

**МЫ ГОТОВИМ ПРОФЕССИОНАЛОВ ВЫСОКОГО
УРОВНЯ!!!**



Наш «Кулинар»

**Газета ГАПОУ СО
Техникума индустрии питания и услуг
«Кулинар»**

Выпуск 6 (17)/ август 2017

Часть 1





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

Ф. Г. Галиаскарович: *Система среднего профессионального образования открывает сегодня широкие возможности на рынке труда.*

Уважаемые коллеги!

Мы адресуем эту газету для педагогов, родителей, студентов и учеников школ, хотим, чтобы наш опыт был полезен всем тем, кто заинтересован в развитии экономики нашего региона, в повышении качества жизни населения.

Перед системой подготовки кадров, перед нами сегодня поставлена главная задача – это развитие системы среднего профессионального образования в целях подготовки специалистов в соответствии с лучшими мировыми стандартами и передовыми технологиями.

На базе ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» в многофункциональном центре прикладных квалификаций (далее – МЦПК) осуществляется подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров с учётом актуальных и перспективных потребностей конкретных работодателей, рынка труда Свердловской области, а также организованы стажировки для преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных организаций Свердловской области.

На базе МЦПК проводятся мастер-классы по приготовлению различных блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

В ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» работает Центр профориентации трудоустройства выпускников. Заключены Соглашения о сотрудничестве с ВУЗами и школами г. Екатеринбурга и области.

Осуществляется разработка новых программ, модулей, методик и технологий подготовки кадров по перечню профессий ТОП-50.

Студенты техникума и школьники базовых школ Техникума отлично выступают и получают достойную оценку экспертов международного уровня.

Главный девиз наших мастеров «Мы готовим профессионалов высокого уровня», а главный принцип наших студентов «Хочешь стать профессионалом – стань им!!!».



**Президент Ассоциации кулинаров
и рестораторов Свердловской области.
Аркадий Сергеевич Пономарев**

Мнение

Профессия повар - одна из самых важных и самых востребованных. Техникум «Кулинар» занимает одно из самых ведущих мест в городе Екатеринбурге Свердловской области по подготовке специалистов в ресторанной отрасли.

Для наших студентов очень важным было услышать от великого мастера именно эти слова. Каждый осознал, что достижение успеха возможно только при получении качественного образования.



22.02.2017г. в техникуме провел мастер-класс Президент Национальной Ассоциации Кулинаров России, **Кремлёвский повар**, Беляев Виктор Борисович.

Колонка редактора

Дорогие читатели! Вот и закончилось наше уральское, с непрерывными дождями лето. Смотришь – уже отцвели иван-чай, полевая ромашка, нежный клевер, деревья понемногу сбрасывают листву, и немного становится грустно оттого, что беззаботная пора отпусков закончилась, осталось только воспоминание о том, «как я провел лето». Казалось бы, только вчера стоял солнечный день, был итоговый педсовет, и директор техникума Исламгалиев Феликс Галиаскарович, подводя итоги работы за год, пожелал всем преподавателями сотрудникам хорошего отдыха. Да, только вчера, об отдыхе остались только приятные отголоски, а завтра – снова на работу.

О начале нового учебного года в стране говорят внешние признаки: чиновники проверяют готовность учебных заведений, наблюдается суeta в книжных магазинах, особенно в отделе канцелярских товаров, родители бегают с детьми по городу в надежде определить своего ребенка в наиболее престижные кружки и секции. Преподаватели и студенты готовятся к первым урокам, совещаниям, встречам.

Однако, нельзя говорить о будущем, не подведя итогов прошлого.

Разговор в этом номере пойдет о том, чем был примечателен прошлый учебный год в нашем учебном заведении, какие были события, как решались проблемы, каких побед, завоеваний мы достигли.

Итак, коллектив редакции газеты приглашает всех к приятному чтению!



