

Маріупольське вище металургійне професійне училище

ДОСВІД РОБОТИ
майстра

виробничого навчання

II категорії

Чушир Тетяни Іванівни



Майстер виробничого навчання II категорії

Чупир Тетяна Іванівна

Педагогічний стаж – 26 рік
В МВМПУ працюю з 2008 року

- Проблема над якою я працюю :

«Формування професіоналізму шляхом

**розвитку творчих здібностей учнів, розвиток обдарованої
особистості»**

- Моє педагогічне кредо:
 - "ЩОБ МАТИ ПРАВО УЧИТИ, ПОТРІБНО ПОСТІЙНО ВЧИТИСЯ САМОМУ"
 - "РОЗУМ, СЕРЦЕ, РУКИ ЛЮДИНИ ВИМАГАЮТЬ ПРАЦІ, Тому що ПРАЦЯ Є САМЕ ЖИТТЯ"



Освіта

У 1987 році закінчила Донецький інститут радянської торгівлі, за спеціальністю «Інженер технолог по приготуванню їжі»



Додаткова освіта

Курси в системі післядипломної педагогічної освіти за програмою «Intel® навчання для майбутнього», 30 грудня 2011 року.



Підвищення кваліфікації

У 2009 році підвищувала кваліфікацію в Університеті менеджменту освіти за програмою майстрів виробничого навчання ПТНЗ



Стажування

Пройшла курси підтвердження робочого розряду «Кухар 5 розряду» у кафе «На Георгіївській» базового підприємства ПАО «ММК ім. Ілліча»



ПОДАЛЬШЕ ПРОФЕСІЙНО-ЕКОНОМІЧНЕ НАВЧАННЯ

Чупир Тетяна Іванівна
(прізвище, ім'я, по-батькові)

Вид навчання	Професія, розряд після навчання	Кількість годин	Місяць, рік проведення та його дата	Підпис голови кваліфікаційної комісії та печатка
1	2	3	4	5
ПТЗ	Кухар 5р.	80	12/2009	[Stamp]

Директору МВМПУ
Дегуренко О.І.

Чупир Тетяна Іванівна проходила стажування в УІХТ ПАТ «ММК ім. Ілліча» у кафе «На Георгіївській», з 21.03.2011 по 1.04.2011 за професією «Кухар».

Під час стажування зарекомендувала себе досвідченим, знающим спеціалістом. Вивчила технологію приготування нових колбасних та сирних страв, нові методи оформлення банкетних страв, засвоила сучасне устаткування та роботу на ньому.

Успішно пройшла курс стажування у повному обсязі, підтвердила свою кваліфікацію – кухар 5 розряду.

Керівник стажування
Узгоджено:
керівник кафе «На Георгіївській» Щербань Н.С.
Начальник ПТЗ [Signature]

УІХТ ПАТ «ММК ім. Ілліча»
КАФЕ
«На Георгіївській, Львівський»

МАРИУПОЛЬСЬКЕ ВИЩЕ МЕТАЛУРГІЙНЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

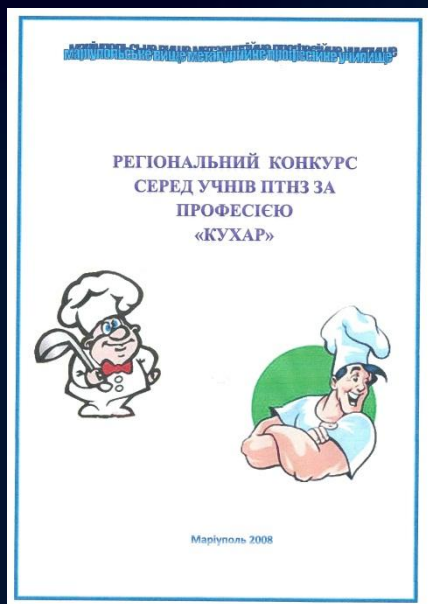
Стажування у кафе
«На Георгіївській»

Стажувалася
Майстер в/м
Чупир Т.І.



