



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И по делам молодёжи КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
г. Нальчик, ул. Т. Идарова, 139^а, тел: 91-18-32

Эссе на тему:
«Мы гордимся нашими выпускниками»



*АВТОР: Лигидова Амина Кушбиевна,
педагог-психолог, тел. 8-903-490-54-44*

Нальчик, 2016г.

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,- говорит он сам. 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.

Это надежный 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 запомнила за последние годы.

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. 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 в кафе-баре «Столица», 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.

Понялчу 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 родным 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 стручкового перца, чтобы придать перчинку, 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 повестке дня малые вопросы. Ждите интересного денежного плана: предостерегаем от давних знакомых. Могут всплыть какие-то темы из прошлого или обьявятся почти забытые, но когда-то очень любимые люди. Не отпалкивайте наверняка окажется под рукой.

ТЕЛЕЦ (21.04-20.05)

Ожидается хлопотные суматошные дни. Ваше внимание понадобится многим. Постарайтесь не хватать 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 разорочивались территории. С поездками были перемещениями на дальние расстояния. Поверьте, иначе хлопот обернется.

ЛЕВ (23.07-22.08)

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

ДЕВА
(23.08-22.09)

Складывается фантастическая ситуация для исполнения давних и заветных желаний, но лишь не сплунуть у себя суесть, спешкой и деятельностью. И в личных делах вопросах инициативы. Позвольте заботиться о вас.