

# ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ И Н Д У С Т Р И И ГОСТЕПРИИМСТВА

ВЫПУСК № 2



**ФЕВРАЛЬ 24**

## М А С Т Е Р РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Пеленгас, фаршированный  
кнельной массой и фисташками

## КРУГЛЫЙ СТОЛ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО КЛАСТЕРА

#Профессионалитет

**2024**

# В ЭТОМ НОМЕРЕ

Хочешь быть в курсе всех событий профессионалитета индустрии гостеприимства?

Тогда открывай и читай! Самые интересные новости собраны здесь.



1

СТР 04

## МАСТЕР РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Пеленгас, фаршированный  
кнельной массой и  
фисташками

4

СТР 10

## МАСТЕР-КЛАСС ПО РАБОТЕ С ШОКОЛАДОМ

Mriya Resort & SPA

7

СТР 18

## ЧЕМПИОНАТА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ

Внутренний отбор на право  
участия в региональном  
этапе Чемпионата по  
профессиональному  
мастерству

2

СТР 06

## КРУГЛЫЙ СТОЛ

образовательного  
кластера Республики  
Крым «Профессионалитет  
индустрии гостеприимства»

5

СТР 12

## РУБЦОМ НА СЕРДЦЕ ЛЕГ АФГАНИСТАН

35 лет со дня вывода войск из  
Афганистана

3

СТР 08

## ДЕНЬ БАРМЕНА

Профориентационный квест

6

СТР 14

## ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЭКСКУРСОВОДА

21 февраля отмечается  
всемирный день экскурсовода

8

СТР 20

## ТАМ, ГДЕ ВЫ – ТАМ ПОБЕДА!

В преддверии Дня  
защитника Отечества  
студенты Романовского  
колледжа индустрии  
гостеприимства решили  
поздравить военнослужащих,  
находящихся на боевых  
позициях

9

СТР 22

## ВЫЗОВ ПЕРВЫХ

Спорт в жизни – залог  
здоровья! Вперед к целям с  
ГТО!

ФАБРИКОВАНОЇ БРИГІ  
ПІДГОТОВЛЕННЯ  
СОХРАНЛАСЯ ТВАРИНА  
НА ПОЛОСТЬОВЕ

# ПРОЕКТ «МАСТЕР РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ»

В Романовском колледже индустрии гостеприимства – участнике проекта «Мастер региональной кухни России» (реализуется при поддержке «Росмолодежь. Гранты», руководитель проекта - Олейников Владимир Андреевич, председатель кулинаров «Вкус Мира РУС») - 2 февраля 2024 года прошёл офлайн-урок проекта по приготовлению регионального блюда «Пеленгас, фаршированный кнельной массой и фисташками».

Под руководством преподавателя Капшук-Габовой Елены Романовны (куратор по региональному рецепту) студенты - участники проекта, показали высокий уровень навыков и умений, приобретенных во время обучения в колледже, и приготовили аутентичное блюдо на «отлично»!



Проект «Мастер региональной кухни России» начал свою работу осенью 2023 года. Он направлен на исследование кулинарных традиций региональной кухни с изучением оригинальных рецептов. Основная его цель – привлечение внимания к наследию и культуре различных регионов, создание возможностей для получения дополнительных навыков и опыта.

Будущие мастера индустрии гостеприимства Крыма, обучающиеся РКИГ, вдохновленные серией книг директора колледжа, доктора педагогических наук, доцента Пальчук Марины Ивановны «Царская кухня Ливадийского дворца» приготовили уникальное блюдо – «Пеленгас, фаршированный кнельной массой и фисташками».



**“ПЕЛЕНГАС - НАСТОЯЩАЯ  
КОРОЛЕВА ЧЕРНОМОРСКИХ БЛЮД,  
А ФАРШИРОВАННЫЙ - ТРЕБУЕТ  
ВЫСОКОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МАСТЕРСТВА”**

# КРУГЛЫЙ СТОЛ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО КЛАСТЕРА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

## ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

08 февраля 2024 г. на базе ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» состоялся круглый стол образовательного кластера Республики Крым «Профессионалитет индустрии гостеприимства» в составе директоров колледжей: ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна» - Шкурко Т.Н., ГБПОУ РК «Крымский колледж общественного питания и торговли» - Пономаревой И.А., ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания» - Худяковой Н.Л., ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» - Пальчук М.И.; заместителя начальника управления,

заведующего отделом среднего профессионального образования Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым Артамоновой А.Г., заместителя директора-начальника отдела повышения квалификации ГБОУ ДПО РК КЦРПО Яковлевой Т.Ю, а также представителя стратегического партнера-работодателя руководителя Корпоративного университета Mriya Resort and Spa - Моленова А.В.

