



Какой теперь фестиваль без футбола?

Елена ЯКОВЛЕВА, соб. корр., Владимирская область

В фестивале студенческой молодёжи, прошедшем на днях в 33-м регионе, отличились команды Владимирского филиала РУК и Техникума экономики и права Владкоопсоюза.

Участникам фестиваля – студентам высших и средних профессиональных учебных заведений об-

ласти – было предложено помериться силой и интеллектом. Первая часть состязаний проходила в учебном классе и потребовала от игроков знаний не только студенческого, но и академического уровня. В качестве подручных средств ребятам были выданы только авторучки и бумага. И никакого Интернета! В поиске ответов на все поставленные вопросы можно было пользоваться лишь собственной памятью, эрудицией и смекалкой.

Затем команды вышли на стадион, чтобы продемонстрировать спортивные навыки и хорошую физическую подготовку. Кроме владения футбольным мячом ребятам пришлось показать ловкость в преодолении препятствий, поучаствовать в эстафете и весёлых стартах.

Медали, грамоты и кубки получили все участники. А юношеская сборная команда ВТЭП по итогам пройденных испытаний заняла почётное 2-е место.

На снимке: искусство владения мячом показывает юношеская сборная ВТЭП.

Фото автора

Рецепт не подвёл



Валерий ЧИСТЯКОВ, Тамбовская область

О том, что студенты четвёртого курса Кооперативного техникума Тамбовского облпотребсоюза блестяще сдали экзамен на присвоение разрядов, мы рассказали в прошлом выпуске «Даёшь, молодёжь». Ребята и девушки представили членам комиссии кондитерские изделия, изготовленные собственными руками и по своим рецептам.

Особенно понравился всем пирог «Домашний с курагой» Алёны Черенковой (на снимке). Девушка испекла его, используя советы бабушки. По просьбам читателей публикуем этот рецепт.

Пирог «Домашний с курагой»

Надо: 500 граммов муки, 200 миллилитров воды (молока), 1 пакетик сухих дрожжей, 450 граммов кураги, 3 яйца (2 – в тесто, 1 – для смазки готового пирога), 100 граммов маргарина, 75 граммов сахара, пол чайной ложки соли.

Готовим опару. Смешиваем 300 граммов муки высшего сорта, стакан тёплой воды или молока, 1 пакетик дрожжей, 1 чайную ложку сахара (для активации дрожжей) и ставим на водяную баню на 30–40 минут.

В отдельной ёмкости соединяем 2 яйца, оставшийся сахар, соль. Добавляем в готовую опару, постепенно вводим остальную муку, тщательно перемешиваем, чтобы тесто начало «пыхтеть». Добавляем маргарин и ставим на водяную баню.

Курагу провариваем на медленном огне 30 минут. Готовое тесто снимаем с водяной бани, противень смазываем маргарином, выкладываем раскатанное тесто. Часть его оставляем для оформления. Выкладываем курагу. Из отложенного теста раскатываем жгуты и украшаем пирог сверху в виде решётки. Пирог ставим для расстойки в тёплое место на 15–20 минут. Затем смазываем смесью яйца и молока, выпекаем при температуре 180–190 градусов.

Фото автора

К нам, на бюджет!

Красноярский кооперативный техникум экономики, коммерции и права в результате жёсткого конкурсного отбора стал единственным частным образовательным учреждением региона, получившим бюджетные места на 2018/19 учебный год.

Министерство образования Красноярского края предоставило техникуму 100 бюджетных мест. Из них по очной форме обучения: 25 мест для специальности «экономика и бухгалтерский учёт», 25 мест по специальности «коммерция» и 25 мест для абитуриентов, желающих поступить на «гостиничный сервис». По заочной форме обучения техникум получил 25 мест по специальности «гостиничный сервис».

Скидки – в телефон!

Дарья СМЕРНОВА, Нижегородская область

В конкурсе информационных материалов студентов и преподавателей кооперативных учебных заведений, который Ассоциация образовательных учреждений потребительской кооперации провела при поддержке Центросоюза России, второе место присуждено Семёну Максимова из Нижегородского экономико-технологического колледжа (его научный руководитель – Дмитрий Соловьёв) за проект CoopSale.

Председатель Совета Центросоюза Дмитрий Зубов вручил награды победителям конкурса 28 мая. Одной из номинаций конкурса была «Мобильная коммуникационная платформа COOP CONNECT». Свои предложения и проекты на конкурс прислали студенты почти всех кооперативных учебных заведений Российской Федерации.

Мы взяли интервью у разработчиков проекта – Семёна Максимова и Дмитрия Соловьёва.

– Идея нашего проекта, – говорит Семён Максимов, – в том, что покупатель загружает на мобильный телефон наше приложение и в зависимости от места его нахождения видит предложения о проводимых акциях, скидках. Покупатель через приложение может оформить заказ товара и, если магазин имеет такую услугу, заказать товар с доставкой на дом. Возможна и оплата сформированного заказа через телефон.

– Это приложение будет выгодно и для магазинов, – продолжает разговор Дмитрий Соловьёв. – Магазины самостоятельно вводят информацию о проводимых акциях, скидках, тем самым доводя информацию о своём товаре или услуге до заинтересованного покупателя. Можно более эффективно организовать маркетинговые мероприятия, улучшить коммерческую деятельность. Само приложение может выступать и как бонусная карта покупателя. Всё это делает рынок потребительских товаров более открытым, более эффективным.

Вошла в сборную России



Студентка факультета управления Чебоксарского кооперативного института, филиала РУК, Ирина Баймулкина стала абсолютной победительницей первенства России по тяжёлой атлетике.

Ирина выступала в весовой категории спортсменок до 53 килограммов. В сумме двоеборья эта хрупкая девушка смогла взять суммарный вес в 166 килограммов, что и обеспечило ей победу.

А главным результатом этой победы стало включение Ирины Баймулкиной в официальный состав сборной команды России по тяжёлой атлетике.

А судья кто? Чемпион края!

Анна ЦИГАР, Приморский край

Во Владивостокском гуманитарно-коммерческом колледже прошёл шахматный турнир среди студентов первого и третьего курсов всех специальностей. 35 участников боролись за звание лучшего шахматиста.

Уже не первый год в стенах колледжа проходят подобного ро-

да соревнования – это стало традицией. За шахматной доской встретились как новички, так и опытные игроки, за спиной которых не один год игры в шахматы и не одна победа.

Судил турнир мастер ФИДЕ, чемпион Приморского края Роман Гарифулин. Победа досталась Вадиму Омельченко, студенту третьего курса специальности «технология продукции общественного питания». Вто-

рое место в упорной борьбе занял Михаил Троценко, студент первого курса, третье место досталось Юлии Гуменчук, студентке третьего курса специальности «право и организация социального обеспечения».

Победители награждены грамотами и медалями.

Фото автора

