

Студенческая орбита



Самый весёлый, самый творческий и долгожданный праздник прошёл в КИТе – Посвящение в студенты! Это мероприятие стало традиционным и на протяжении нескольких десятков лет является одним из самых значимых для студентов и педагогов. Студенческий билет и зачётка, конечно - главные документальные атрибуты «новоиспечённого студента», но... Действительно, полноправно вливаются первокурсники в студенческое сообщество после ежегодного Посвящения в студенты техникума.

В этом учебном году этот праздник прошёл под девизом «Моя специальность – самая лучшая!». Соревновались четыре группы первого курса, приступившие к обучению. Посвящение прошли и классные руководители – кураторы, возглавившие группы. Лучшими были признаны студенты группы Э-115 по специальности «Электрические сети системы», причём, старшекурсники данной специальности из групп Э-412 и Э-313 также участвовали в презентации, поразив зрителей и жюри масштабным и ярким выступлением. Студенты группы ТВ-115 по специальности «Товароведение и экспертиза качества товаров» были

самыми артистичными и раскованными на сцене. А студенты группы КС-115 (специальность «Компьютерные сети») – самыми дружными. Весело, задорно, с большой отдачей показали свою специальность учащиеся группы ТА-115 («Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта»). Жюри во главе с председателем - депутатом Вилючинской городской Думы Букиным Сергеем Сергеевичем после обсуждения присудило следующие номинации:

Группа Э-115, куратор Антропова Анастасия Андреевна – «Самые-самые!».

Группа ТВ-115, куратор Гробовская Татьяна Михайловна – «Самые оригинальные».

Группа ТА-115, куратор Вишняков Анатолий Петрович – «Самые стильные».

Группа КС-115, куратор Миловидова Елена Анатольевна – «Самые дружные».

Зрители голосовали за присуждение приза зрительских симпатий, и в ре-

зультате в номинации «Аплодисменты» победила группа ТА-115. Студенты группы по специальности «Электрические станции, сети и системы» как победители награждены поездкой в киноцентр и ценным подарком. Отлично проявила себя студенческая художественная самодеятельность, звучали песни, стихи, были показаны юмористические сценки. Приятную атмосферу создали ведущие – студентки второго курса Романова Елена и Бурая Анастасия. Особым замечательным подарком стало выступление студенческого вокально-инструментального коллектива техникума в составе: Филонова Маргарита, Бурлаков Евгений, Бурлаков Дмитрий, Долженко Даниил и приглашенный гость - руководитель группы «День Сатурна» - Хоменко Сергей Николаевич. Посвящение в студенты – это праздник, который всегда остаётся с нами!

Р.С. Фотоотчет во вложении :)).

*Зам. директора по УВСП
Скоробогатская Е.А.*



В номере:

Хлеб - 
всему голова стр. 3

Конкурс стр. 4

Фотовкладыш

«В СЕРДЦЕ СВЕТИТ РУСЬ»

Есенин! Даже в самом имени, в фамилии его слышится что-то повесенному радостное, звонкое и вместе с тем что-то тревожное, от осени что-то. Осень..., осень – Есенин.



Кто из нас не находил в стихах Есенина близкое сердцу чувство или верное слово для выражений собственных переживаний! Поэзия, как и душа поэта, нежна, светла, полна неисчерпаемой любви ко всему живому в мире. Творчество Сергея Есенина запечатлело духовную красоту русского человека, звуки, краски и запахи земли, волшебство русского пейзажа.

В течение первой половины октября студенты нашего техникума участвовали в мероприятиях, посвященных 120-летию со дня рождения Есенина. Преподавателями Польской Н.Д. и Любич О.А. были проведены конкурсы чтецов, конкурс стенгазет, викторина по творчеству поэта, презентация и открытый урок. И конечно, все готовились к участию в заключительном мероприятии.

Литературно-музыкальная гостиная, открывшая свои двери 16 октября, стала необычной, организованной педаго-

гами и самими ребятами. Зрители смогли прикоснуться к светлому, пронзительному миру произведений Сергея Есенина и послушать о жизни и творческом пути великого русского поэта. Из рассказа ведущих Герцена Игоря и Стульбы Татьяны ребята узнали много нового и интересного о поэте, о его нелегкой жизни и судьбе.

Атмосфера была пронизана лирикой и музыкой. Со сцены звучали редкие и всем известные стихи в проникновенном исполнении Чачи Олеси, Жукова Анатолия, Гончаровой Ксении, Жукова



нец Стульбы Т. также никого не оставил равнодушным. Зрители смотрели с замиранием сердца, боясь шелохнуться на месте, чтобы не помешать его исполнению.