Подведены итоги выездной публичной защиты программы деятельности кластера в составе Профессионалитетов Южного Федерального и Северо-Кавказского округов, Луганской и Донецкой

Народных Республик, проходившей на базе ГБПОУ «Волгоградский политехнический колледж имени В.И. Вернадского» в г. Волгоград.

В ходе заседания круглого стола согласованы карьерные карты выпускников, утвержден отчет о реализации плана мероприятий за январь в рамках программы популяризации федерального проекта «Профессионалитет».

**ПОДВЕДЕНЫ ИТОГИ  
ВЫЕЗДНОЙ ПУБЛИЧНОЙ  
ЗАЩИТЫ, СОГЛАСОВАНЫ  
КАРЬЕРНЫЕ КАРТЫ  
ВЫПУСКНИКОВ,  
УТВЕРЖДЕН ОТЧЕТ О  
РЕАЛИЗАЦИИ ПЛАНА  
МЕРОПРИЯТИЙ**






# ДЕНЬ БАРМЕНА

## ПРОФОРИЕНТАЦИОННЫЙ КВЕСТ

В рамках популяризации федерального проекта «Профессионалитет», 6 февраля 2024 года для студентов первого курса Романовского колледжа индустрии гостеприимства прошёл квест «Инвентарь бармена», посвящённый профессиональному празднику – Международному дню бармена.

Этот праздник отмечается с 2008 года, а дата выбрана не случайно: в этот день чтут святого Аманда — миссионера, монаха, просветителя Бельгии и крестителя фламандских земель. Его считают покровителем виноделов, пивоваров, рестораторов и барменов.

Мероприятие было подготовлено участниками чемпионатного движения «Профессионалы» под руководством мастера производственного обучения Сигачева Еленой Васильевной. Ребята смогли больше узнать о будущей профессии и убедиться в правильности своего выбора.



