

# Наш «Кулинар»



ГАПОУ СО Техникума индустрии питания и услуг «Кулинар»

октябрь 2017 г.

Газета студентов и преподавателей г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, 16 [www.kulinar66.ru](http://www.kulinar66.ru)

## Содержание номера

1. Формирование общекультурных компетенций студентов в ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар».
2. Как прекрасен этот мир, посмотри! (О выставке живописи и графики Феликса Галиаскаровича Исламгалиева «Второе дыхание»).
3. Эстетическое воспитание учащихся средствами музея. (Экскурсии в Музей - центр Б.Н. Ельцина).
4. Милости просим хлеб-соль откусать. (Открытый урок по предмету «Профессиональная эстетика»). Эстетика накрытого стола.
5. Пошел пир на весь мир. (Выставка кулинарных изделий: «Мастерство, творчество в кулинарном искусстве»)



**Главный редактор газеты  
Перовская Татьяна Ивановна  
Преподаватель**

## Колонка редактора

Здравствуйте, дорогие читатели!  
В данном номере газеты мы предлагаем Вашему вниманию современные технологии воспитания, применяемые в ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар».

В поле зрения - формирование общекультурных компетенций учащихся, этическое, эстетическое воспитание.



**Председатель  
редакционного совета  
газеты ГАПОУ СО  
«Техникум индустрии  
питания и услуг  
«Кулинар» – директор  
техникума, кандидат  
социологических наук  
Феликс  
Галиоскарович  
Исламгалиев.**



**Редакционная  
группа:  
Зам. директора по  
учебно-  
методической  
работе  
Бугуева Людмила  
Валерияновна**



**Редакционная  
группа:  
Методист  
(заведующий  
музеем техникума)  
Злобинский  
Виктор  
Александрович**

## Формирование общекультурных компетенций студентов в техникуме «Кулинар».

Перовская Т.И., преподаватель техникума

В любом учебном заведении особое значение уделяется качеству образовательных программ, информационно-методическому обеспечению учебного процесса, воспитанию учащихся. Несомненно, эти ключевые факторы, обеспечивающие качество подготовки специалиста, являются приоритетными. Высокая грамотность выпускника, его востребованность на рынке труда, результативность самореализации – в поле зрения любого учебного заведения, в том числе и техникума «Кулинар».

Министерство образования Российской Федерации, Министерство образования Свердловской области серьезно отслеживают право осуществления образовательной деятельности любого учебного заведения, качество подготовки любого специалиста. Техникум «Кулинар» заслужил право называться эффективным. Предпринимаемые меры по повышению образовательного уровня учащихся, развитие разносторонних способностей достаточно результативны. К этому можно добавить:

высокий уровень профессиональной компетентности мастеров и преподавателей;  
наличие новых методик обучения, новых образовательных и информационных технологий;

эффективное состояние материально-технической и информационной базы.

В последнее время довольно высоки требования руководителей предприятий общественного питания к знаниям, умениям, навыкам выпускников техникума. Заказчики заинтересованы в качестве образования молодых специалистов. В своих конкретных заявках указывают на определенные требования к квалификационным характеристикам молодых специалистов. Более того, руководители предприятий общественного питания участвуют в итоговой аттестации выпускников, присутствуют на демозамене. По итогам выпускных испытаний лучшие из студентов сразу приглашаются на работу в то или иное кафе, столовую, закусочную, ресторан и т.д. Некоторые предприятия общепита по мере работы того или иного молодого специалиста представляют в техникум заключение качества его работы, в котором фиксируют: соответствие уровня подготовленности специалиста предъявляемым требованиям организации;

продвижение выпускника по служебной лестнице;  
возможности дальнейшего профессионального роста и развитие творческого потенциала молодого работника;

Однако ни в каких заключениях, документах, отчетах не подводятся

итоги по уровню воспитанности, мировоззренческой культуры, духовных качеств молодого специалиста. А между тем, **воспитание общекультурных компетенций** осуществляется в рамках каждого предмета, в рамках практических занятий. Это ответственность, коммуникативность, самообучение, этичность, умение работать в команде. Формирование общекультурных компетенций является ключом к развитию всесторонне развитой личности.