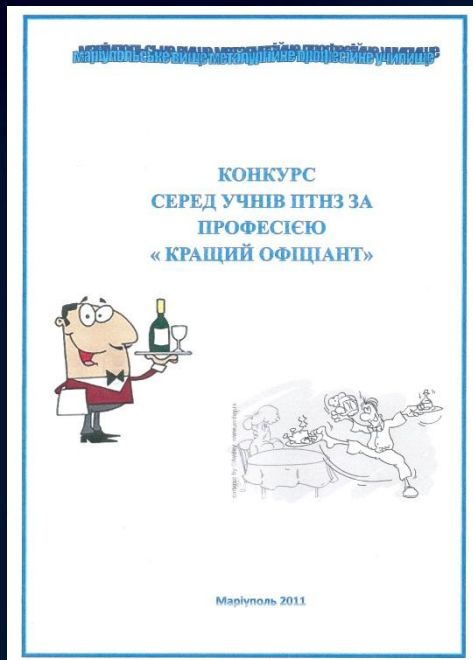
Щорічно проводились конкурси професійної майстерності, які є однією з форм розвитку інтересу до обраної професії

У грудні 2008 року у МВМПУ був проведений регіональний конкурс серед учнів ПТНЗ за професією «Кухар».



Щорічно проводились конкурси професійної майстерності, які є однією з форм розвитку інтересу до обраної професії

У грудні 2011 року мною був підготовлен та проведений конкурс «Кращий офіціант»



Розроблені інструкційно-технологічні карти за темами:

Інструкційно-технологічна картка «Оливки з кабачком» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж	Кабачок	200	160	1. Підготувати посуд за списком		Правильно організувати робоче місце	Консистенція м'якоти хрумка, Смак і запах	Мало хрумко	Додати цукор
Обробка овочів	Борщова капуста	40	40	1. Шпатель вибрати робоче місце					
У вилочку	Яйця	15	15г	2. Приготувати м'ясо					
Смажниця	Смажниця	5	5	3. Зварити борщову кашу					
Миска	Миска	0,1	0,1	4. Обжарити м'ясо					
Смажниця	Смажниця	11	11	5. Приготувати соус					
Смажниця	Смажниця	200	200	6. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	10	10	7. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	3	3	8. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Картупляні палички» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Протрава на випікання	Картупля	260	200	1. Підготувати посуд за списком					
Ніж	Яйця	0,2л	13	2. Зварити картоплю					
Обробка овочів	Борщова капуста	20	20	3. Приготувати соус					
Смажниця	Смажниця	3	2	4. Обжарити картоплю					
Смажниця	Смажниця	200	200	5. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	15	15	6. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	10	10	7. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Кабаччині смажени» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж	Кабачок	270	200	1. Підготувати посуд за списком					
Обробка овочів	Борщова капуста	10	10	2. Приготувати м'ясо					
Пательня	Пательня	3	3	3. Зварити борщову кашу					
Смажниця	Смажниця	20	20	4. Обжарити м'ясо					
Смажниця	Смажниця	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Брани Запорізькі» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Смажниця	Смажниця	10	10	1. Підготувати посуд за списком					
Смажниця	Смажниця	8	8	2. Приготувати м'ясо					
Смажниця	Смажниця	10	10	3. Приготувати соус					
Смажниця	Смажниця	4	4	4. Обжарити картоплю					
Смажниця	Смажниця	4	4	5. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	10	10	6. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Цибуля фрі» В.С. Довик «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил ТБ	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж	Цибуля	280	200	1. Підготувати посуд за списком					
Обробка овочів	Борщова капуста	12	12	2. Приготувати м'ясо					
Смажниця	Смажниця	10	10	3. Приготувати соус					
Смажниця	Смажниця	210	210						

Інструкційно-технологічна картка «Юшка мисливська»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання операцій	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил безпеки	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Сковорідка	Оброблені порцухи	188	188	1. Організувати робоче місце					
кастроля	Масло вершкове	150	150	2. Підготувати соус					
ополовник	Петрушка (корінь)	56	45	3. Приготувати бульйон					
Ложка	Цибуля річкова	42	35	4. Обжарити картоплю					
Ніж	Сало (шпик)	26	25	5. Відпустити картоплю					
Вилка	Булбур або вода	700	700						
Вилка	Вилка	1000	1000						

