

■ Дегустация крем-мёда производителями



Особая миссия

Студенты Кривошеинского агропромышленного техникума учатся купажированию травяных чаев, готовить крем-мёд и фруктовые чипсы

Кривошеинский агропромышленный техникум создан в регионе сравнительно недавно — этой осенью учебной организации исполнится восемь лет. Сейчас здесь обучают по десяти направлениям, среди которых такие востребованные сельскохозяйственные специальности, как агроном, тракторист-машинист, животновод, технолог. Кроме того, здесь учат на поваров-кондитеров и отделочников, экономистов и юристов. Преподаватели техникума четко обозначают свою миссию — готовить молодых специалистов через развитие предпринимательских компетенций.

■ Процесс приготовления крем-мёда в кремовалке — дело тонкое



Поля, плантации, сады и пасека

Осуществлению этой миссии на практике способствует немалое подсобное хозяйство. Площадь учебных полей составляет 533 га. Здесь выращивают пшеницу, овес и рапс, есть плодово-ягодные плантации малины, смородины, жимолости и облепихи, свой яблоневый сад, в этом году его обновили новыми саженцами, целый гектар занят под выращивание овощей. Есть у техникума своя пасека, на которой получают ароматнейший мед разнотравья.

Все это вкусное многообразие требует переработки. Поэтому три года назад в техникуме открыли специальную лабораторию. Оснастили ее новым оборудованием — приобрели три сушильных шкафа для ягод и фруктов, три роллера для скрутки чая, шкаф шоковой заморозки, соковыжималки, производственные мясорубки, мельницы, вакуумный упаковщик.

WorldSkills на кривошеинской земле

Это современное оборудование удалось приобрести, благодаря идее открыть на базе Кривошеинского техникума новую компетенцию чемпионата World Skills (Молодые профессионалы) — «Технология переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод». Идею поддержали в департаменте профессионального образования Томской области.

Пока Кривошеинский техникум включен в список кандидатов презентационной площадки WorldSkills. Но через два года, согласно регламенту, может стать полноправным хозяином новой компетенции на чемпионате.

— Для развития компетенции нам нужно найти таких же увлеченных людей в других регионах Сибири. К нам в Кривошеино уже приезжали коллеги из Красноярского края, которые хотят развивать на базе своего учебного заведения подобную лабораторию и участвовать в соревнованиях WorldSkills, — отметила методист техникума, главный эксперт компетенции WorldSkills Анастасия Татарникова.

Вкусно и полезно

Сейчас жизнь в техникуме идет своим чередом — весной начались производственные практики у студентов. Вместе с преподавателями и мастерами производственного обучения студенты собирают грибы и лекарственные травы, обрабатывают зерновые культуры, ухаживают за малиной, жимолостью, смородиной и облепихой.

Собранный урожай обрабатывают в лаборатории — в специальных сушилках сушат грибы, плоды, ягоды, травы и зерновые. Иван-чай скручивают в чайные листья. Добавляют к нему душицу и ягоды. Сушеные ягоды и грибы, чтобы не теряли аромат и ценные свойства, фасуют в вакуумные упаковки.

Все продукты — экологически чистые. Технологии переработки и соответственно вся продукция, которую выпускают студенты, сертифицированы.

Вкусные и, главное, натуральные травяные чаи с добавками, полезные семена овса с удовольствием покупают томичи на городских ярмарках. Таких, например, как ежегодная ярмарка «Золотая осень».

Но юные предприниматели не останавливаются только на производстве. Они придумывают новые рецепты и способы переработки сельхозпродукции. Не так давно здесь научились делать крем-мед. Экспериментируют, добавляя в него ягоду. Инициатором и руководителем «медового» проекта стал мастер производственного обучения Роман Егоров.

Под руководством Анастасии Тартарниковой студенты пробуют изготавливать из ягод и фруктов чипсы и конфеты. В планах — поставить на поток производство и этих «вкусняшек».



■ На чемпионате WorldSkills — модуль «Определение качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья», компетенция «Технология переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод»

Дело за малым — свой интернет-магазин!

Поощрение предпринимательской деятельности началось в техникуме с появлением три года назад бизнес-инкубатора. Развитием этого направления занимается преподаватель экономики, эксперт по предпринимательству Олеся Осиненко. Сейчас она разрабатывает новый проект — продвижение электронного магазина на базе техникума. На интернет-площадке будет представлена продукция лаборатории по переработке

дикоросов и шедевры творческой мастерской народных промыслов, которая также работает при техникуме.

В век интернета свой сайт, на котором будет представлена продукция техникума, жизненно необходимо. Имея собственную площадку для коммерческой деятельности, студенты еще охотнее пойдут в бизнес-инкубатор с новыми идеями. А преподаватели их, без сомнения, поддержат!

Подготовила
Юлия Беломестных



■ Фруктовые чипсы — настоящая вкуснятина!

Триста тысяч рублей на обустройство

Молодые специалисты до 35 лет, имеющие высшее или среднее профессиональное образование по профессиям, соответствующим приоритетным направлениям развития АПК региона, могут получить выплату в размере 300 тысяч рублей на обустройство и хозяйственное обзаведение.

Дополнительными условиями являются проживание на территории Томской области, трудовой стаж в сельскохозяйственной отрасли не более пяти лет. Денежные средства необходимо использовать в течение 6 месяцев.

Отбор заявок о предоставлении субсидии на поддержку кадров агро-

промышленного комплекса проводит Департамент по социально-экономическому развитию села Томской области. Источником финансирования выступает областной бюджет. Цель субсидии — сохранить и увеличить число молодых специалистов, привлеченных в сферу АПК.

Заявку на субсидию могут подать сельхозтоваропроизводители Томской области, за исключением граждан, ведущих личное подсобное хозяйство. Работник, получивший субсидию, обязан сохранять трудовые отношения с предприятием не менее пяти лет со дня заключения соглашения о предоставлении ему выплаты.