



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КБР  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
г.Нальчик, ул.Т.Идарова, 139<sup>а</sup>, тел.91-12-76

*Сочинение на тему:  
«Мы гордимся нашими выпускниками»*



*Автор: Казанчев Аскер Адальбиевич  
Руководитель: Лигидова Амина Кушбиевна,  
педагог-психолог, тел.8-903-490-54-44*

*Нальчик, 2015г.*

Много лет назад в небольшом селе Каменноостское семилетний мальчик приготовил на обед свой первый омлет и ему это так понравилось, что он тут же объявил родителям, что станет кулинаром. Кто бы мог подумать тогда, что он воплотит детскую фантазию в жизнь? Ведь родители с экономическим и педагогическим образованием прочили ему совсем другую карьеру... Но вот прошло много лет, и мечта маленького мальчика переросла в реальность взрослого юноши и воплотилась в жизнь, сопровождаясь высокими достижениями. А родители теперь гордятся заслуженными победами сына...

Я обучаюсь в Кабардино-Балкарском Торгово-технологическом колледже четвертый год и ни разу не пожалел об этом. Колледж на самом деле стал для меня вторым домом, куда я прихожу каждый день с радостью и желанием изучать, постигать, открывать что-то новое. Мне нравится здесь и очень уютная психологическая обстановка, и самое современное оборудование, которым оснащены аудитории лаборатории, и лояльное отношение преподавателей к студентам. А ещё мне импонирует то, что мы регулярно принимаем участие в различных профессиональных творческих мероприятиях и конкурсах.

Когда я узнал о том, что будет проводиться конкурс, посвящённый 75-летию СПО, мне захотелось принять в нем участие. И я выбрал для себя конкурс сочинений. Тема сочинения касалась выпускников нашего колледжа, особенно тех, кто уже успел чего-то добиться, достичь каких-то профессиональных высот. И я решил написать о человеке, которого хорошо знаю, о своём друге, выпускнике прошлого года – Макоеве Хизире. Кстати, это тот самый маленький мальчик, с которого я начал свой рассказ. С Хизиром мы знакомы давно. Это надёжный товарищ, который всегда рядом, никогда не подведет, а в трудных ситуациях окажет поддержку. Прекрасно воспитанный, уравновешенный, эрудированный, с ним легко и интересно общаться. И в колледже он проявил себя только с лучшей стороны. Хизир

многого достиг уже во время обучения. Это неоднократные победы и призовые места в конкурсах профессионального мастерства. Напишу только о тех, которые запомнил я.

Первое большое событие – это участие во «Всероссийской олимпиаде профессионального мастерства» в г.Сочи . С Южного федерального округа были четыре представителя, один из них Макоев Хизир. Наше блюдо "Микс из филе птицы" было отмечено дипломом в номинации "Кулинарная симфония". Он приготовил его под руководством мастера п/о Кудяевой Люсены Жанситовны. Эта победа была важна не только для Хизира, его педагогов и нашего колледжа, но и для всей республики. Он сумел показать и доказать, что и в провинциях рождаются таланты, а Кавказ всегда славился и славится своей замечательной кухней и кулинарными традициями.

Участвовал Хизир и в республиканских конкурсах. В апреле 2015 года была организована республиканская олимпиада профессионального мастерства по профессии "Повар, кондитер" среди студентов СПО КБР. Олимпиада носила характер личного первенства и включала в себя выполнение двух видов заданий: теоретическую и практическую. Хизир занял в этой олимпиаде 1-ое место в следующих номинациях: «Лучший результат практического задания»; "Практические умения и навыки"; «Современные тенденции в оформлении блюда»; "Оригинальное оформление блюда"; "За творчество и фантазию".

А ещё в мае 2014 г. в г.Кисловодск состоялась Всероссийская олимпиада профессионального мастерства среди обучающихся в образовательных учреждениях СПО по профессии «Технология продукции общественного питания». В олимпиаде участвовали 25 учебных заведений России. От КБТТК принял тогда участие в конкурсе Макоев Хизир (руководители: Кудяева Люсена Жанситовна, Одижева Марина Ивановна). Мы очень гордились, что по всем номинациям этой олимпиады наш Хизир вошел в лучшую семерку (из 25 участников).