Так, в Молодежной политике, в ее основных направлениях, в части документа «Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года» (которая разработана и утверждена распоряжением Правительства РФ

от 17 ноября 2008 года, №1662-р) сказано, что Концепция предусматривает этапы инновационного экономического развития страны, в которых огромная роль принадлежит молодежи. Концепция направлена на реализацию социального, интеллектуального, культурного потенциала молодежи, на приобщение ко всему лучшему, что создано народом. Конечно, по-новому встают вопросы духовно-нравственного, этического, эстетического воспитания. Рассмотрим, как эти вопросы решаются в техникуме индустрии питания и услуг «Кулинар». Например, как осуществляется эстетическое воспитание учащихся.

### Как прекрасен этот мир, посмотри!



Важным фактором гармонического развития личности является эстетическое воспитание, формирование у будущего специалиста эстетической культуры, способности к полноценному восприятию,

правильному пониманию искусства и действительности.

Так, выставка живописи и графики кандидата социологических наук, директора техникума, Феликса Галиаскаровича Исламгалиева, расположенная по адресу Высоцкого 22, названа поэтически красиво: «Второе дыхание». На выставке представлено множество экспонатов. Живопись объединила графику, портрет, натюрморт. В рамках Года экологии выставка знакомит посетителей с прекраснейшими видами России. В фокусе – пейзаж. Все полотна без



исключения создают эффект присутствия. Морские пейзажи и водопады рожают мощный чувственный импульс. Вот как об этих картинах говорит преподаватель общественных дисциплин **Лариса Михайловна Дудырева**: «Морские пейзажи и водопады наполнены кипучей жизнью. Мы чувствуем движение воды, дуновение ветра, ощущаем прохладу брызг, возможно, это достигается с помощью игры красок, сочетания зеленых, синих, белых цветов, которые передают переливы воды».



Посетители выставки переходят от одного полотна к другому, подолгу задерживаются у экспонатов, образы знакомых регионов заставляют думать, размышлять. Вот окрестности Первоуральска. Темный густой бор, убегающая вдаль тонкая дорожка. Холмы, перелески, и ты уже слышишь пение птиц,

перестукивание дятла. Эти картины рожают добрые, светлые чувства. На память приходят строчки из стихотворений, например, стихотворение Н.Рубцова передает внутреннее состояние человека: «Взбегу на холм и упаду в траву...Россия, Русь, -- куда я ни взгляну, люблю твои избушки и цветы, и небеса, горящие от зноя, и шепот ив у омутной воды...».



Пейзаж в творчестве Феликса Галиаскаровича служит главным источником вдохновения. Студенты с интересом рассматривают яркие, перемещающиеся фигурки людей, которые наилучшим образом передают энергию, ритм, движение города. Молодых, жизнерадостных людей привлекают полотна с изображением городского пейзажа, в которых все дышит романтикой, ощущением близкого счастья. Молодые чувствуют себя частичкой городской жизни.



Достаточно сильными по своей

эмоциональности являются рисунки в черно-белом цвете. Могучая фигура Зевса передана глубокими черными тонами.

Частная коллекция Ф. Г. Исламгалиева никого не оставила равнодушным. Вот, какие отзывы оставили студенты техникума после посещения выставки, например: **Филиппов Дмитрий**, гр.103 К: «Я в восторге. Наш директор не просто директор, а художник! Мне понравились все картины, особенно понравились картины, расположенные на втором этаже!» **Тельминов Илья**, гр.102: «Я под впечатлением от картины «Гроза». Художнику удалось передать страшное грозовое небо, белые изгибы молнии, склоненные деревья». **Коротких Данила**, гр. 103 гр.: «Вот это да! Как наш директор рисует! Тонко и вместе с тем просто передает свои чувства на холсте. Произведение «Чайки над морем» покорило меня.