РЕБЯТА УЗНАЛИ НАЗВАНИЕ  
И НАЗНАЧЕНИЕ ОСНОВНОГО  
ИНВЕНТАРЯ БАРМЕНА



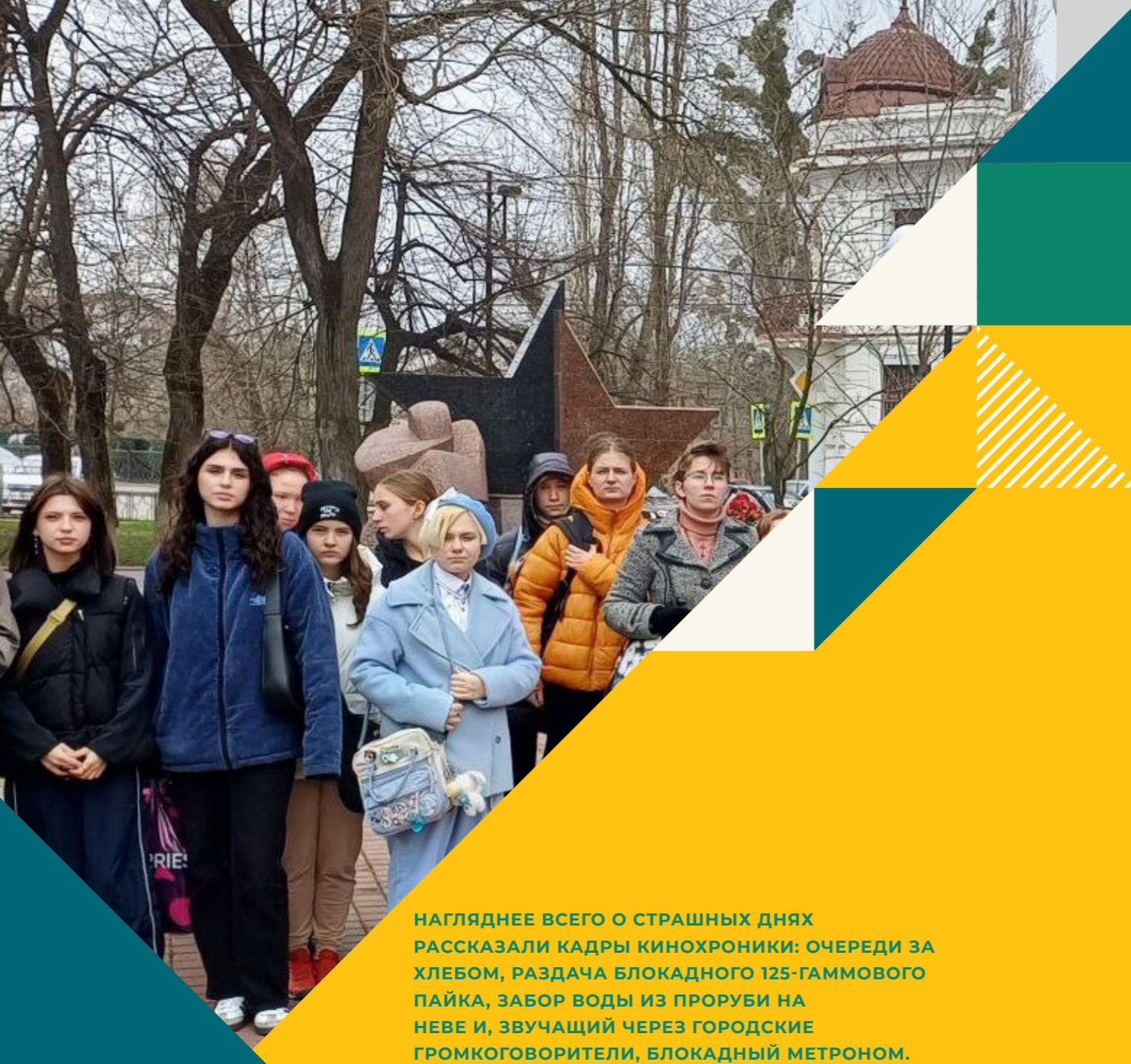
**ПАНКРАТЕНКОВ АЛЕКСАНДР  
АНАТОЛЬЕВИЧ – ПОБЕДИТЕЛЬ  
НАЦИОНАЛЬНОГО ЭТАПА WORLD  
CHOKOLATE MASTERS**

## **МАСТЕР-КЛАСС ПО РАБОТЕ С ШОКОЛАДОМ**

**MRIYA RESORT & SPA**

В рамках реализации мероприятий федерального проекта «Профессионалитет» в Республике Крым, 03 февраля 2024 г. на базе одного из стратегических предприятий - Mriya Resort & SPA состоялся мастер-класс по работе с шоколадом и приготовлению изделий из него с участием обучающихся «Романовского колледжа индустрии гостеприимства» Кочергиной Дарьи, Горусова Виталия и преподавателя-наставника Фетисовой Виктории Сергеевны.

Секретами кондитерского искусства поделился Панкратенков Александр Анатольевич – победитель национального этапа World Chocolate Masters - ведущего международного конкурса шоколатье и шеф-кондитеров. Участники мастер-класса научились темперировать три вида шоколада (черный, белый, молочный), изготавливать скульптуры и корпусные конфеты. Полученные навыки обучающиеся смогут применить на конкурсе профессионального мастерства «Профессионалы» по компетенции «Кондитерское дело».