**Редактор газеты
Перовская Татьяна Ивановна
Преподаватель**

Редакционная группа:



Заместитель директора
по учебно-методической работе
Бугуева Людмила Валерияновна



Заместитель директора по
социально-воспитательской работе
Зырянова Валентина Сергеевна



Заведующий музея
техникума, Методист
Злобинский Виктор
Александрович



Педагог дополнительного
образования
Мехонцева Ирина
Владимировна



Педагог-психолог
Судакова
Кристина Артуровна



Воспитатель
Подкина Надежда
Леонидовна

Овсянка, сэр!

Учебная часть техникума является структурным подразделением в системе управления и координации образовательного процесса. Проще сказать, это одно из главных и серьезных мест учебного учреждения, где изучаются нормативные документы, приказы, распоряжения. Учебная часть осуществляет руководство и контроль за учебным процессом. Руководит учебной частью зам директора по учебной работе Субботина Ирина Николаевна. Мы попросили ее рассказать об отделе, о своей работе, о студентах.



– Наш отдел занимается организацией учебного процесса во всем техникуме, – рассказывает заместитель директора по учебной работе Ирина Николаевна Субботина.

– У нас существуют две площадки. Первая – на улице Луначарского, 128, где студенты обучаются по программе подготовки специалистов среднего звена. И на улице Мамина-Сибиряка, 16, где готовят квалифицированных рабочих – поваров, кондитеров, пекарей. В этом году в «Кулинар» поступило 325 человек, и это только на бюджетной основе! А всего в техникуме обучается около тысячи

студентов. Цифра, как ни крути, внушительная. Каждому нужно внимание и квалифицированная помощь.

– В этом году мы впервые набрали группу поваров со знанием английского языка, то есть «с английским уклоном», – продолжает Ирина Николаевна Субботина.

В профстандарте прописано, что повара должны знать иностранный язык. Теперь



ребят готовит не только преподаватель по модулю, но и педагог английского языка. У нас уже прошли первые лабораторные работы в присутствии двух педагогов, где студенты проявили профессиональное мастерство и при этом говорили только на английском языке. Первый педагог следил за техникой приготовления блюда, второй – за речью ребят. Насколько успешно идет процесс, пока трудно судить. Ведь это только первый курс, а с начала обучения прошло всего лишь полгода. Но все студенты успешно

сдали первый модуль. У нас нет отчислений. Это радует. Главное, ребятам очень нравится учиться!

Английский язык – не единственное новое направление, появившееся в «Кулинаре» в этом учебном году. Теперь при техникуме работает собственная пекарня! Еще один несомненный плюс для всех.

– Мы пытаемся добавить в нашу работу элемент сетевого взаимодействия, – вступает в разговор заведующая отделением подготовки квалифицированных рабочих и служащих Ирина Георгиевна Кофман. Теперь практически все ребята профессиональный модуль – изготовление пекарных и хлебобулочных изделий – проходят у нас. А уже потом – производственная практика на предприятии. А вот со следующего года мы хотели бы, чтобы параллельно с основным образованием ребята получали дополнительное образование. К примеру, можно дополнительно изучить национальную кухню народов мира, получить новые знания. Для этого нам необходимо организовать курсы и, если все задуманное получится, мы будем очень рады! К слову, за выпускниками техникума «Кулинар» всегда выстраивается очередь из работодателей.

Учебная часть четко отслеживают судьбу выпускников: кто работает, кого в армию забрали, а кто пошел учиться дальше.

К разговору присоединяется заведующая отделением Фатима Ахмаровна Азисова:

– В последнее время прослеживается интересная тенденция: на обучении в основном приходят юноши. Наверное, понимают, что повар все-таки профессия мужская. Кстати говоря, успешных выпускников у техникума немало. Многие становятся социальными партнерами «Кулинара», проводят мастер-классы для студентов, приглашают на практику,