Кажется, я – на берегу пенного моря и вижу этих птиц». **Селютина Алина**, гр.1Т-30: «В произведении «Лесная поляна» использованы краски теплых тонов. Они передают жаркое лето. Светит солнце, плывут белоснежные облака, чей-то дом, а рядом река.

Мне кажется, что это я стою на берегу реки и чувствую тепло лета». **Маркин Дмитрий**, гр.301:



«Гуляя по залу, рассматривая картины, я немного растерялся, увидев автопортрет Феликса Галиаскаровича, хотелось даже сказать: Здравствуйте, Феликс Галиаскарович!»

**Жиляков Евгений**, гр.301: «Я очень люблю яблоки. Увидев яблоки в миске, мне захотелось протянуть руку и взять одно. Вот так правдиво



изображены фрукты».

Коллектив преподавателей техникума отмечает: «Выставка живописи «Второе дыхание» – это настоящее творение большого мастера. Она воспитывает добрые чувства, эмоции и мысли посетителей. Спасибо!»

## Эстетическое воспитание учащихся средствами музея

Музейной работе в техникуме отводится большое место. **Валентина Сергеевна Зырянова**, зам. директора по социально-педагогической работе, постоянно предлагает классным руководителям посетить с группами тот или иной музей. Нужно сказать, что студенты и преподаватели с удовольствием посещают музей. Например, в октябре группы 208, 302, 102-К с классными руководителями **Натальей Владимировной Подкиной** и **Еленой Викторовной Смолиной** посетили Музей-центр первого президента России Б.Н. Ельцина. Это один из самых обсуждаемых проектов последнего времени, культурный, общественный, образовательный центр, место проведения форумов, конференций, концертов.



В центре-музее представлены события и жизнь президента с 1990 по 2000 г. Здесь все впечатляет: огромные залы, этажи, переходы, колонны, стелы. Мультимедийные технологии, громкоговорители, анимационные фильмы рассказывают об истории России, о деятельности президента. С помощью выставочной режиссуры интересно побывать

в кабинете Б.Н.Ельцина в Москве, в Кремлевском Дворце, где он выступал, посмотреть на его личные вещи и даже посидеть рядом с ним на втором этаже.



Экспозиции представлены весьма интересно. Это огромное полихудожественное произведение, способное вызвать сильные эмоции, ценностные переживания. Преподаватели: **Подкина Наталья Владимировна** и **Смолина Елена Викторовна** – не только пригласили ребят на экскурсию, но и поинтересовались их впечатлениями, полученными от посещения музея. Все вызвало восхищение.



## Милости просим хлеб-соль откусать



В квалификационной характеристике повара, кондитера затронут эстетический аспект подготовки будущих специалистов «...художественное оформление и отделка блюд и кондитерских изделий, визуальная проверка совмещения красочных элементов и деталей, нанесенных узоров и т.д». [Общепрофессиональная характеристика профессии повар, кондитер]. Обучение в техникуме осуществляется с позиции



профессионально-эстетического вкуса. Как показывает опыт, проявление данного профессионально значимого качества необходимо не только при оформлении блюд и кондитерских изделий, но и при сервировке стола. **Профессионально-эстетический вкус** — профессионально-личностное

качество, позволяющее использовать опыт восприятия и оценки эстетически значимых предметов действительности. Например, освоение дисциплины



«Профессиональная эстетика» позволяет будущим поварам, кондитерам проявлять вкус в таких сферах, как эстетика накрытого стола. Предоставляет будущему специалисту возможность в полной мере проявлять свой профессионально-эстетический вкус в ходе художественно-эстетического оформления столов, их сервировки. Красиво оформленный стол создает определенное настроение у потребителей, вызывает аппетит, доставляет наслаждение от еды.