А после участники и зрители долго обсуждали это мероприятие, делились своими впечатлениями от увиденного и услышанного. Такие простые, романтические и мудрые стихи Есенина понятны всем, они были и остаются любимыми читателями. Как хорошо, что у нас есть возможность проводить такие теплые и душевные встречи. Спасибо всем участникам, подарившим нам этот праздник!

*Преподаватель
Любич О.А.*



Михаила, Бурлакова Евгения.

Благодаря завораживающим выступлениям преподавателей Меновщикова В.В., Малиновской В.А., Барановой А.И. этот день был особенным. А та-



НАШИ ДОСТИЖЕНИЯ

Победой для команды техникума закончилось участие в городском турнире среди учащихся образовательных учреждений Вилючинска по мини-футболу. Со спортивным азартом, проявив волю к победе, в составе команды КИТа играли студенты: Петренко Егор, Пучков Игорь, Лазаренко Никита, Охотин Юрий, Кичигин Тихон и Лех Антон.

Молодцы!!!

С 19 по 23 ноября баскетболисты КИТа участвовали в первенстве Камчатского края среди учреждений профессионального образования. Команда не вышла в финал, но играла достойно и боролась за счёт.



ПРИМЕТЫ И ОБЫЧАИ ПОСВЯЩЕНИЯ В СТУДЕНТЫ

Студенческая жизнь в любом случае обещает быть веселой и необыкновенной. В самом начале учебы этому способствует символическое посвящение.

Будущим биологам в качестве посвящения предлагают на пробу несколько жидкостей. При этом пробуют они их с закрытыми глазами, а затем угадывают, какой именно напиток они выпили.

Студентов математики бьют учебником с задачами по голове. Это считается приметой тому, что формулы в этот момент закрепляются в уме студента и должны там остаться на протяжении всей учебы.

А вот на юридическом факультете существует такое испытание, там принято заключать брак между студентами. Естественно, это носит только формальный характер.

Будущим журналистам предлагают съесть несколько кусочков газеты, которые политы смородиновым вареньем. Предполагается, что варенье символизирует чернила.

Существует такое испытание, когда на части тела студента на время наносится символика учебного заведения. Это является признаком того, что он в полной мере отдает себе отчет в том, что стал полноправным студентом. Так что, поступая в образовательное учреждение, нужно сразу готовиться к тому, что придется выполнять различные задания, которые подтвердят студенческий статус.

ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА!

Сколько раз мы слышали фразу: «Хлеб—всему голова»...

В новой профессионально укомплектованной лаборатории на практическом занятии наши студенты группы ТП-412 специальности "Технология продукции общественного питания" готовили хлеб по традиционному рецепту, которым охотно поделились. Хороший, качественный, ржаной хлеб можно испечь только на закваске, ни для кого это не секрет! Этот рецепт закваски (опары) знаком с 1940г. Применялась она на хлебозаводах и отличалась от обычных заквасок добавлением прессованных дрожжей (это значительно ускоряло созревание закваски). Наверняка многие помнят, каким был ржаной хлеб в те, советские, времена - кисловатый, мелкопористый, удивительно вкусный... Именно таким он и получается! Что важно - эту закваску можно вывести в течение суток, хранится она в холодильнике! Выпечка ржаного хлеба - занятие не из простых и быстрых, но результат бесконечно радует!

Ржаной хлеб "Столовый"

Для закваски нам понадобится: Мука ржаная (1400г - в закваску; 900г - в хлеб) - 2300г. Вода обычная, питьевая, комнатной температуры (1 л - в закваску; 400 мл - в хлеб) - 1,4 л. Дрожжи прессованные (8г - в закваску; 6г - в хлеб) - 14г. Соль (в хлеб) - 1 ст. л.

Сразу оговоримся - не удивляйтесь такому количеству муки и воды, в книге даны раскладки на тонну готовой продукции, но нам столько хлеба не нужно))), поэтому все количество ингредиентов уменьшаем. Начать делать закваску, наверно, лучше рано утром, чтобы в течение дня пройти все «этапы». Итак:

ОПАРА №1: мука ржаная - 70г; вода - 100г; дрожжи - 4г. Замешиваем, закрываем миску крышкой или пищевой плёнкой, ставим в тёплое место (t - 25-27 градусов) на 3 часа.