Были определены победители конкурса. Ими стали **Перовская Татьяна Ивановна**, - преподаватель русского языка и литературы, занявшая I место. Она награждена грамотой техникума за активное участие в трех номинациях конкурса, качественное оформление, актуальность и научность представленных работ, возможность воспроизведения материала другими преподавателями. II место в конкурсе заняла **Шаманаева Ирина Сергеевна** -- преподаватель информатики. Ирина Сергеевна награждена за активное участие в двух номинациях конкурса: практическую направленность методической разработки, качество оформления, за инновационность в обучении. III место - у **Субботиной Ирины Николаевны** — заместителя директора по учебной работе. Ирина Николаевна награждена за профессиональную направленность методической разработки, за высокое художественное качество ее оформления. Благодарственными письмами техникума отмечены работы преподавателей: **Дудыревой Ларисы Михайловны, Переверзева Дмитрия Николаевича, Пузановой Любови Николаевны, Чернышовой Любови Викторовны**. Редакция газеты еще раз поздравляет Вас, дорогие преподаватели, заслуженными наградами, желает вам творческих успехов и очередных побед в новом учебном году!

Методический отдел



С
В



Это интересно. Буфет «Ноу-хау»

Во втором учебном корпусе техникума, расположенном на улице Луначарского, в помещении столовой вершится история. Четверо друзей – вчерашние студенты

«Кулинара», замахнулись на открытие собственного кафе. Идея возникла еще в процессе обучения.

– Вариантов в голове было много, – рассказывает Виктор Фатерин. – От создания ресторана-вагончика сербской кухни до обычной кафешки.

– Хотели арендовать помещение, – добавляет его друг и напарник Василий Ремезов.

– Но молодые, опыта нет... Казалось, вот-вот, все уже готово, но в последний момент что-то не получалось.

Отчаиваться парни не стали, не зарывать же талант в землю! Вспомнили про родной техникум, а точнее, его столовую, с которой вполне можно поработать. С такой мыслью они пришли к директору

Феликсу Галиаскаровичу Исламгалиеву, дескать, хотим кормить студентов. И тот идею поддержал! Более того, вдохновившись энтузиазмом ребят, решил создать целый бизнес-инкубатор, чтобы помогать выпускникам вставать на ноги.

– Вообще, половина работников общественного питания Екатеринбурга – наши выпускники, – вступает в разговор заместитель директора по учебно-производственной работе Светлана Евгеньевна Костромина. – Вот уже на протяжении восьмидесяти лет мы готовим профессиональные кадры. А бизнес-инкубатор – это прекрасная возможность помочь ребятам реализовать себя в бизнес-сфере. Здесь, внутри техникума, они могут обучиться всем премудростям, а потом уверенно пойти в жизнь!

Василий, Виктор, Алексей и Андрей – первые участники данного проекта. Ребята в предвкушении своего «звездного часа». Он состоится второго сентября, в день открытия студенческого буфета. Сейчас ребята разрабатывают меню, придумывают собственные «изюминки».

– Бизнес-инкубатор – это реальный шаг в серьезное дело! – делится эмоциями Василий Ремезов. – У нас хорошие перспективы! – добавляет Виктор Фатерин.

– Нас сильно поддержали преподаватели, мол, дерзайте, все у вас получится! Исламгалиев Феликс Галиаскарович выделил нам людей, которые занялись проектом. Помогли с бухгалтерией и прочими бумажными вопросами. – Даже посуду нам дали, – вновь вступает в разговор Василий. – А мы пока будем платить только за коммунальные услуги. В рамках этого бизнес-инкубатора мы сможем окрепнуть, освоиться в новой для себя сфере, понять, как вести дела... Потом пойдем дальше, откроем кафе в городе, а эту площадку освободим другим студентам. На своем примере мы покажем всем: «Смотрите, мы были такими же студентами этого техникума, в итоге открыли свое дело, будем продвигать и других ребят».

Участвовать в бизнес-инкубаторе смогут все выпускники «Кулинара» в возрасте до 35 лет. По словам Светланы Евгеньевны Костроминой, «На первых четырех первопроходцев этого проекта в техникуме возлагают большие надежды. – Теперь студенты будут наглядно видеть, чего можно достигнуть в процессе обучения. Как можно открыть свое дело и зарекомендовать себя на рынке труда».