Інструкційно-технологічна картка «Зразок січени»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовість виконання операцій	Інструкційні малюнки	Самонагляд правильності виконання операцій, дотримання правил безпеки	Вимоги до якості сировини, інф. готової продукції	Можливі дефекти	Способи усунення
Миска	Котлетні м'ясо	183	76	1. Організувати робоче місце					
Миска	Молоко	23	113	2. Підготувати соус					
Шпатель	Яйця	62	52	3. Приготувати котлету					
Миска	Масло вершкове	7	26	4. Обжарити картоплю					
Юшка не солом	Сир	4,2л	10	5. Приготувати бульйон					
Сковорідка	Масло вершкове	8	40	6. Обжарити картоплю					
Миска	Масло вершкове	16	149	7. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	4	100	8. Приготувати салат					
Смажниця	Смажниця	10	100						
Смажниця	Смажниця	50	50						
Смажниця	Смажниця	290	290						

Підготовлені доповіді та заслухані на засіданнях методичної секції

«Конфлікт добра і зла» «Поки буде мати на землі» «Таємниці спілкування»

Маріупольське вище металургійне професійне училище

ДОКЛАД

на тему:

«Конфлікт добра і зла»

Підготувала: майстер віВ
Чупур Тетяна Іванівна

маріупольське вище металургійне професійне училище Доповідь за темою

П О К И В У Л А С Т И С Е М Л А



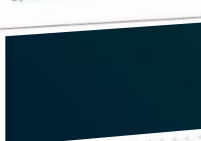
вень 2012

«Поки буде Мати на Землі»

«Мати — це ти, мамочко, це ти»
Людмила Іванівна

Мати. Найрідніша та найдорожча в світі людина. Мамин материнський плем'я, який не притримує свого твору матері. Найближчий до тварин світовий плем'я, що єдине в природі, це плем'я людини. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Варується рідно дитині худістий в дитинстві і Матиним і Божественним світ і маючи зневажливі любові і робота, чиїм єдиним і материнським любовним пристрастям. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.



Мати, мати, матуся — це слово звабило і сполохи, тепло, доброта.

Усім самим життя і працю, працюючи і при ризи любовності й зорі. Забудьте про історичні відносини.

Матри: Усім життям делитися мені чим і сподієшся, що мені нічого не вартує. Сподієшся на мене, сподієшся на мене, сподієшся на мене. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

«Ми будемо завжди
Тут завжди, це ми»



в нас і німак аде та вран, в усюму новому і беремо нас та близькості на добро.

Материнське життя — це життя, це життя, це життя. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Нічого кращого не знаєш, це ти мати людина...



«Таємниці спілкування»

Доповідь на виховну тему

2010

Підготувала:
Майстер віВ
Чупур Тетяна Іванівна

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Найближчим чином такої своєї речі право їй на бездумне керування і пошуків, на пошуків, на пошуків. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Питаннями цієї необхідності біжить в чому намагаються зрозуміти. Це питання — про материнську любов, про материнську любов, про материнську любов. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає. Мати — це людина, яка любить, яка дарує життя, яка виховує, яка захищає.

Вивчаю традиційні, інтерактивні та інноваційні методи навчання:

У листопаді 2011 року прийняла участь у галузевому науково – методичному семінарі за темою «Впровадження інноваційних технологій на уроках виробничого навчання» у м. Донецьк, з 9-11 листопада 2011 року

Всеукраїнський
галузевий
науково - методичний
семінар в м. Донецьк

«Інноваційні технології»
«Інформаційні технології»
«Сучасні технології»