**НАГЛЯДНЕЕ ВСЕГО О СТРАШНЫХ ДНЯХ  
РАССКАЗАЛИ КАДРЫ КИНОХРОНИКИ: ОЧЕРЕДИ ЗА  
ХЛЕБОМ, РАЗДАЧА БЛОКАДНОГО 125-ГРАММОВОГО  
ПАЙКА, ЗАБОР ВОДЫ ИЗ ПРОРУБИ НА  
НЕВЕ И, ЗВУЧАЩИЙ ЧЕРЕЗ ГОРОДСКИЕ  
ГРОМКОГОВОРТЕЛИ, БЛОКАДНЫЙ МЕТРОНОМ.**



## **РУБЦОМ НА СЕРДЦЕ ЛЕГ АФГАНИСТАН**

**35 ЛЕТ СО ДНЯ ВЫВОДА ВОЙСК ИЗ АФГАНИСТАНА**

В феврале отмечается День памяти россиян, исполнявших служебный долг за пределами Отечества. 15 февраля 1989 года последние колонны советских войск перешли реку Амударью и окончательно покинули территорию разоренного гражданской войной Афганистана. Боевые действия, продолжавшиеся десять лет и унесшие жизни 15 тысяч наших соотечественников,

оказались самым трудным военным испытанием для СССР со времен Великой Отечественной войны. Студенты Романовского колледжа индустрии гостеприимства группы 1.73. СТ под руководством куратора Трещёва Д. А. посетили мемориал «Крымчанам, погибшим в Афганистане», возложили цветы и почтили минуту молчания память

воинов-афганцев. В читальном зале информационно-библиотечного центра прошёл урок мужества «Рубцом на сердце лег Афганистан», посвящённый этой дате.

В ходе мероприятия обучающиеся узнали о причинах ввода советских войск в Афганистан, о мужестве и отваге советских воинов и трудных условиях, в которых приходилось воевать. Ведь именно в те годы СССР впервые столкнулся с радикально настроенным, хорошо подготовленным и вооружённым исламским терроризмом, чья мрачная политика и жестокие методы её осуществления сейчас печально известны всему миру и отмечены гибелью тысяч ни в чём не повинных мирных людей. Рассказ о происходящих тогда событиях дополнили кадры документального фильма «Афган 1979-1989» и материалы тематической книжной выставки.

# ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЭККСУРСОВОДА

21 ФЕВРАЛЯ

Ежегодно 21 февраля отмечается Всемирный день экскурсовода. Праздник был учрежден в 1990 году в честь образования Всемирной федерации ассоциаций туристических гидов (WFTGA) – организации, объединившей ассоциации гидов более чем из 80 стран мира.