Группа, в которой учились молодые предприниматели «Кулинара», выпустилась под девизом: «Вкусно соготовим, красиво оформим, хоть всю страну до отвала накормим...» Вот и сейчас, готовясь к открытию студенческого буфета, Василий, Виктор, Алексей и Андрей стараются соответствовать сложившемуся слогану.

– Делать все будем сами – готовить, мыть, убирать со столов, – рассказывают ребята. – Надеемся, что студенты будут довольны!

О своей работе парни пока особо никому не говорят – не хотят хвастаться раньше времени.

– Я даже маме рассказал о новом деле только на днях, она пока думает, что мы просто решили подурчиться! – смеется Виктор Фатерин. – Так что пусть для всех будет сюрпризом.

Ну что ж, так тому и быть. А мы желаем удачи молодым первопроходцам нового бизнес-инкубатора, их буфету, который, кстати, ребята решили назвать «Ноу-хау».

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

На основании приказа Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 31.05.2012 г. № 385-И «О создании многофункциональных центров прикладных квалификаций в государственных образовательных учреждениях среднего профессионального образования Свердловской области» и Положения о деятельности многофункциональных центров прикладных квалификаций как структурных подразделений государственных образовательных учреждений среднего профессионального образования Свердловской области Министерства профессионального образования Свердловской области создан Многофункциональный центр прикладных квалификаций. Функционирует на основании Положения о многофункциональном центре прикладных квалификаций, утвержденное приказом директора ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» от 14.03.2017 № 178-ОД (с изменениями).

Центр как структурное подразделение ГАПОУ СОТИПУ «Кулинар» осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательных программ по профессиональной подготовке, переподготовке, повышения квалификации высококвалифицированных кадров, а также по дополнительным профессиональным программам, разработанным на основе профессиональных стандартов.



Центр осуществляет свою деятельность в пределах полномочий, представленных настоящим Положением. В своей работе Центр руководствуется действующим законодательством, нормативными документами Министерства образования и науки Российской Федерации.

Федерации и Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, уставом ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар», настоящим положением.

- Обучение в Центре осуществляется по особо востребованным на региональном рынке труда профессиям сферы обслуживания, общественного питания: «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

Цели и задачи Центра

Целью деятельности Центра является обеспечение подготовки, переподготовки и повышение кадров с учётом актуальных и перспективных потребностей конкретных работодателей, рынка труда Свердловской области.

Основными видами деятельности Центра являются:

- образовательная деятельность – реализация профессионального обучения, профессиональной подготовки, дополнительных образовательных программ;

- мониторинг потребности рынка труда Свердловской области в подготовке, переподготовке и повышении квалификации рабочих и специалистов;

- учебно-методическая и консультационно-кадровая деятельность;

- оказание услуг в области профессиональной ориентации и сопровождении профессионального самоопределения;

- тренерская и наставническая деятельность с талантливой молодёжью по сопровождению в период формирования и развития личности;

- сертификационная деятельность совместно с работодателями;

- просветительская и рекламная деятельность, с целью продвижения бренда образовательного кластера профессиональной подготовки ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

- реализация товаров, созданных (произведенных) студентами и слушателями ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» в процессе производственного обучения и прохождения производственной практики. Реализация товаров, созданных (произведенных) студентами и слушателями ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» может производиться как в техникуме, так и с передвижных продовольственных лавок, а также по льготным ценам в учебных, спортивных и прочих учреждениях.

Коротко о главном. Яркие события жизни техникума в 2016-2017 учебном году.

12.05.17 в ТИПУ «Кулинар» прошла ежегодная Ярмарка вакансий. Цель мероприятия: информирование студентов о вакантных местах на предприятиях города, возможность трудоустройства, а также работа в летний период. Программа ярмарки была насыщенной и интересной. Прошел мастер – класс от Службы занятости «Эффективное резюме», представлена эмоциональная и живая презентация от работодателей сети магазинов «Мегаарт», сети



ресторанов «Рататуй», Сушкофф, отеля «Tenet». Студентам понравилось то, что можно найти работу на любой вкус.