9-11 листопада 2011



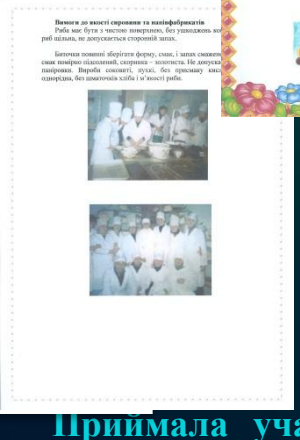
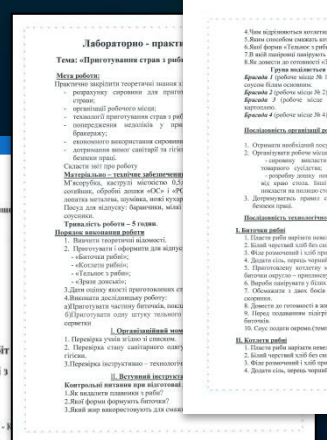
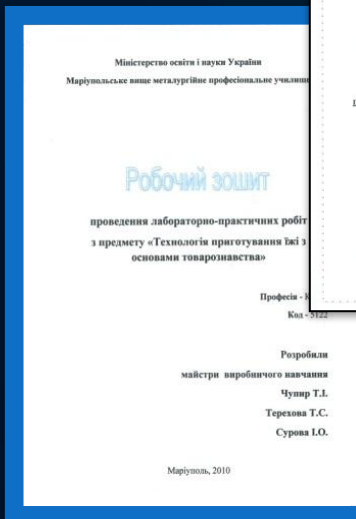
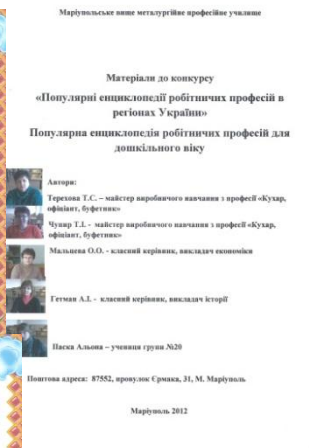
Прийняла участь у засіданні обласної методичної секції педпрацівників сумісно з обласною школою молодого майстра виробничого навчання для підготовки професій «Офіціант» у м. Донецьк, ДНЗ «Донецький ліцей професійно – технічної освіти» (№22).



Мною, як майстром виробничого навчання були підготовлені матеріали:

Для участі у обласному огляді - конкурсі на кращу Кафе – майстерню (професія «Офіціант»)

Підготовлені матеріал на обласний конкурс «Популярна енциклопедія робітничих професій в регіонах України» («Кухар. Буфетник. Офіціант. Бармен. Кондитер»)



Приймала участь у обласному конкурсі на кращий робочий зошит лабораторно – практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (професія «Кухар»).

Розроблені та проведені виховні години за темами:



Свято міста Маріуполь



МАРИУПОЛЬСЬКЕ ВИЩЕ МЕДИКУМІСЬКЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

Навчальний телекомунікаційний проєкт

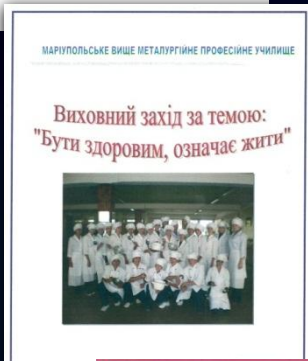
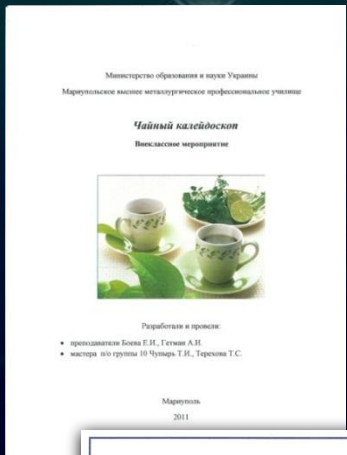
Греки Приазов'я



Маріуполь
2011-2012



Розроблені та проведені виховні години за темами:



Під моїм керівництвом учні щорічно приймають участь у ярмарку ідей та конкурсі технічної творчості

мариупольське вище металургійне професійне училище

Тиждень спецтехнологій.

Ярмарок ідей.



лютий 2011



мариупольське вище металургійне професійне училище

Тиждень спецтехнологій.



лютий 2012

Приймала участь у внутрішньоучилищному конкурсі дослідницьких проектів за програмою «Intel® Навчання для майбутнього»

Мерлинська шкільна телеграфічна професійна школа

Навчальний телекомунікаційний проєкт

Греки Приазов'я



Мерлінськ
2011-2012



Чи можна вважати грецьку кухню унікальною?



Ми дослідили асортимент страв греків Приазов'я

- Які страви грецької кухні користуються попитом у нашому краї?
- Який вид тіста лежить в основі приготування мучних грецьких страв?
- Які особливості фаршу для та шмуш?



Діаграма опитування серед учасників фестивалю що смачніше, чір - чір, хурубе чи шмуш?



СМАЧНО



Зараз ми з учнями також працюємо над Дослідницьким учнівсько-інформаційним проєктом «Чи любите ви себе?»