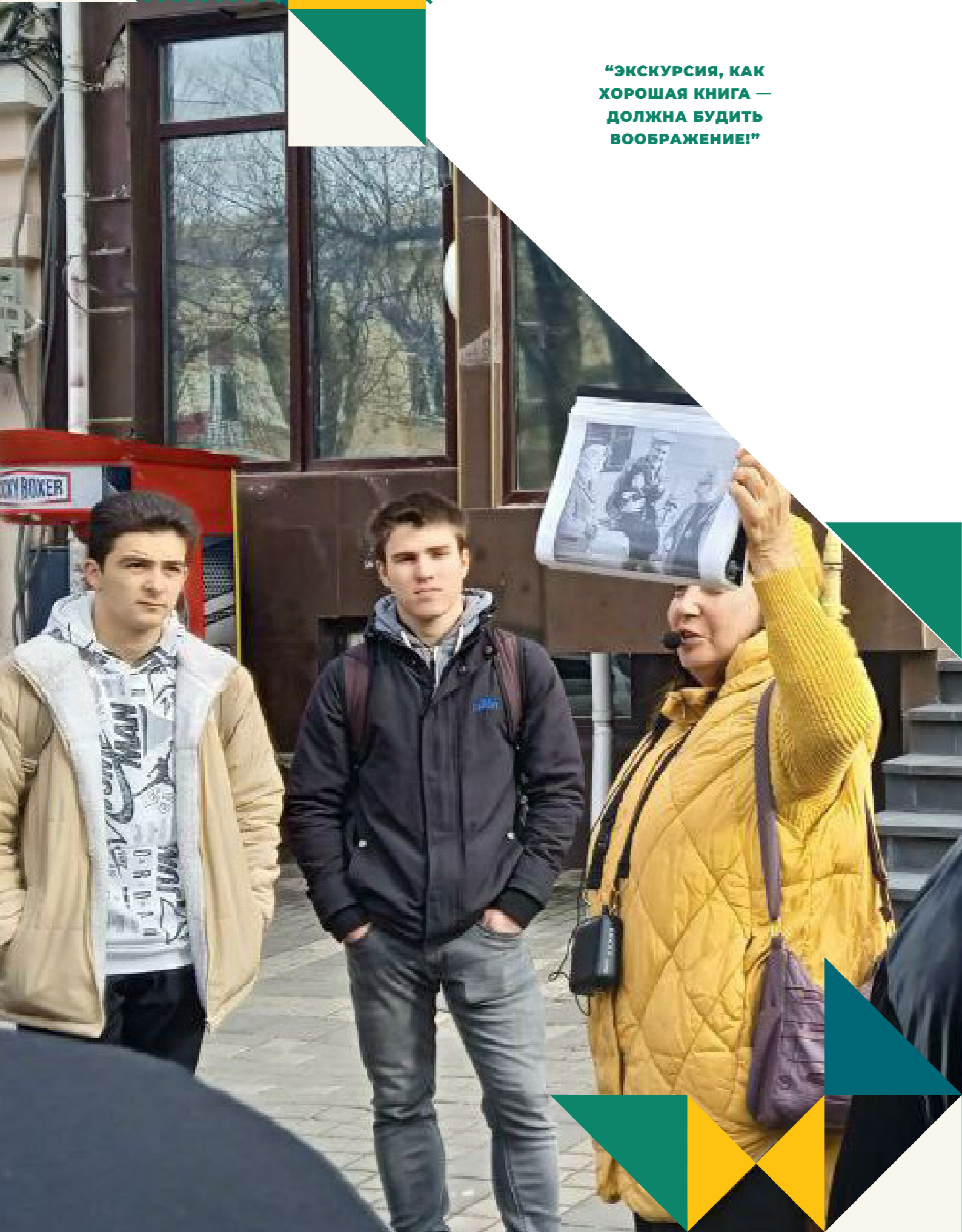
К этой дате для студентов Романовского колледжа индустрии гостеприимства были организованы учебные экскурсии по городу и его окрестностям «Городские усадьбы бывшей Дворянской улицы» и «Палеовулкан: юго-восточная окраина Симферополя». В мероприятии приняли участие студенты групп 1.72.ТГ, 2.53.Т и 3.31.Т.

В ходе первого маршрута обучающиеся ознакомились с историей застройки улицы, сохранившимися купеческими и дворянскими усадьбами; узнали, о тех, кто жил на бывшей Дворянской. Были отработаны методические

моменты проведения городской экскурсии: приветствие и тема экскурсии, расположение группы, показ экскурсионного объекта. От сотрудников Управления молодёжи, спорта и туризма администрации Симферополя студенты получили небольшие подарки: комплект экскурсионных карт и открытки, на которых изображены знаковые места города. Протяженность маршрута составила два километра.

Начало следующего маршрута – юго-восточная окраина Симферополя, район Марьино. От кольцевой конечной группа направилась к палеовулкану, сделав несколько остановок: на смотровой площадке, откуда открывается великолепная панорама Симферопольского водохранилища и дендропарка имени лесовода М. В. Печенкина, а также у оборудованного источника с названием «Слезы Ангела». Ребята узнали о возникновении палеовулкана, о том, кто из учёных изучал это явление, и какое событие связано с посещением этого геологического памятника природы учёными в 1984 году

“ЭККСУРСИЯ, КАК  
ХОРОШАЯ КНИГА —  
ДОЛЖНА БУДИТЬ  
ВООБРАЖЕНИЕ!”





**ЕЩЕ  
БОЛЬШЕ  
НОВОСТЕЙ**



**В НАШЕМ ТЕЛЕГРАМ КАНАЛЕ**

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КЛАСТЕР  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ТЫ В ХОРОШЕЙ  
КОМПАНИИ**

**япроф.рф**



## ЧЕМПИОНАТ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МАСТЕРСТВУ

### ВНУТРЕННИЙ ОТБОР

В рамках реализации мероприятий федерального проекта «Профессионалитет» национального проекта «Образование» с 12 по 29 февраля 2024 года в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» проходит внутренний отбор конкурсантов на право участия в региональном этапе Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».

