



НАЗВАН ЛУЧШИЙ УЧИТЕЛЬ ГОДА

В столице прошли районные этапы конкурса, ежегодно проводимого среди учителей ведущих деятельности в системе народного образования с целью выявления творческих, инициативных и преданных своему делу педагогов.

В Сергелийском районном этапе конкурса «Лучший учитель года», проведенном в специализированной общеобразовательной школе № 6, все участники показали себя, как говорится, «со всех сторон».

– Данный конкурс даст возможность выявить среди учителей, самых лучших, – говорит директор специализированной общеобразовательной школы № 6 Дилором Эшматова. – Здесь также можно увидеть те или иные проблемы в образовательном процессе, мешающие учителям в работе. Такие конкурсы служат повышению авторитета учителя, повышают их ответственность за обучение ребят, дают возможность обменяться опытом в профессии.

В конкурсе участвовали 183 учителя, преподающие в общей сложности 11 предметов.

Конкурсанты получали оценки за выполненные задания на основе критериев Республиканского центра образования.

В ходе мероприятия было также проведено выступление на красном речье, помогающее в обучении подрастающего поколения, соревнование на методическое мастерство и уровень творчества, было уделено внимание использованию методики организации самостоятельной работы учащихся в ходе занятий.

В настоящее время проходит республиканский этап конкурса.

Д. ХАМДАМОВ.

ВETERАНЫ ВСЕГДА В ПОЧЕТЕ

В ознаменование с Днем памяти и почестей Национальный олимпийский комитет Узбекистана организовал специальную экскурсию по Ташкенту для группы престарелых, проживающих в Республиканском пансионате ветеранов войны и труда.

В последние годы жильцов Республиканского пансионата ветеранов войны и труда активно приглашают на проводимые в нашей стране престижные соревнования, чемпионаты.

Во время путешествия, организованного по улицам столицы, ветераны побывали на аллее «Шахидлар хотираси», у Вечного огня, возложили цветы к подножию монумента Скорбящей матери, посетили музей Национального олимпийского комитета Узбекистана.

– Наше детство пришлось на лихие годы,

у нас не было возможности заниматься спортом, – говорит корреспонденту УзА Миразиз Агзамов. – Даже не имели мяча, чтобы поиграть в футбол. А наши дети сегодня могут заниматься любым видом спорта, для этого есть все возможности. Победы и достижения наших детей очень радуют.

По окончании мероприятия Национальный олимпийский комитет накрыл для ветеранов праздничный стол и вручил памятные подарки.

Ж. ТАШХОДЖАЕВ.

Государственная молодежная политика – в действии

ЗДЕСЬ ОБУЧАЮТ ВОСТРЕБОВАННЫМ СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ

Правильность выбора профессии, которая удовлетворит человека и морально и материально, определится лишь тогда, когда ее азы постигаются не только теоретически, но и на практике. Учащиеся Яккасарайского профессионального колледжа сферы услуг ежегодно проходят производственную практику на предприятиях и в организациях города, и польза им от этого большая.

– В нашем учебном заведении ребята получают образование по таким направлениям, как повар широкого профиля, конструктор-модельер швейного производства, менеджер по туризму и гостиничному хозяйству, бухгалтер-аудитор, – рассказывает заместитель директора по производственной практике Каримбек Турабеков. – Формируя портфель заказов, связанных с трудоустройством выпускников, колледж на сегодняшний день заключил четырехсторонние договоры с некоторыми гостиницами столицы, где будущие менеджеры проходят преддипломную практику, причем на это время руководство гостиниц выделяет им проездные карточки, обеспечивает бесплатным обедом, предоставляет хороший заработок и охотно, в последствии, принимает на работу.

– В ходе организованной колледжем вместе с партнерами производственной практики, нам представляется возможность пообщаться вместе со штатными

работниками над оформлением ресторанных залов, баров, помогают глубже вникнуть в различные аспекты трудовой деятельности, осознанно закрепить свой выбор и стремление наиболее полно овладеть профессиональными навыками гостиничного и ресторанный бизнеса, – говорит учащийся третьего курса Бекзод Бутаев. – Скоро более 60-ти выпускников по специальности «менеджер гостиничного и ресторанный бизнес» согласно четырехсторонним договорам войдут в гостиничный бизнес Ташкента.