Чи любите ви себе?



Для цього, ми вирішили дослідити користь овочів.

- Які корисні мікроеlementи знаходяться в них.
- Як вони впливають на травлення.
- Ми обговорили різні методи термообробки овочів будемо експериментувати



Для цього ми провели деякі дослідження:

- Які корисні речовини зберігаються при термообробці.
- Які корисні речовини зберігаються при відмороженні.
- Як утворяться ідоксиакетони скарини.

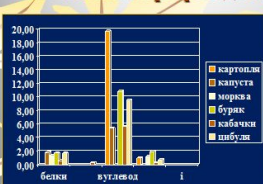


Для цього ми провели деякі дослідження:

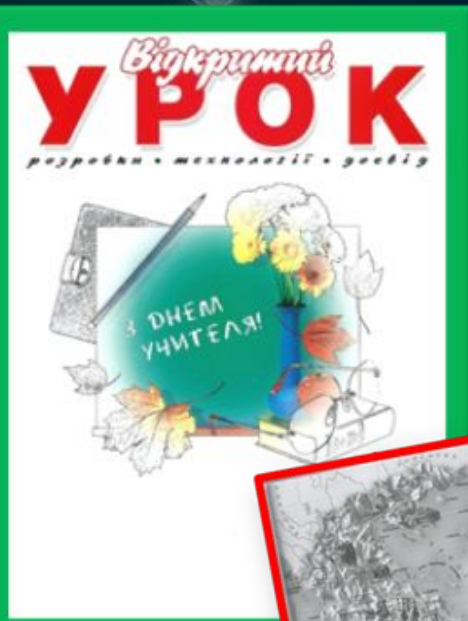
- Які корисні речовини зберігаються при термообробці.
- Які корисні речовини зберігаються при відмороженні.
- Як утворяться ідоксиакетони скарини.



Ми склали графік досліджень



Друковані роботи



Министерство образования и науки Украины
 Мариупольское высшее металлургическое профессиональное училище

Чайний калейдоскоп

Вишкласне меропряття

Мариуполь, 2011

Разроботали и провели:
 • преподаватели Боева Е.И., Гегман А.И.
 • мастера п/о группы 10 Чупарь Т.И., Терехова Т.С.

Чайний калейдоскоп

Вишкласне меропряття

Листья чая собираются и сортируются вручную. Сборщики собирают партию за партией, сортируют, досеивают чайный и оставляют 3-4 кг старого листа. В среднем за день собирают 100 кг чая.

По происхождению различают:

- Китайский чай. На долю Китая приходится 80% всего чая в мире.
- Индийский чай. Индия - второе по величине производство чая в мире.
- Цейлонский чай. Цейлон - третье по величине производство чая в мире.
- Африканский чай. Африка - четвертое по величине производство чая в мире.

Классификация чая по способу обработки:

- Зеленый чай - не окисленный чай, который сохраняет натуральный цвет и запах.
- Черный чай - полностью окисленный чай, который имеет темный цвет и запах.
- Желтый чай - чай, который подвергается частичной окислке.
- Белый чай - чай, который не подвергается окислке.
- Красный чай - чай, который подвергается окислке.

Средств высушивания чая можно выделить три: естественное, искусственное и комбинированное.

Чайный напиток представляет собой сложную комбинацию веществ, обладающих комплексным воздействием на организм человека. Общее число химических соединений, входящих в его состав, в конце XX века было подсчитано около 300. Некоторые из них еще не идентифицированы.

Основные группы веществ, присутствующих в чае:

- Дубильные вещества, придающие чаю терпкость и вяжущий вкус.
- Эфирные масла, обладающие сильным ароматом.
- Полифенолы, придающие чаю окраску.
- Витамины, придающие чаю питательную ценность.

Исследования показывают, что те люди, которые регулярно употребляют чай, менее подвержены заболеваниям сердечно-сосудистой системы, имеют более низкий уровень холестерина в крови, снижен риск развития рака желудка и кишечника. Чай также способствует снижению веса и улучшает обмен веществ.

По продолжительности жизни в Китае можно встретить чай определенных сортов. Винай вид, аромат, вкус, режим ферментации.

Чайний калейдоскоп

Вишкласне меропряття

Листья чая собираются и сортируются вручную. Сборщики собирают партию за партией, сортируют, досеивают чайный и оставляют 3-4 кг старого листа. В среднем за день собирают 100 кг чая.