Участники соревнований продемонстрируют профессиональные навыки по компетенциям, востребованным на рынке труда:

– Ресторанный сервис – в Центре развития профессиональных компетенций (ЦРПК) РКИГ – главный эксперт Волкова А.Ю.

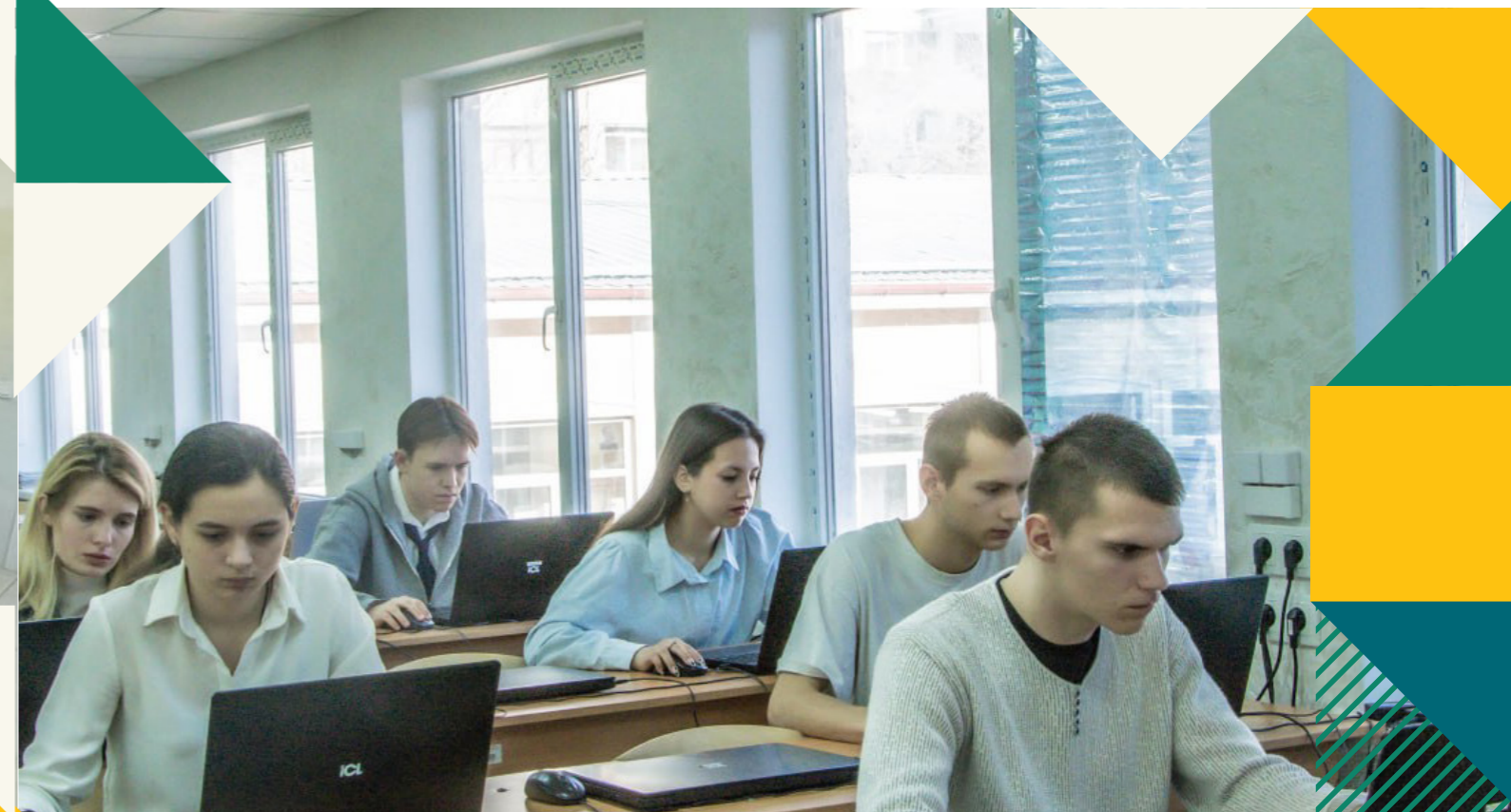
– Туризм в Центре развития профессиональных компетенций (ЦРПК) РКИГ – главный эксперт Евдокимов С.Н.

