, ее скоростное охлаждение/замораживание, хранение и регенерацию за счет комбинированного использования высокотехнологичного оборудования: пароконвекционной (конвекционной) печи и камеры (шкафа) интенсивного охлаждения.

«Sous-vide» (су: вид) в переводе с французского означает «в вакууме». Данный мастер-класс - первый из целой серии подобных мероприятий, которые будут регулярно проводиться в соответствии с договором, заключенным в 2014 году между техникумом и ООО «Электролюкс Русь» (г. Москва). В рамках договора ООО «Электролюкс Русь» разместило в техникуме целый ряд единиц профессионального технологического оборудования марки Электролюкс (Electrolux), в том числе, реализующим технологию «COOK&CHILL».

Договор заключен при непосредственном содействии, еще одного, нашего социального партнера - ООО «Атланта Сервис» (г. Новосибирск) - генерального поставщика индустрии питания.



Шляхто И. М., директор техникума

Тюше, мадам: Вы, как всегда, прелестны, вы,
как всегда, одеты как кристалл!

Тюше, мадам: Вы в ожидании новой встречи,
он скоро - к вам.

Тюше, мадам: Вы - обещание на вечер,
вы - сок пьянящих дам.

Тюше, мадам: Вы безупречны!

И он за вас весь мир бы днями предавал,

Лишь видеть бы вам гордый стан

И шелка нежного прикосновенье и ваши плечи.

Тюше, мадам: Он скоро - к вам.

Уже идет.

Навечно.

По пятам.



Тюше, прелестная мадам!

Он с клятвой будет
послан вам

Сердечно.

Тюше, мадам!

Александра Шелехова

До свиданья, лето!!!

До свиданья, лето!!!

За окошком тучи,

Мне бы вдохновенья

Солнечный бы лучик,

Дождик поливает

Улицы с утра,

Может быть, что осень

Сразу к нам пришла?

Только я не верю

В хмурую печаль,

Мне сейчас почти что

Ничего не жаль,

Думаю, природа

Всё ж своё возьмёт

Рано или поздно

Лето к нам придёт...

Антон Селюнин



Не считай проведенные вместе дни
и допей, наконец, свой холодный чай.
Мне дороги руки в руках твоих,
но ничего не обещай.

Посмотри, как красиво горят они...

За окнами, видишь, уже весна,

не клянись, что до старости вместе мы
и одна не сойду с ума.

Ты не думай быстро сказать: "люблю"
и подумай прежде, чем знать - "мечта".
Будут дни, иде вдвоем и мы будем одни,
вспомнив зиму холодного февраля.

Александра Шелехова



ВАМ помощник: студенческий кадровый центр «Карьера»

Я – интервьюер



Для нас важно оценить работу каждого сотрудника, несмотря на личное отношение к нему!

Дарья Байбуза

3 февраля Александр Кретов побывал в гостях у Doubletreeby Hilton Novosibirsk и выяснил у HR-менеджера **Дарьи Байбузы** возможна ли дружба на работе.

Сегодня много говорят о значимости корпоративной культуры, расскажите о ее особенностях в вашей Компании.

Наша корпоративная культура называется «CARE», что с английского переводится как «забота». В первую очередь, это, конечно, забота к нашим гостям, мы стремимся сделать их пребывание у нас в отеле уютным и комфортабельным. Вторую, это забота об обществе. Мы регулярно участвуем в различных социальных мероприятиях, проводим акции по сохранению природных ресурсов и защите окружающей среды. В-третьих, это забота друг о друге. Здесь работа ведется по следующим направлениям: создание «теплой и открытой» атмосферы внутри коллектива; программы адаптации для новичков; различные тренинги; культурные мероприятия и праздники; внутрикорпоративные конкурсы и соревнования, также у нас есть своя газета.

Каким образом влияет возраст на дружбу между людьми в Компании?

Дружба – это доверие. Возраст здесь никакой роли не играет. Главное - быть уверенным в том, что человек окажет тебе поддержку и выручит в трудной ситуации.