О Хизире писали также и в газетах. Так, например, один очерк в газете «Горянка» под названием «Кулинарная симфония Хизира Макоева» был опубликован в июне 2015г. Статья посвящена его победе во «Всероссийской олимпиаде профессионального мастерства обучающихся по специальности СПО «Технология продукции общественного питания» в г. Сочи. Хизир рассказывает, как он шёл к победе, с какими трудностями пришлось столкнуться, как он кропотливо готовился к конкурсу под руководством опытных педагогов-профессионалов, как преодолевал вполне понятное волнение. Ведь конкурс проводился на высочайшем уровне и участвовали в нём лучшие молодые кулинары из 32 регионов России. Ещё Хизир делился тем, когда и как он выбрал свою профессию, а также планами на будущее. А напоследок он предложил читателям некоторые рецепты своих оригинальных блюд.

Хизир в течение четырёх лет обучения занимался не только теорией. Он всегда сочетал учёбу с работой и уже хорошо зарекомендовал себя в лучших ресторанах г.Нальчика.

О Хизире можно рассказывать ещё очень много, но поскольку есть ограничения в размерах сочинения, то в завершение хочу рассказать о его планах на будущее. Он уже поступил в университет, на экономический факультет, поскольку всегда мечтал открыть свой ресторанный бизнес, а высшее экономическое образование поможет ему в этом. И в настоящее время всё так же совмещает учёбу с работой, где совершенствует приобретённые навыки.

Воспитанный в лучших традициях "АДЫГЭ ХАБЗЭ" Хизир Макоев - достойный сын своего народа. Удачи тебе во всех твоих начинаниях!

**МЫ ГОРДИМСЯ ТОБОЙ!!!**



**Макоев Хизир Хазреталиевич** (под руководством мастера п/о **Кудаевой Люсены Жанситовны**).



**Макоев Х.** и представитель жюри **Беляев Виктор Борисович** (президент Ассоциации кулинаров России, Кавалер медали ордена "За заслуги перед Отечеством", Золотой Знак "За долголетний труд в Управление делами Президента РФ", кандидат экономических наук, г.Москва)

**Макоев Хизир** и член жюри **Ефимов Анатолий Дмитриевич** (профессор кафедры менеджмента, гостеприимства и ресторанно-гостиничного бизнеса Российской международной академии туризма, доктор экономических наук, г.Москва)



По итогам олимпиады **I место** занял наш студент **Макоев Хизир Хазреталиевич**. Подготовила конкурсанта мастер п/о **Кудаева Люсена Жанситовна**.



**Хизир Макоев** на олимпиаде в Кисловодске со своими наставниками– **Кудаевой Л.Ж** и **Одижевой М.И.**



# Кулинарная симфония ХИЗИРА МАКОЕВА

• РАКУРС



На всероссийском уровне Хизир представляет Кабардино-Балкарию уже второй раз. Прошлый год, когда по сумме баллов он оказался на седьмой позиции, был для него пробным. В этом году поехал в Сочи уже за хорошими результатами. «Конкурс проходил в три этапа: теоретические знания, практические задания и приготовление блюда», — рассказывает руководитель Хизира — мастер производственного обучения Лусена КУДАЕВА. — По результатам этих этапов Хизир оказался на шестой позиции. А само блюдо, которое досталось ему приготовить по жеребьевке — микс из филе птицы, занял второе место. К тому же оно было удостоено одной из семи номинаций — «Кулинарная симфония».

Всего в конкурсе принимали участие лучшие молодые кулинары из 32 регионов России. На вопрос, сложно ли было при столь большой и серьезной конкуренции сориентироваться и занять призовое место, Хизир ответил: «Безусловно, волновался, потому что блюдо мне показалось сложное и очень кропотливое в приготовлении. Но я долго готовился к конкурсу и верил в свои силы и знания. Обстановка, которую создали организаторы конкурса, вселяла уверенность. Готовили мы на оборудовании высочайшего уровня. А жюри было справедливым и объективным».

То, что станет кулинаром, Хизир решил еще в детстве, когда приготовил свой первый омлет.