ТЕСТО №1: вся опара №1 + мука ржаная - 80г. Вмешиваем муку, ставим в тёплое место (25-27 градусов) на 2 часа.

ОПАРА №2: всё тесто №1 + мука ржаная - 170г; вода - 340г; дрожжи - 4г. Всё замешиваем, опять отправляем в тёплое место (не выше 27 градусов!) на 4ч. 45мин.

ТЕСТО №2: вся опара №2 + мука - 356г. Добавляем муку и отправляем в тёплое место на брожение на 2ч. 30мин.

ОПАРА №3: из теста №2 берём 170г + мука - 320г; вода - 525г. Перемешиваем и в тёплое место на 3 часа.

ТЕСТО №3: вся опара №3 + мука - 375г. Вмешиваем муку и снова - в тёплое место на 2 часа.

Всё! Наша молодая закваска готова! На ней уже можно ставить тесто, но лучше, если закваска настоится, будет зреть дальше (2-3 дня в холодильнике). У готовой закваски верхняя часть теста более тёмная, если ложкой зачерпнуть такую закваску, внутри она, как соты, а запах - сладковато-кислый, спиртовой.

Мы дали нашей закваске хорошо созреть, и теперь попробуем испечь "Столовый" ржаной хлеб. Для этого хлеба нужно: 300г закваски, 400г воды, 900г ржаной муки, 1 ст.л. соли, 6г дрожжей (прессованных). Поставим



опару (лучше делать на ночь, чтобы

за ночь опара хорошо подошла и хлеб получился мелкопористым, настоящим). В чашу комбайна нальём 250г воды, добавим 300г закваски и 300г муки, замешаем, выложим в миску, затянем пищевой плёнкой и поставим в тёплое место, для подъёма. Утром опара хорошо поднялась.

Добавляем в опару 1 ст.л. соли, 600г ржаной муки, 150г воды и 6г прессованных дрожжей. Замешиваем тесто, сначала в комбайне, домешиваем руками, тесто немного прилипает к рукам, поэтому смачиваем руки в воде, получаем тесто. Этому тесту надо ещё разок подойти, укладываем тесто в миску, затягиваем пищевой плёнкой и на 1,5-2 часа можно поместить в духовку при t 40 градусов. Тесто, после расстойки, разложить по хлебным формам и выпекать формовой ржаной хлеб. Нагреть духовку до 250 градусов, выпекать 20 минут, затем уменьшить нагрев до 200 градусов и выпекать ещё 10 минут и получить вкуснейший ржаной хлеб! Настоящий, с толстой хрустящей корочкой, с невероятным кисловатым ароматом! Из этого количества теста получается 3 буханки по 550г.

Приятного аппетита!

Студенты группы ТП-412



ЭТО ВАЖНО



Ежегодно чрезвычайные ситуации уносят жизни 2,5-3 млн. жителей нашей планеты, материальный ущерб исчисляется в сотнях миллиардов долларов. Поэтому только практика и знания в области поведения человека в экстремальной и чрезвычайной ситуации повышают его шансы остаться в живых. В целях выработки единых подходов к государственной политике в области безопасности жизнедеятельности, привлечения внимания общественности к проблеме формирования культуры безопасности жизнедеятельности подрастающего поколения, а также повышении престижа профессий пожарного и спасателя, в рамках участия во Всероссийском уроке по основам безопасности жизнедеятельности, 02.11.2015 года, совместно с представителем «Учреждения защиты от чрезвычайных ситуаций» г. Вилючинска, в актовом зале техникума был проведен общий урок по основам безопасности жизнедеятельности. Ребятам были показаны видеуроки по действиям человека в различных чрезвычайных ситуациях. Данное мероприятие направлено на формирование у обучающихся навыков распознавания и оценки опасных и вредных факторов среды обитания человека, нахождения способов защиты от них и умение оказывать само- и взаимопомощи.

**ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ ВОИНСКИЙ УЧЕТ**

12.11.2015 года в техникуме, совместно с представителями военного комиссариата г. Вилючинска, прошли мероприятия по постановке ребят 1999 года рождения на первоначальный воинский учет. На данный момент, таких юношей в техникуме обучается 16 человек. Ребята успешно прошли различного рода тестирования, ответили на все вопросы. Одним из вопросов был: «Хотите ли вы служить в армии?», все ребята ответили, что хотят. Это не может не радовать, ведь все они будущие защитники своего народа, Отчизны, государства!