По происхождению различают:

- Китайский чай. На долю Китая приходится 80% всего чая в мире.
- Индийский чай. Индия - второе по величине производство чая в мире.
- Цейлонский чай. Цейлон - третье по величине производство чая в мире.
- Африканский чай. Африка - четвертое по величине производство чая в мире.

Классификация чая по способу обработки:

- Зеленый чай - не окисленный чай, который сохраняет натуральный цвет и запах.
- Черный чай - полностью окисленный чай, который имеет темный цвет и запах.
- Желтый чай - чай, который подвергается частичной окислке.
- Белый чай - чай, который не подвергается окислке.
- Красный чай - чай, который подвергается окислке.

Средств высушивания чая можно выделить три: естественное, искусственное и комбинированное.

Чайный напиток представляет собой сложную комбинацию веществ, обладающих комплексным воздействием на организм человека. Общее число химических соединений, входящих в его состав, в конце XX века было подсчитано около 300. Некоторые из них еще не идентифицированы.

Основные группы веществ, присутствующих в чае:

- Дубильные вещества, придающие чаю терпкость и вяжущий вкус.
- Эфирные масла, обладающие сильным ароматом.
- Полифенолы, придающие чаю окраску.
- Витамины, придающие чаю питательную ценность.

Исследования показывают, что те люди, которые регулярно употребляют чай, менее подвержены заболеваниям сердечно-сосудистой системы, имеют более низкий уровень холестерина в крови, снижен риск развития рака желудка и кишечника. Чай также способствует снижению веса и улучшает обмен веществ.

По продолжительности жизни в Китае можно встретить чай определенных сортов. Винай вид, аромат, вкус, режим ферментации.



Відкритий УРОК

СЕРТИФІКАТ

на публікацію матеріалу в журналі «Відкритий урок: розробки, технології, гості»

НАЗВА МАТЕРІАЛУ: Фестиваль «Решати культурно. Високонний технологічний захід»

АВТОР: Чупарь Тетяна Іванівна, заступник методичного керівника МДПУ «Мариупольське вище металургічне професійне училище» Довгошия Ольга Іванівна

АНОТАЦІЯ: Розробка педагогічного матеріалу на тему «Решати культурно» - це комплексний захід, який включає в себе різноманітні заходи, спрямовані на розвиток громадянської свідомості та патріотичних почуттів молоді. Матеріал розроблено на основі власних досліджень та досвіду роботи з дітьми.

ПУБЛІКАЦІЯ: Робота публікується у № 10/2012 березень 2012 журналі «Відкритий урок: розробки, технології, гості».

Головний редактор: ДІВІС «Відкритий урок»

Журнал «Відкритий урок: розробки, технології, гості»

Кухарі:

- ознайомити з правилами сервірування столу до чайної церемонії;
- навчити правильно заварювати чай;
- виховувати правильну поведінку за столом та вміння спілкуватися з людьми.

Чайний калейдоскоп

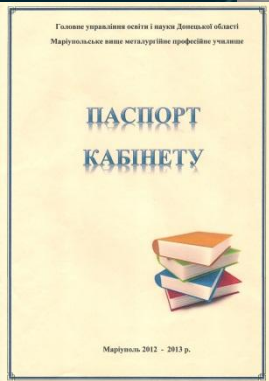
Виховний захід

Китай – батьківщина чаю

Чай гарячий, ароматний

И на окус асыма прятный.
 От недуга исцеляет
 И усталость прогоняет.
 Сили новые дает
 И друзей за стол зовет.
 С благодарностью весь мир
 Славит чудо-эликсир.

Моєю необ'ємною роботою є також оформлення кабінету спецтехнології «Кухар. Буфетник. Офіціант»,



кухні – лабораторії та лабораторії «Офіціантів»



Навчальні досягнення учнів



Барикіна Олександра
Олександрівна:

Грамота
за зайняте I місце
у конкурсі
рефератів, присвячених 20 - ті річчю
незалежності України

Грамота
за III місце в обласному етапі
Всеукраїнського конкурсу,
присвяченого 20 – й річниці
незалежності Україна

Навчальні досягнення учнів



Олімпіада між двома групами МВМПУ(група №20 та група №30) з професії «Етика та психологія ділових відносин».