Понравилась в семье, где в основном преподаватели и экономисты, к его решению относились без должного внимания, сказав, что это не мужская профессия. Но он настоял на своем, и теперь родными гордятся победой сына. В этом году Хизир оканчивает колледж и планирует получить еще и экономическое образование. Признается, что мечтает открыть свое дело, и диплом экономиста в сочетании с профессиональным образованием помогут ему в этом. А пока сочетает учебу с работой в Торговом центре «Дельта» пиццмейнером. Конечно же, мы не могли не попросить его поделиться с нами чем-нибудь оригинальным блюдом.

## Суфле из индейки

**Ингредиенты:** филе средней индейки (можно заменить куриным), 50 г черствого без корочки белого хлеба, молоко для замачивания хлеба, половинка болгарского красного перца, белок одного яйца, соль и перец по вкусу.

**Способ приготовления.** Замачиваем филе от пленок и сухожилий и измельчаем в мясорубку. Добавляем в фарш предварительно размоченный в молоке хлеб. Солим, перчим. Все хорошо вымешиваем. Затем берем яйцо и отделяем белок от желтка. Белок взбиваем миксером. Чтобы он лучше взбивался, яйцо должно быть холодным, добавляем щепотку соли. Готовый белок осторожно, чтобы не сел, добавляем

в фарш и аккуратно вымешиваем до однородной массы. Отдельно нарезаем болгарский перец небольшими кубиками и добавляем в фарш. Формочки для мекса смазываем растительным маслом и наполняем фаршем. Ставим в духовку и выпекаем 20 минут при температуре 180 градусов. Готовое суфле аккуратно вынимаем из формочек, разрезаем пополам и поливаем соусом. Для этого блюда подойдут сливочный, грибной или винно-апельсиновый соус.

## Винно-апельсиновый соус

**Ингредиенты:** апельсин, 100 г белого сухого вина, 1 ст. ложка сахара, щепотка острого сливочного перца, чтобы придать перченку, немного тимьяна и розмарина.

**Способ приготовления.** Из апельсина выжимаем сок, процеживаем, чтобы не было мякоти. Добавляем вино, сахар, перец без косточек (иначе соус получится очень острым). Ставим на плиту, доводим до кипения, затем убавляем огонь и выдерживаем до загустения. В самом конце добавляем веточки тимьяна и розмарина. Перед подачей в соуснице или граде чем полить соусом суфле, вынимаем перец и веточки приправ.

Подготовила

Лана АСЛАНОВА.

Фото из личного архива

Х. Макоева

ОВЕН (21.03-20.04)

На пороге дня много вопросов. Ждите интересного денежного плана: предостережения от давних знакомых. Могут всплыть какие-то темы из прошлого, но когда-то очень любил человек. Не отпугивайтесь: наверняка окажется по-вашему.

ТЕЛЕЦ (21.04-20.05)

Ожидается хлопотные суматошные дни. Ваше понадобится многим. Успейте сделать дела сразу. Правильно лягте, примиритесь и не делайте в ущерб себе. Помните: всех денег не заработать и настоящей счастья не купить.

БЛИЗНЕЦЫ

(21.05-20.06)

Устройте себе недельный отдых от всех и вся. Заботьтесь о своем здоровье — духе и физическом. Сократите минимумом контакты, не читайте светских газет, больше проводите в одиночестве. Сейчас просто необходимо бороться со своими мыслями.

РАК (21.06-22.07)

Главные темы начала — друзья, развлечения, личные приложения. Нужно все устроить так, чтобы развлекались в тишине. С поездками были перемещениями на дальние расстояния. Поверьте, иначе не оберетесь.

ЛЕВ (23.07-22.08)

Вас ожидает много. Вероятно, на первом плане у вас будут совсем другие. Придется искать компромиссы между желанием и необходимостью. Все получится, если за поддержкой коллег, а также помогут вам.

ДЕВА

(23.08-22.09)

Складываются фантастические условия для исполнения давних и заветных желаний. Не спешите уходить в себя, а действуйте. И в личных делах проявляйте инициативу. Позвольте заботиться о вас.