Главное --- красота и целесообразность. Красота создается средствами декоративно-

прикладного искусства: скатерть, салфетки, посуда, приборы -- все должно соответствовать меню подаваемых закусок, блюд, напитков. И вообще, настроение посетителя, гостя повышается от красиво оформленного стола.



Открытый урок-презентацию «Выставка тематических столов» по предмету «Профессиональная эстетика» подготовила и провела 26.10.2017 Дудырева Лариса Михайловна. В кабинете были оформлены столы, присутствующие голосовали за понравившийся тематический стол.



На зрителя обрушился калейдоскоп образов, стилей, техник. К данному уроку ребята готовились долго и тщательно: им необходимо было продемонстрировать профессиональное мастерство. При сервировке стола учащиеся соблюдали вкус, стиль, чувство меры. Праздничное

настроение создавалось белоснежными накрахмаленными, отутюженными скатертями. Салфетки подбирались в тон скатерти. Искусно складывались. Представители каждого стола следили за посудой, находящейся на столе, ведь она должна быть расположена по прямой линии. Ножи -- справа от основной тарелки рядом с салфеткой, вилки—слева. Правильное расположение при-боров, бокалов, фужеров, рюмок — основной закон сервировки. Но самое главное, каждый стол должен представить свой декор: летний, осенний, сказочный, морской, спортивный. В соответствии с этим столы носили поэтические названия: «Ужин чемпиона», «Уютный испанский берег», «Зимняя сказка», «Алиса в стране чудес», «Воспоминание о лете», «Краски осени». Разнообразие тематических столов слилось в единое действо – обучение профессии. Жюри



подвело итоги: **I** место было отдано столу: «Уютный испанский берег», **II** место -- «Алиса в стране чудес», **III** место — «Зимняя сказка». Лариса Михайловна Дудырева из своего предмета «Профессиональная эстетика» сделала удивительную сказку, за что ей – огромное спасибо!

## Пошел пир на весь мир



20.10.2017г. в техникуме состоялась выставка блюд «Мастерство, творчество, поиск в кулинарном искусстве», посвященная Международному дню повара. Вот, что об этом мероприятии говорит организатор мероприятия, зам. директора по УПР **Костромина Светлана Евгеньевна**: «В выставке приняли участие студенты всех курсов. Отрадно отметить, что самыми активными участниками выставки стали первокурсники. Учащиеся продемонстрировали высокое



качество в приготовлении, дизайне, оформлении выставочных блюд. Придуманы самые красивые названия, например: «Белая радость», «Сладкие розы», «Черный принц», «Шкатулка счастья», «Аргентинское танго». Творение стает произведением настоящего искусства, если щедро используются украшения,

выполненные из самых разнообразных продуктов: овощей, пряных трав, фруктов и т.д. При этом декорирование блюда должно соответствовать его содержанию и сочетаться по вкусовым качествам. Конечно, выставка



имеет цель: Поднять уровень кулинарных изделий. При оценивании кулинарных изделий учитывались следующие критерии: степень сложности, трудоемкость, выдумка, внешний вид. Особо были отмечены: торты студентки гр.304 Исаевой Анны, студентки гр.3Т -16 Кунгуровой Софьи «Золотая осень», «SWEET Berry» студентки 1ТК -27 Овчинниковой Алены. Порадовали банкетные блюда: «По щучьему велению», студентов гр.2Т-17 Жекшенова Тилека, Попова Константина, Торшиной Виктории, «Мечта студента» студенток гр.1Т-23 Шайдуллиной Венеры, Кузнецовой Елены». Все отлично понимают, что кулинарное искусство требует огромных сил, вдохновения, творчества.

Опытные преподаватели и мастера оценили выставку по достоинству. Светлана Евгеньевна с гордостью говорит: «Мы рады, что у нас обучается такая талантливая молодежь!»