В прошлом учебном году СМИ активно освещали работу техникума. Так, телевидение, ОТВ, 4 канал и «Утренний экспресс» и 41 домашний представили учебно-воспитательный процесс. Профессиональное обучение нашло свое отражение в журнале «Макар», в газетах «Вечерний Екатеринбург», и в «Областной газете».

Учебный процесс невозможно представить без работы библиотеки. Новые поступления для общеобразовательных и профильных дисциплин оформила библиотекарь техникума И.Е.Селиверстова. В мае 2017 года пришли первые учебники, справочная литература. Сегодня весь материал соотнесен в соответствии с систематическим принципом оформления литературы по отраслям знаний, внутри разделов – в алфавите авторов и заглавий. Ирина Евгеньевна уже ждет первых читателей. По всем интересующим вопросам просит обращаться по электронному адресу: E-mail: i.seliver@yandex.ru, тел.367-26-58.



Музей техникума — это память о славных делах, добрых традициях.

Во втором учебном корпусе техникума, расположенном на улице Луначарского, на третьем этаже расположился музей техникума. Создателем музея, его руководителем стал Злобинский Виктор, в прошлом выпускник техникума. Он задумал сделать музей мемориально-биографическим и военно-историческим комплексом. Сегодня в музее можно познакомиться с историей развития техникума, который был основан в далекое довоенное время, в 1935 году. Кстати, Виктор внимательно проследил славные страницы истории техникума, которые связаны с педагогами, мастерами производственного обучения и студентами. С тонким вкусом



и эстетизмом он подошел к оформлению стендов, экспозиций, соотнес стиль, габариты, окраску. Придумал названия стендов: к примеру, «Разноцветная история», «Ветераны ВОВ», «Наши достижения» и так далее. На сайте появился даже Виртуальный музей.

Скрупулезно относится он к представлению конкурсных работ студентов, макетов, дипломов, грамот, альбомов, фотопортретов ветеранов Великой Отечественной войны, Ветеранов труда, выпускников техникума. Виктор много размышляет о воспитательном значении музея, который должен развивать интерес и любовь студентов к профессии повара.

В 2015 году техникум отметил свой юбилей -80 лет. Солидная цифра. За это время сделано много нужного и полезного в деле обучения и воспитания молодежи.

С гордостью рассказывает Виктор о кулинарных достижениях сегодняшних студентов:



«Ребята выступают на олимпиадах и конкурсах разного уровня: районных; городских; областных; региональных, российских и международных. Студенты и преподаватели техникума ежегодно принимают участие в Международном кулинарном салоне «Евразия» и являются призёрами в различных номинациях. Например, летом 2013 года студенты и преподаватели техникума принимали участие

в обслуживании гостей XXVII Всемирной летней Универсиады в Казани, а зимой 2014 года - в обслуживании гостей Олимпиады в г. Сочи. Сейчас готовятся принять участие в обслуживании гостей на Чемпионате мира по футболу 2018г. в г. Екатеринбурге.

Вот так с интересом и творчеством подходит Виктор к своему делу.



Волонтерские инициативы в техникуме «Кулинар»

Под волонтерской деятельностью понимается добровольная деятельность на благо, пользу общества. В основе волонтерского движения лежит оказание помощи нуждающимся.





студенты техникума вовлечены в проекты, связанные с оказанием социально- психологической, социально-педагогической поддержки различным группам населения. Так, действует **Социальное волонтерство**. Оно направлено на оказание помощи незащищенным слоям населения: инвалидам,

воспитанникам
детских домов,

пожилым людям, а также деятельность, связанная с заботой о животных. Студенты помогают приюту для бездомных животных «Зоозащита». Принимают участие в Днях милосердия, собирают

теплые вещи

для одиноких пожилых пенсионеров.