Какие Вы можете выделить «плюсы» и «минусы» дружбы на работе?

На работе мы проводим много времени, и согласитесь приятно, когда в коллективе тебя уважают и ценят. В таком коллективе дружба рождается сама собой и это здорово!

«Минусы», к сожалению, также имеют место быть. Дружба - это дружба, работа - это работа. Самое главное, чтобы эти два вида взаимоотношений не мешали друг другу. Для нас важно оценить работу каждого сотрудника, несмотря на личное отношение к нему.

Как выстраивать рабочие отношения, если на работе появляются друзья?

Дружба ни в коем случае ни должна мешать работе. В рабочее время она может проявляться в профессиональной взаимопомощи, поддержке. А как сотрудники проводят свое свободное время - это личное дело каждого.

В Вашей Компании были такие случаи, чтобы друзья конкурировали между собой, например, одного повысили в должности, и он начал командовать над другим?

Подобных прецедентов я не знаю. Могу уверенно сказать, что здоровая конкуренция существует в любой компании и является мотивирующим фактором.

Каким корпоративным документом, прописывающим правила деловых отношений с друзьями на работе, Вы пользуетесь?

Корпоративный документ мы не используем, и в наших Правилах внутреннего трудового распорядка таких пунктов не предусмотрено. Более чем за три года работы, мы ни разу не сталкивались с необходимостью вносить такие поправки.





*ВАМ помощник:
студенческий
кадровый центр «Карьера»*
Образование и карьера



Быкова Елена

Должность

Повар шведской линии раздачи

Место работы

Ресторан «Пэрис» при гостинице «DoubleTree by Hilton Novosibirsk»

Опыт

Более года

Специальность

Технология продукции общественного питания

Выпускница

Новосибирского технологического техникума питания

2012 год

Сегодня вашему вниманию предлагается знакомство с выпускницей 2012 года специальности Технология продукции общественного питания **Быковой Еленой**.

О ресторане «Пэрис» **Елена** узнала на Ярмарке вакансий для студентов выпускных групп, ежегодно проводимой в техникуме.

Приняв для себя решение трудиться именно здесь, Елена пришла на собеседование и, вскоре, получила работу в гостинице.

В своей работе, **Елена** ценит возможность постоянного получения новых знаний, общения с гостями и дружный коллектив. В дальнейшем планирует стать поваром-универсалом в гостинице.

«За время работы в Hilton я научилась ответственности, терпению, приобрела колоссальные навыки работы с гостями, познала тонкости приготовления самых различных блюд. Самое главное – я постоянно обучаюсь и знаю, что имеется возможность карьерного роста!».

Пожелаем **Елене** профессионального роста и эффективного достижения целей.

Вы приглашены на собеседование

«Вы приглашены на собеседование» - такое название получил тренинг для студентов 4 курса специальности 260502 Технология продукции общественного питания, который прошел 18 апреля 2014 года.

Организатором тренинга выступил студенческий кадровый центр (СКЦ) «Карьера». Цель мероприятия: формирование и отработка умений и навыков самопрезентации на рынке труда. Активисты СКЦ «Карьера» **Анипкина Виктория** и **Новосадова Екатерина**, студенты группы 412, провели с будущими выпускниками собеседование, задав ребятам самые распространенные вопросы при приеме на работу.

Студентам выпускных групп были предложены интерактивные задания по характеристике своих личностных положительных качеств с подтверждением или опровержением этих качеств одногруппниками. При анализе возможных ситуаций, возникающих при устройстве на работу, студенты предлагали конкретные действия, направленные на разрешение этих проблем.

Спасибо всем участникам: **Минадарову Руслану**, **Кузьмину Павлу**, **Кучееву Павлу**, **Дубинину Владимиру**, **Разумных Степану**, **Большаковой Татьяне**, **Галль Яне**, **Наумову Ивану** за активность, искренность и плодотворную работу.



Е. В. Вандакурова, руководитель СКЦ «Карьера»