– Поварское дело – в профессиональной лаборатории «Учебный кулинарный цех №1» – главный эксперт Михайловская А.В.

– Кондитерское дело – в профессиональной лаборатории «Учебный кулинарный цех №1» – главный эксперт Фетисова В.С.

– Администрирование отеля – в профессиональной лаборатории «Гостиничное дело» – главный эксперт Сафонова Т.И.

– Графический дизайн – в профессиональной лаборатории «Графический дизайн» – главный эксперт Мазур Н.В.





## ТАМ, ГДЕ ВЫ – ТАМ ПОБЕДА!

### ДЕНЬ ЗАЩИТНИКА ОТЕЧЕСТВА

В преддверии Дня защитника Отечества студенты Романовского колледжа индустрии гостеприимства решили поздравить военнослужащих, находящихся на боевых позициях. Для наших защитников – воинов 810 Мариупольской отдельной гвардейской ордена Жукова и Ушакова бригады морской пехоты Черноморского флота имени 60-летия образования СССР студентами колледжа была собрана гуманитарная помощь, обмундирование, медикаменты и, конечно, к праздничному столу были переданы с любовью испечённые пироги, которые напомнили о родном доме, близких и любимых людях.

Фронт сейчас проходит через сердца миллионов людей. Настоящие герои стоят на передовой, рискуя своей жизнью, чтобы защитить нас и нашу страну. Поддержка и помощь им в этот нелегкий период становится неотъемлемой частью нашего долга, ответственности и поможет сделать нашу страну еще сильнее и безопаснее!



**“ГЛАВНАЯ СИЛА В ЧЕЛОВЕКЕ - ЭТО СИЛА ДУХА”**

**Ю.А.ГАГАРИН**

# ВЫЗОВ ПЕРВЫХ

## УНИКАЛЬНЫЙ ВСЕРОССИЙСКИЙ ПРОЕКТ

14 февраля 2024 года команда Романовского колледжа индустрии гостеприимства заняла 1 место на соревнованиях проекта "Вызов Первых" в номинации "Спорт и ЗОЖ"!

Наша команда прошла отбор на региональный этап соревнований!

Поздравим победителей и пожелаем им удачи в следующем этапе отбора!

Наставник команды - Щукина Сабина Денисовна, преподаватель физической культуры ГБПОУ РК РК ИГ

Члены команды: Урюпина Нелли, Четвергова Алиса, Османов Эльдар, Сирык Артур, Аблямитов Ильяс, Житник Владислав, Гаража Валерий, Поволоцкий Виталий.

# СОРЕВНОВАНИЯ ПО СИЛОВОМУ ДВОЕБОРЬЮ

## В РАМКАХ ЕЖЕГОДНОЙ СПАРТАКИАДЫ

В рамках ежегодной Спартакиады в Романовском колледже индустрии гостеприимства 28-29 февраля прошли соревнования по силовому двоеборью среди девушек и юношей.

В личном первенстве приняли участие 42 обучающихся. Соревнования прошли по действующим правилам ВФСК «ГТО».

Среди девушек лучшими стали:

I место – Четвергова Алиса гр. 1.72.ТГ(э)

II место – Макарова Серафима гр. 1.72.ТГ(э)

III место – Пантюхова Ксения гр. 1.59ГРД

У юношей призовые места распределились следующим образом:

I место – Джафаров Ислам гр. 1.63.ПКД

II место – Сальков Максим гр. 1.70.ТГ(т)

III место – Гаража Валерий гр. 1.55.А

**СПОРТ В ЖИЗНИ –  
ЗАЛОГ ЗДОРОВЬЯ!  
ВПЕРЕД К ЦЕЛЯМ С  
ГТО!**



В следующем номере



## АДРЕС

Г. СИМФЕРОПОЛЬ, УЛ.  
ДЫБЕНКО, 14, 295000  
+7 (3652) 27-00-38  
INFO@YOURWEB.COM  
[HTTPS://RKIG.EDU.RU/](https://rkig.edu.ru/)

№2