



Галия Бясыровна Мамкина – мастер производственного обучения в Саранском техникуме пищевой и перерабатывающей промышленности. Еще она заведующая лабораторией национальной кухни, которая была создана в рамках федерального проекта «Профессионалитет» в 2023 году. В середине октября в техникуме на дне открытых дверей студенты, нарядившись в национальные костюмы, и преподаватели встречали гостей и угощали их блюдами мордовской, татарской и таджикской кухни. Например, студентка Лиана Чуракова из села Кривозерье Лямбирского района принесла на мероприятие также посуду и утварь с татарским колоритом. Девушка и парень таджикской национальности готовили самсу. – В нашем техникуме учатся дети разных национальностей – русские, мордва, татары, армяне, узбеки, таджики, белорусы, украинцы – и им всем всегда интересно приобщаться к кулинарной культуре других народов, – говорит мастер производственного обучения Галия Бясыровна Мамкина. – Они сами предлагают: «Давайте это сделаем, давайте я это принесу! У меня мама так делает, а меня бабушка по-другому научила». В ходе дегустации и общения мы приучаем ценить культуру и родной язык, уважать и не забывать традиции и обычаи своего народа. Радует, что наши ребята учатся в доброте, во взаимопонимании.

Галия Бясыровна рассказывает, что на прошлом дне открытых дверей также готовились блюда мордовской и татарской кухни, а также армянской. Гостями стали школьники, а в роли наставников выступали сами студенты, мастера производственного обучения, а также недавние выпускники.

- Конечно, татарская кухня всем понравилась, все дегустаторы были в восторге от прямячей. С удовольствием ели эчпочмак, очень полюбился чак-чак. Понравилась и домашняя лапша: сами ее резали, сами варили. В нашей лаборатории национальной кухни созданы все условия для профессионального обучения.

Заведующая лабораторией Галия Бясыровна Мамкина с удовольствием показала ее оснащение, которому может позавидовать любая хозяйка.

- Это лаборатория боксовой системы, в техникуме все такие: у студента есть весь инвентарь, инструменты, оборудование, которое требуются ему для работы. Расписание составлено таким образом, что каждый студент обучается в своей лаборатории. В нашей лаборатории четыре рабочих места, в лабораториях поварского дела или хлебопечения рабочих мест больше. Смотрите: планетарный миксер, который предназначен для замеса бисквитного теста, различные насадки к нему позволяют замешивать разного вида тесто. Для каждого рабочего места имеется свой миксер. Установлена индукционная плита, для которой мы используем специальную посуду. Есть вся посуда для подачи первого, второго блюда, салатов. Недавно пришел для украшения тортов и пирожных большой набор насадок, используемых для различных кондитерских мешков. В своей работе студенты обязательно используют пирометр – прибор для измерения температуры готовых блюд. Нельзя же просто ткнуть пальцем и таким образом определять – горячо-холодно. Если для подачи блюда требуется определенная температура, например, 65-70 градусов, то она такой и должна быть. Иначе студенту оценка за выполнение работы немного снижается. Установленные индукционные печи

простые в управлении: в них можно и жарить, и варить. Обязательно при готовке используются весы. Мясной фарш руками учащиеся не смешивают: для этого в лаборатории есть механическая фаршемешалка. Сам фарш делается на мощных электрических мясорубках. Когда требуется большое количество сыра, например, для приготовления панжакая, хачапури, то используем прибор для измельчения сыра. У измельчителя овощей – овощерезки – множество сменных механизмов. Можно нарезать лук, морковь, свеклу, капусту кубиками, брусочками, кружочками, ломтиками, соломкой. Есть в лаборатории и слайсер, и кофемашина.

Как рассказывает Галия Бясыровна Мамкина, в лабораториях техникума установлены морозильники шоковой заморозки, в которых быстро нагнетается температура до -45 градусов. В таких агрегатах ни на стенках, ни на самих продуктах не образуется иней. Конечно, в лабораториях есть и обычные холодильники.

- Если в учебную программу включен региональный компонент приготовления национального блюда, то учащиеся вместе с преподавателем работают в лаборатории, - разъясняет Галия Бясыровна. – Недавно на занятии ребята практиковались в татарской кухне. Мы готовили прямячи, эчпочмак, чак-чак. Учащиеся сами резали и салму, а я объясняла тонкости правильной нарезки. Потом все вместе варили салму в насыщенном курином бульоне. Знаете, вкус блюда зависит и от его красивой подачи. После дегустации студенты делились своими впечатлениями. А на днях все вместе делали осетинские пироги. Золотое правило для поддержания идеальной чистоты – сразу наводить порядок после занятий.

Еще во время учебы многие студенты техникума пищевой и перерабатывающей промышленности начинают работать на предприятиях общепита, на которых чаще всего и остаются после получения диплома. Приходят сюда учиться на базе 9-ти и 11-ти классов. Кстати, молодые люди все чаще выбирают это учебное заведение для приобретения профессии: среди учащихся парни составляют почти 40 процентов.



Галия Бясыровна Мамкина родом из села Лямбиров. Она рассказывает, что в школьные годы увлекалась историей и мечтала стать преподавателем. Однако так сложилось, что

поступила в кооперативный техникум по специальности технология приготовления пищи, стала дипломированным техником-технологом. И уже в 19 лет начала работать в кулинарном училище № 35, было тогда такое учебное заведение.

- Наш преподаватель, которая стала директором кулинарного училища, «присмотрела» нас, трех выпускниц, и пригласила к себе работать мастерами производственного обучения. Вот так мы, молодые специалисты, стали преподавателями. В училище я проработала 12 лет, - говорит Галия Мамкина. – Потом меня перевели в профессиональный лицей № 22. Через некоторое время я «ушла в профессию» - работала поваром, поваром-бригадиром в известном ресторане города, что дало мне хороший практический опыт. Но все-таки решила вернуться в мастера производственного обучения. Мне интересно учить ребят с точки зрения производственника. Я вижу, что они тоже увлечены по-настоящему своей будущей профессией. Благодаря тому, что наш техникум под руководством директора Александра Николаевича Быстрова вступил в проект «Профессионалитет» у учащихся и преподавателей – новые отличные возможности для учебы и работы. Считаю, что «Профессионалитет» - новая точка отсчета для всей сферы профессионального обучения.

У Галии Бясыровны Мамкиной семья интернациональная: супруг мордвин, а дочь отшучивается, что она русская.

- Дома я часто балую своих близких национальной татарской кухней — прямячи, эчпочмак, очень часто делаю салму, чак-чак, конечно, пореже, так как на него требуется много времени. И праздники мы справляем общие – татарские, мордовские, русские.

Альбина ДАВЫДОВА