Волонтерство Победы - направлено на гражданско-патриотическое воспитание и сохранение исторической памяти. Наши студенты приняли участие во Всероссийских акциях: «День борьбы с терроризмом», «Армия

Победы-2017г», встречали агитационный поезд, шествовали в «Бессмертном полку». Участвовали в исторических квестах: «Угадай Екатеринбург», «Лица Победы», «Сталкер-66». В 2017г. присутствовали при открытии мемориального комплекса герою Советского Союза генералу армии Маргелову В.Ф., участвовали в торжественной встрече «Памяти павших»



Медицинское волонтерство – направлено на санитарно-профилактическую работу с населением. Студенты приняли участие в спортивной акции «Ярмарка движения», в городских акциях: Мы с тобой одной крови»,

« Стоп ВИЧ/СПИД», «Сообща, где торгуют смертью», «ЕКБ не курит», «3000 шагов к здоровью», распространяли листовки: «Формирование навыков ЗОЖ», «Жизнь без вредных привычек».



Экологическое волонтерство – направлено на защиту окружающей среды и решение экологических проблем, способствующих формированию экологической культуры.



Приняли участие в городской акции «Чистый город», в акции «Неделя добра», провели субботники на придворовой территории учебных корпусов и в парках, изготовили и развесили скворечники.



Событий на волонтерство – направлено на мероприятия местного, регионального, федерального и международного уровней. На формирование гражданской культуры. Наши волонтеры приняли участие в таких мероприятиях, как:

- Национальный чемпионат «АБИЛИМПИКС»;
- Чемпионат JuniorSkills;
- Конкурс Worldskills.

По результатам деятельности самым активным волонтерам были вручены волонтерские книжки, благодарственные письма, но главным показателем работы волонтера является не грамота, не диплом, а благодарность человека, которому он помог или доставил радость.

Главное, не быть равнодушным –
вот девиз нашей молодой волонтерской команды!



Под острым углом.

Творить добро

Все мы знаем: благотворительность — это бескорыстная помощь нуждающимся, она не предполагает получения какой-либо выгоды.

Другими словами, благотворительность – это добро в широком понимании слова, и каждый человек сам решает: выступить ему в той или другой акции или нет. К примеру, студенты творческого коллектива «Дубль» под руководством педагога дополнительного



творческого коллектива «Дубль» под руководством педагога дополнительного

образования И.В. Мехонцевой ставят спектакли, отличающиеся высокой культурой и художественным мастерством. Выступления можно смотреть не отрываясь. Главное для каждого участника коллектива – разбудить самые благородные чувства человека, его душу. И у коллектива это отлично получается.

Так, 20.04.2017 г. в преддверии Дня Победы студенты выступили в госпитале ветеранов локальных войн с литературно-музыкальной постановкой по мотивам повести Б.Васильева



«А зори здесь тихие». Творческий коллектив сумел донести до зрителей настроение повести – утрату



и боль, потому каждого артиста провожали громкими аплодисментами.



С литературно-музыкальной постановкой «Помните!» 04.05. 2017. «Дубль» выступил перед ветеранами техникума. Ребята смогли вернуть собравшихся к прошлому, которое нужно просто помнить. Ветераны были тронуты искренним выступлением студентов.



студентов.

10.05.2017. «Дубль» посетил гимназию № 212. Постановка «Екатеринбург—Париж»



рассказала о тяготах военного времени. Зал пристально смотрел на сцену. По окончании представления администрация, педагогический коллектив, учащиеся гимназии сказали теплые слова в адрес ребят, выразили благодарность нашим артистам.

Конечно, самая высокая оценка для выступающих — признание зала, те

приятные эмоции, то особое состояние, когда тебе ничего другого и не нужно.

Такие мероприятия крайне важны и полезны как для артистов, так и для зрителей.



Профильный ресурсный центр программ профессиональной ориентации, содействия предпрофильному и профильному обучению



В ГАПОУ «ТИПУ «Кулинар» работает Центр профориентации и трудоустройства выпускников (далее – Центр) в соответствии с Положением о Центре профориентации

и трудоустройства выпускников, утвержденным приказом директора техникума от 21.03.2017 № 144-ОД.

Администрацией Техникума и сотрудниками центра разработан план работы Центра профориентации и трудоустройства выпускников.

Центр является структурным подразделением ГАПОУ СОТИПУ «Кулинар».