Доброго слова заслуживают наставники, готовящие поваров широкого профиля. Теоретическим обучением занимается преподаватель высшей категории, заведующий кафедрой специальных дисциплин Толижон Умаралиев; практические занятия ведут опытные мастера производственного обучения Дилфуза Шамсиева, Фариди Хидоятова, Наталья Боброва. С третьего курса производственное обучение начинается по такому на-

правлению, как поварское и кондитерское дело. Согласно четырехстороннему договору между предприятием, выпускниками колледжа, районным хокимиятом и родителями учащихся после третьего курса ребята проходят практику на предприятиях общественного питания города.

– В этом году стены нашего колледжа покинут 54 молодых повара, – продолжает рассказ К. Турабеков, – успешно сдавших экзамен по приготовлению национальных и зарубежных блюд. Производственную практику будущие конструкторы-модельеры, бухгалтеры-аудиторы также успешно проходят на предприятиях.

Хорошие знания выпускников колледжа во многом объясняются тем, что в период теоретического обучения применяются различные формы ведения занятий – семинары, лекции, лабораторно-практические занятия. Это способствует развитию логического мышления, самостоятельности.

К. ГАН.

ПРОВЕДЕН МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ДЕТЕЙ

Все более активно развивается торгово-экономическое, инвестиционное сотрудничество между нашей страной и Республикой Корея. Активизация партнерских связей в социальной сфере, особенно медицинской, служит доказательством того, что в государственной политике двух стран приоритетное значение имеет вопрос воспитания гармонично развитого поколения.

В нынешнем году между международным благотворительным фондом «Соглом авлод учун» и фондом Южной Кореи «Саужин» было подписано соглашение по проведению безвозмездного медицинского осмотра детей и оздоровлению их в престижных клиниках Кореи.

В рамках сотрудничества в сфере здравоохранения в нашу страну прибыла делегация во главе с председателем Комитета по северному экономическому сотрудничеству этой страны Сон Ён Гилем.

В рамках визита гости ознакомились с работой, проводимой в медико-социальном центре международного благотворительного фонда «Соглом авлод учун» по укреплению здоровья населения, реализации медицинского осмотра и профилактической работы.

Также с участием врачей клиники Ташкентского медицинского педиатрического института и ведущих кардиологов госпиталя Сежонг Южной Кореи проведен углубленный медицинский осмотр 40 детей с врожденным пороком сердца. По заключению медицинского осмотра, проведенного корейскими специалистами, шесть больных получили возможность пройти льготный курс лечения в госпитале Сежонг.

В этот же день члены делегации Южной Кореи посетили Государственный музей истории Темуридов, ознакомились с историей нашей страны.

**У. ШОНАЗАРОВ,
корр. УзА.**

Реклама и объявления

УТЕРЯННЫЙ

госордер № 10-21/172 от 06.04.1993 г. о праве собственности на квартиру, выданный на имя Цветковой Елизаветы Петровны,

СЧИТАТЬ НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНЫМ.

ООО «EXCELLENT TECHNO GROUP» (ИНН 304011275), зарегистрированное Центром «Одно окно» Шайхантаурского р-на г. Ташкента 7 июня 2016 г. за реестровым № 009282-09, сообщает о том, что оно на основании решения учредителей (протокол № 01/2018 от 14.05.2018 г.) добровольно

ЛИКВИДИРУЕТСЯ.

Претензии и обращения принимаются в течение двух месяцев после опубликования объявления по адресу: г. Ташкент, Шайхантаурского р-на, ул. Каратош, д. 11а.

Вниманию предприятий и организаций!

Государственное предприятие по землеустройству и кадастру недвижимости г. Ташкента объявляет конкурсные торги на приобретение картриджа для плottера марки «HP 711 – четыре цвета (голубой CZ130A, желтый CZ132A, пурпурный CZ131A, черный CZ1239A) – по две штуки.

За дополнительной информацией обращаться по адресу: г. Ташкент, ул. А. Навои, д. 2а. Тел.: 244-62-16, 241-77-29. Факс: 239-35-01.

E-mail: info@kadastr.uz
Коммерческие предложения будут приниматься по указанному адресу и e-mail.

К. ГАН.

ШАШЛЫК БЕЗ УГЛЯ, ОГНЯ И ДЫМА

В наши дни бурное экономическое развитие городских образований влечет за собой рост малых промышленных зон и расширение автомагистралей. Все это отрицательно сказывается на экологическом состоянии окружающей среды, а значит и пагубно влияет на здоровье человека. Неудивительно, что сейчас для каждого человека забота о здоровье выходит на первый план.