*Преподаватель-организатор ОБЖ
Меновицков В.В.*



НАБОР 2015-2016

ЗАОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ:

1. «Право и организация социального обеспечения»
2. «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям)
3. «Электрические станции, сети и системы»
4. «Технология продукции общественного питания»
5. «Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок»

ОЧНОЕ ОБУЧЕНИЕ:

по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (2 года 10 мес.):
Повар, кондитер
Автомеханик
Парикмахер
 по программам подготовки специалистов среднего звена (3 года 10 мес.):
Судостроение

Продолжаем набор в группы профессиональной подготовки и ДПО:
Электрослесарь по ремонту оборудования электростанций,
Повар, Кадровое делопроизводство.
 Примерная дата начала обучения 01.02.2016 г. тел. 89246880900.



УЛЫБНИСЬ



- Расскажите о себе?
- 90 - 60 - 90! А вы?
- 108 - 24 - 68.
- Ой, не пишите мне больше...
- Ну и зря: это рабочий телефон моей секретарши в офисе Газпрома.

- Привет, как живешь, чем увлекаешься?
- Да вот марки собираю...
- Да ну... Марки это беспонтово.
- А мне вот нравится.
- А марки-то какие?
- Бентли, Бугатти, Ламборджини...

- Как правильно - эспрессо или экспрессо?
- Эспрессо.
- Спасибо.
- Не за что. В данном вопросе я - эксперт.

ВНИМАНИЕ! КОНКУРС!

*Скажи, кто так вкусно
 Готовит щи капустные,
 Салаты, винегреты,
 Все завтраки, обеды?
 Конечно, это повар!*

А студенты групп ТП – 214, ТП – 313, ТП – 412 – будущие технологи продукции общественного питания!



Новикова Наталья и Фурина Мария - постоянные участницы мероприятий в крае и в нашем городе. На городской ярмарке всеобщим вниманием завладели Минко Александра и Фурина Мария, создававшие букеты из овощей! Они активно делятся своим опытом, пропагандируют свою профессию. В специальности технолога профессионализм и творчество неотделимы друг от друга. Стоит взглянуть, как наши студенты «колдуют» над созданием новых блюд.

Приглашаем всех студентов нашего техникума принять участие в профессиональном марафоне, посвященном специальности «Технология продукции

общественного питания», который будет проходить с 31 ноября по 21 декабря. Студенты, представившие лучшие стенгазеты, ребусы будут награждены призами. Также приглашаем принять участие в конференциях «Питание современного человека» и «Всё есть лекарство, всё есть яд, зависит лишь от дозы».

Но самым интересным и сложным будет конкурс профессионального мастерства. Конкурс посвящен празднованию Нового года, этого волшебного и таинственного момента, который всегда вызывает ощущение предстоящего чуда. Капитаны команд Фурина Мария (ТП-313) и Портнов Илья (ТП-412) приготовят праздничные блюда, рецептами, которых вы сможете воспользоваться и удивить своих родных и близких в эту замечательную ночь! Команды покажут варианты профессиональной сервировки новогоднего стола. Зрителей не оставят равнодушными виртуозное владение профессиональными умениями и навыками в искусстве приготовления различных блюд.

Пусть все участники конкурса будут достойны звания «Победитель»! А самые активные зрители в разных номинациях получат призы! Мы знаем, что наши студенты – творческие и любознательные!

Желаем всем удачи!

P.S. Рецепты - в следующем номере!

**Преподаватель
Баранова А.И.**



**КГПОБУ «Камчатский
индустриальный техникум»**

ул. Школьная За, г. Вилючинск,
 Камчатский край, 684090
 Тел, факс: 8 (415-35) 3-14-33,
 Учебная часть: 8 (415-35) 3-10-43
 Приемная комиссия: 8-924-688-4001
 Электронная почта: colledge_kit@mail.ru
 Сайт: <http://www.vil-kit.ru/>



Жюри вручает сертификаты «посвященным» группам.

КС-115 — дружно сожгли одноклассника на костре за инновационные технологии!



У группы ТВ-115 самые оригинальные маркетинговые приемы...





Студенты Э-115,
при поддержке
предшествующих
поколений,
зажгли по полной!



#ПОСВЯЩЕНИЕ2015
В СТУДЕНТЫ



ТА-115 представили самую стильную разработку АВТОВАЗа —
новый российский КАБРИОЛЕТ!



Студенческий вокально-инструментальный коллектив поздравил «новоиспеченных» студентов.



Кураж на сцене породил ажиотаж в зале!