Центр создан по поручению Министерства общего и профессионального образования Свердловской области приказом ГАПОУ ТИПУ СПО «Кулинар» от 18 апреля 2016 № 296-ОД.



Главной задачей деятельности Центра является профориентация, содействие трудоустройству выпускников и международное сотрудничество ГАПОУ СОТИПУ «Кулинар».

Центр осуществляет следующие основные виды деятельности:

1. Трудоустройство студентов и выпускников:

- создание и использование веб-сайта;
- информирование студентов и выпускников о состоянии и тенденциях рынка труда с целью содействия их трудоустройству;
- организация временной занятости студентов.



2. Сотрудничество с работодателями, предприятиями и организациями общественного питания.

3. Взаимодействие с органами исполнительной власти.

- по труду и занятости населения;
- объединениями работодателей;
- общественными, студенческими и молодежными организациями.

4. Профориентационная работа:



- проведение социально-психологических исследований;
- проведение профориентационных мероприятий;
- социально-психологическая адаптация студентов-первокурсников.

**Если Вам тяжело или трудно,
обращайтесь к нам!**

В нашем техникуме работает психологическая служба, ее возглавляют профессиональные психологи: Судакова Кристина Артуровна и Помысухина Мария Андреевна. Главной задачей работы психологов является сохранение психологического здоровья студентов. Педагоги-психологи учат воспитанников правильно взаимодействовать с миром, познавать и понимать его. Большое внимание уделяют сохранению и поддержанию эмоционального климата

в техникуме, заботятся о благополучии учащихся, так как переживания, чувства всегда оказывают существенное влияние на любую деятельность. Наши психологи постоянно анализируют

и оценивают воспитательную систему взаимоотношений в учебной среде. Так, проводят **трениговую работу** со студентами дневного отделения и со студентами, проживающими

в общежитии. Тренинг направлен на повышение эффективности взаимодействия внутри группы, тренировку коммуникативно-эмоционального взаимодействия участников.

Также психологи практикуют **индивидуальную работу** с обучающимися – она строится по запросу от самих студентов, воспитателей, дежурных, классных руководителей. Упор делается на формирование коммуникативных навыков, навыков активного слушания, положительного микроклимата.

Психологи ведут **консультативную работу**, дают учащимся **рекомендации, практические советы**, например, как избавиться от страхов публичных выступлений, как избежать конфликтных ситуаций в группе, как выстроить взаимоотношения с родителями и др.

Между прочим, в общежитии действует **кино клуб**. Проходит



демонстрация фильмов с острыми социологическими проблемами, требующими обсуждения.

17.05.2017г. на площадке Луначарского, 128 состоялся **Телемост** по работе **Телефона доверия для детей и подростков**. По окончании Телемоста студенты имели возможность задать вопросы психологам

техникума и получить на них ответы

Отряд, равняйся, смирно!

Когда говорят, что традиция – это просто отзвук прошлого, наверное, допускают огромную ошибку. Традиция является решающим фактором, формирующим личность.

Во II половине XX века были популярны в школах и техникумах **смотры строя и песни**. Но, к сожалению, долгие годы к данному мероприятию не возвращались, и оно было просто забыто.



В этом учебном году

наш техникум возродил традицию, и в День Защитника Отечества прошел смотр строя и песни, мероприятие военно-патриотической тематики, направленное на воспитание любви к Родине, чувства патриотизма. В нем приняли участие студенты первых курсов. Ребята выбирали речевки, песни, которые помогали шагать в ногу, придерживаться определенного ритма. Учащиеся показывали свое умение строиться в шеренги, слышать команды.



Особенно впечатляло присутствующих, когда первокурсники старательно чеканили шаг, четко поднимали голову, разворачивали грудь, проходя мимо компетентного жюри: директора спортивно-патриотического клуба «Альфа» Диденко Р.С. и преподавателя ОБЖ подполковника

Шатуна Д.С.

Главное, праздник очень понравилось ребятам. И хочется надеяться, что такая славная традиция проведения **смотра строя и песни** приживется в нашем техникуме, и в празднике будут участвовать ребята старших курсов.

