



Уроки проходят за едой

Один день из жизни кулинарного техникума

Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» напоминает большую столовую со множеством кабинетов. Уже возле входа чувствуешь запах еды – супов, горячего или выпечки. В зависимости от того, что за курс сейчас на лабораторной кухне и какой раздел они проходят. Продукты для практики ребята покупают сами, а потом сами же съедают всё, что приготовили.

В «Кулинар» идут в основном выпускники девятых и одиннадцатых классов. Никакие вступительные экзамены им сдавать не нужно. Уметь готовить от них тоже не требуют. Желающих учиться в «Кулинаре» всегда больше, чем мест, поэтому техникум устраивает смотр аттестатов.

Зачастую первокурсники, особенно мальчишки, не умеют держать в руках даже нож. Начинается программа с бульонов, потом изучаются каши, на втором курсе – закуски и холодные блюда, а на третьем – мясо, рыба и десерты. После каждой темы у студентов проходят две лабораторные работы на специальной кухне, находящейся прямо внутри здания. Сейчас её занял второй курс, они отрабатывают закуски.

Кухня не очень большая, но в неё прекрасно помещается вся группа, а также столы, несколько печей и раковины. Второкурсники сами выбирают, какую именно закуску будут готовить – канапэ, бутерброды, мясную нарезку. Дома каждый должен был заполнить технологическую карточку – рассчитать, сколько продуктов потребуется на одну порцию блюда, прописать рецепт, технологию приготовления, как подавать. Но на деле многие начали это делать только после того, как всё было готово.

«Лабораторные» работы здесь – самое весёлое и любимое студентами время. Некоторые даже приходят на кухню после пар. В сторонке от занятий две третьекурсницы, Ирина Пшеничкина и Маша Шура, готовят десерт для завтрашнего праздника – Дня повара.



Ксения Дубинина

У каждого приготовленного студентом блюда преподаватели оценивают внешний вид, поэтому юные повара стараются проявить фантазию

– У меня практически вся семья – повара, – говорит Маша, наблюдая, как подруга выдавливает сливки на рулет, – и я тоже сама захотела стать поваром. Никто меня не заставлял. После техникума пойду работать в кафе к своему дяде – он у меня шеф-повар.

– А я буду делать тортики на заказ, – делится Ирина. – Мои родители хотели, чтобы я стала бухгалтером, но я сказала – нет. Сначала они были против, а теперь даже рады.

Тем временем преподавательница Надежда Чукавина просит второкурсников поставить закуски на стол. Перед ней лежит самый обычный классный журнал. Оценка ставится, прежде всего, за наличие технологической карточки и внешний вид блюда. Закуски – самая лёгкая тема, возможно, поэтому Надежда Владимировна ничего не пробует. Зато однокурсники с удовольствием тестируют блюда друг друга. Некоторые студенты, несмотря на юный возраст, уже работают по специальности.

– Я ещё когда учился в седьмом классе, пошёл работать в кондитерский магазин промоутером – ре-

кламировал торты, – рассказывает 17-летний Даниил Сагалов. – Потом, в пятнадцать лет, устроился работать официантом. А сейчас уже и официантом, и поваром работаю в кафе после учёбы.

В конце третьего курса для каждого выпускника пишут рекомендацию. Кроме того, устраивается ярмарка вакансий, куда приглашают потенциальных работодателей с комбинатов питания, из кафе, столовых и ресторанов. Обычно «разбирают» всех студентов – в Свердловской области есть большая потребность в поварах. К тому же многих ребят работодатели уже знают по практике, которую те у них проходили.

– Практически все звёзды кулинарного искусства, которые есть в Свердловской области, это наши выпускники, – считает директор «Кулинара» Александр Бабкин. – Многие устроились в ресторанах в Москве и за рубежом.

Александр Михайлович уверен, что хорошим поваром может стать любой – было бы желание и трудолюбие.

Ксения Дубинина

В техникуме два уровня обучения – начальное профессиональное, после которого присваиваются звания «повар» и «пекарь», и среднее профессиональное, где готовят технологов и менеджеров общественного питания. Сейчас на дневной форме обучаются 780 человек, и 70 процентов из них – мальчишки. Для ребят из области, которых тоже немало, есть общежитие



Техникум «Кулинар» – самое старое учебное заведение такого профиля в России, он был основан в 1935 году



По словам заместителя директора по учебной работе Юлии Соколик, средняя зарплата повара в обычной столовой – от 20 тысяч

Прибавка греет

Чем Ельцинская стипендия важнее других наград для уральских студентов?

Каждую осень студенты Уральского федерального университета уже одиннадцать лет ждут и встречают особенных гостей. В канун дня рождения вуза проходит вручение стипендий имени Бориса Ельцина. При жизни первый Президент России всегда старался сам приезжать на церемонию. Теперь его дело продолжила супруга Наина Иосифовна.



Ксения Анохина

Ельцинская стипендия в среднем не отличается по сумме от других, на которые могут претендовать уральские студенты, – 4000 рублей в месяц. Но студенты отмечают, что есть в ней что-то особенное. Пятикурсница Уральского энергетического института УрФУ Ксения Анохина – дву-

кратная потанинская стипендиатка, постоянная участница олимпиад конкурсов, а Ельцинской стипендиаткой стала впервые.

– Обычно на поздравлении стипендиатов всё очень строго. Если вручение проводит важное лицо, то со сцены всегда звучит официальная речь – через микрофон на весь зал. Вручение Ельцинской стипендии идёт с другим настроением. Очень трогает то, что Наина Иосифовна приезжает к нам сама, – делится впечатлениями Ксения Анохина.

Ксения Анохина – типичный пример стипендиата. Она отлично учится, курирует Клуб интеллектуальных игр в университете, ведёт

внутривузовские конференции, причём не только на русском, но и на английском языке, а в свободное время любит ходить в походы. На счету у каждого стипендиата обширный перечень заслуг.

Всего поощрения получили 90 человек. В списке стипендиатов есть даже семейная пара – Евгений и Татьяна Девятых – магистранты института материаловедения и металлургии. Они познакомились на первом курсе, поженились после третьего. У них уже родился ребёнок – ему семь месяцев. Таня и Женя намерены оставаться в профессии, тем более, у них уже есть первые успехи и работа.

Екатерина Градобоева



Евгений Девятых



Татьяна Девятых