Не в последнюю очередь хорошее самочувствие зависит от правильного и здорового питания. Для многих понятие «здоровая пища» ассоциируется с овощами и зеленью, однако каждый понимает, что организм не может полноценно функционировать без мясных блюд.

При этом многие диетологи пытаются доказать, что мясные блюда вредны для здоровья. И больше всего споров, конечно же, вокруг шашлыка, так как жареное мясо в любом виде считается тяжелым для желудка и ведет к нарушению функционирования пищеварительного тракта. Часто рекомендуют употреблять только отварные блюда, но ведь они никогда не сравнятся с нежным вкусом хорошо прожаренного, с золотистой хрустящей корочкой сочного шашлыка.

Шашлык готовится либо на шампуре, либо в барбекю, но в обоих случаях необходим мангал. Его-то в основном и винят в том, что под воздействием дыма мясо получает вредные токсины, которые неблагоприятно влияют на организм человека.

Тем не менее современный мир постоянно выдумывает технологические новинки, чтобы обойти те или иные проблемы. В частности для приготовления шашлыка были придуманы электрошашлычницы.

На нашем рынке представлена широкая линейка электроприборов, включающая как вертикальные, так и горизонтальные шашлычницы. Среди них выделяются отечественные электрошашлычницы «ПГС», позволяющие приготовить настоящий шашлык без применения огня и дыма.

Для сохранения всех вкусовых качеств традиционного шашлыка в качестве нагревательного элемента была предложена керамика, а также придумано оригинальное техническое решение, при котором керамические нагревательные элементы прожаривают шашлык так же, как в привычном для всех мангале. У нагретого металла очень высокая длина волны, но низкая плотность теплового луча. С керамикой дело обстоит наоборот – длина волны низкая, зато плотность теплового луча высокая. Поэтому шашлык, готовящийся на такой шашлычнице, отлично прожаривается, при этом оставаясь сочным и ароматным. И при правильно замаринованном мясе шашлык, приготовленный на электрошашлычнице «ПГС», может превзойти по вкусовым свойствам шашлык, который был приготовлен на углях. Такое техническое решение делает шашлык и более полезным для здоровья. Время жарки такое же, как на обычном «угольном» мангале: 15–20 минут – и шашлык готов.

Теперь о дыме. Основную массу дыма дает не горящий уголь, а капаящий на него жир. Поэтому в электрошашлычнице предусмотрен специальный металлический поддон.



ИННОВАЦИОННЫЙ БЕЗДЫМНЫЙ

ЭКО МАНГАЛ

без канцерогенов,
просто и полезно!



279-38-54, 279-25-23

Жир, стекающий с палочек шашлыка, капает прямо в этот холодный поддон и никаких проблем с дымом не возникает. В пользу применения такого оборудования говорит еще один фактор – экологический. Учеными доказано, что 45 процентов калорий от открытого огня идет непосредственно на приготовление шашлыка. А остальные 55 процентов поступают в атмосферу, сжигая кислород и образуя углекислый газ. В электрических шашлычницах 95 процентов калорий идет на приготовление пищи, и лишь 5 процентов выделяются в окружающую среду. Так что скорейший переход то-

чек общепита на электрические шашлычницы принесет огромную пользу с экологической точки зрения.

На электрошашлычницах «ПГС-031» серии «С» (бездымный мангал) можно готовить не только на свежем воздухе, но и в закрытом помещении, будь то кафе, ресторан или квартиры многоэтажного дома.

Вывод таков: настоящий шашлык можно приготовить и без применения дров, угля, огня и дыма... на электрошашлычнице «ПГС»! И не просто приготовить, а приготовить полезное блюдо без вреда для здоровья и окружающей нас среды!

Предприятие «ПГС» изготавливает и реализует широкий ассортимент электрооборудования. Это электрические минипечки, казаны, шашлычницы, сауны, обогреватели, тандыры и т. д.

Наша продукция предприятия запатентована и сертифицирована.

Наши контакты:

веб-сайт: www.pgs.uz;

Телефоны: 279-38-54, 279-15-70;

факс: (+99871) 279-25-23;

e-mail: pgs@yandex.ru.

Товар сертифицирован.