Паска Олена
Посіла друге місце за рішенням журі

Навчальні досягнення учнів

Милая сердцу русская кухня

Июна ИВАНЧОК,
фото Александра
ПОНЕВИНА
«Ильичевец»

Хлебосольная русская кухня всегда славилась своим разнообразием. Одним из самых древнейших блюд этой национальной кухни являются блины. О времени их появления никто не знает, известно лишь, что еще у древних славян они были ритуальным блюдом. Масленица – старинный славянский праздник, который мы не можем представить себе без блинов. По словам заведующей производством столовой №22 Татьяны Борусевич, «в этот день поварами были приготовлены, прежде всего, дрожжевые блины, а также фаршированные блинчики: с печеню, картофелем, творогом, мясом, грибами и яйцом. И конечно же, как можно было обойтись без русских вареников и пельменей со всевозможными начинками?»

Многообразие выпечки радовало глаз всех присутствующих. Повара сделали акцент на самое любимое русское национальное блюдо – пирог. Кстати, происхождение этого слова принято связывать со словом «пир». Пироги на Руси отличались начинками и готовились с мясом, рыбой, грибами, луком, яйцами, творогом, репой, капустой. В иных случаях пироги становились и десертом, когда в качестве начинки служили ягоды и фрукты: яблоки, малина, черника, голубика, сливы, калина, вишни, брусника и

Традиционно на Руси дорогих гостей встречали караваем. Так было и в столовой №22, расположенной на территории ЖДЦ ММК имени Ильича Группы Метинвест, где прошло очередное соревнование среди поваров УОПТ. В этот раз работники общепита для трудящихся комбината провели «День русской кухни».



Традиционная русская кухня славится разнообразием блюд: блины, расстегаи, кулебяки, караваи, запеченные овощи, мясные блюда, запеканки и многое другое

черемуха. И по сей день всевозможные мучные изделия остаются любимыми для славян. Здесь также можно было увидеть и попробовать кулебяки, расстегаи, курилки. Повар пятого разряда Ирина Лаго приготовила куринок и приоткрыла его секрет:

– Выпекаются дрожжевые блины толщиной 1-2 мм, готовится куриный фарш, затем в форме выстилается раскатанный пласт слоеного теста так, чтобы края свисали. Затем выкладываются слоями блины с фаршем, а края теста завязываются или закручиваются в виде мешочка. Выпекается в духовке 20 минут.

Украшением русского стола в этот раз стала тыква

В УОПТ комбината

– винегрет. Кстати, это мы его так называем, а во всем мире он зовется «русским салатом». Причем особенностью винегрета является его состав. Заметьте, его исконно русские ингредиенты – соленые огурцы и квашенная капуста. По-латыни «vīnos» – это вкусный. Поэтому даже само название этого салата «говореще».

И конечно же, как можно было прожить на Руси без молочных продуктов. Кстати, молоко в основном подавалось в виде простокваши, сметаны и творога, которые пользовались большой популярностью. На их основе или с этими продуктами было придумано очень много рецептов. Традиционную молочную продукцию предоставили на дегустацию ООО «Экоильичпродукт». «Сметану иностранцы называют «русские сливки», так как именно русские представили миру этот продукт. – рассказывает технолог участка переработки молока Марина Макаева. – Прием все составляющие сметаны очень полезны для здоровья человека, потому что, несмотря на высокое содержание жира, этот молочный продукт усваивается очень хорошо».

Пришел пообедать и не смог пройти мимо дегустационного стола с молочной продукцией машинист конвейера доменного цеха на участке ПУТ Иван Цымбал, который отметил: «У меня маленькие дети, и я ценю в молочной продукции прежде всего качество. Поэтому покупаю только ильичевскую молокопродукцию».

Кстати, музыкальное настроение в обеденном зале создавал Юрий Лаго, слесарь ЦРМП, который играл на баяне известные зазорные русские музыкальные композиции.



УЧНІ ВИПУСКНИХ ГРУП, ЗАЙМАЮТЬ ДРУГЕ МІСЦЕ У КОНКУРСІ СЕРЕД ІДАЛЕНЬ УГХТ «ПАО ММК ІМ. ІЛІЧА»

Нагородження





**«Дякую
За
увагу!»**