

Федеральное государственное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Новосибирский технологический техникум питания»



# КУШАТЬ ПОДАНО

Студенческая газета № 82

Октябрь 2011 г.

Выходит с марта 1996 г.

## С Днем учителя!

В знанье - величие и краса,  
Знанье дороже,  
чем клад жемчужин:  
Время любой  
уничтожит клад,  
Мудрый и знающий  
вечно нужен.

05.10.2011 г.



## Поздравление директора техникума



Наш техникум с 1962 года подготовил 15178 высококвалифицированных специалистов со средним профессиональным образованием для общественного питания. Выпускники техникума составляют основную часть специалистов и руководителей предприятий общественного питания города и области.

Высокий профессиональный уровень педагогического коллектива позволил создать техникуму высокую репутацию среди населения и работодателей. Много лет успешно служат делу обучения и воспитания студентов преподаватели:

Селюнина И. С., Мызина О. Д., Ковалева Л. П., Шарнина Т. А., Копылова А. Л., Краленко Л. А., Шуленина Е. Е., Шишлевская Н. Ю., Лисина Л. Н., Коппа О. В., Анциферова С. А. и многие другие. Их профессионализм и творческое отношение к труду высоко ценят студенты и работодатели. Их занятия всегда проходят на высоком методическом уровне. В настоящее время в техникуме работают много молодых преподавателей и их отличает заинтересованность и неравнодушное отношение к работе со студентами, глубокое знание предмета, методики преподавания.

Образовательный процесс – это сложный процесс и представить педагогические успехи техникума без участия работников библиотеки, бухгалтерии, хозяйственной части, вспомогательного персонала невозможно. Поэтому День Учителя это наш общий праздник, праздник всех сотрудников техникума.

Образ учителя это всегда светлый образ, личность, которая остается в памяти благодарных учеников на всю жизнь.

Отрадно то, что преподавателями и мастерами становятся наши выпускники. Среди них хочется отметить: Вандакурову Е. В., Неволину Е. В., мастеров п/о – Харлову т. С., Ильиных Т. Н., Бондаренко А. А., Харитонову Т. А., Красноруцкую А. А., Вечкутову А. А.

Поздравляю всех сотрудников техникума с Днем Учителя. Желаю здоровья, успехов в Вашем благородном, ответственном труде, всегда соответствовать высокому званию «Учитель».

Образовательный процесс организуется и проводится для студентов и этот процесс двусторонний, взаимозависимый. Желаю всем студентам преодоления трудностей в получении знаний. Только их преодоление, дадут глубокие знания и позволят быть успешными в жизни. Помните, что учителю, очень важно каким человеком и специалистом вы станете по окончании учебы.

С праздником Вас, коллеги, Гусев Н. Ф

## Поздравление преподавателям

Поздравляем всех учителей!  
С праздником, и счастья вам желаем,  
Много благодарных вам людей  
К этим строкам присоединяем  
Вы извините, если иногда  
Раздражали вас непослушаньем.  
Счастья вам на долгие года!  
И во всех делах своих признанья.

Группа Б-11



Дорогие уважаемые  
и любимые преподаватели!  
Поздравляем вас с этим чудесным  
праздником.  
Мы очень благодарны Вам за ваше по-  
нимание, доброту, заботу и терпение!  
Желаем вам счастье, любви, много ра-  
достных дней, а главное трудолюбивых  
и ответственных студентов! Как мы!

От всего сердца группа Б-10

Дорогие преподаватели!  
Поздравляем вас с Днем Учителя, вашим праздником  
От всей группы Т-18 желаем терпения, хоть и не со всеми  
получается держать себя в руках, здоровья, от солнечных и  
радостных дней. Чистой и искренней любви.  
Мы вас всегда будем помнить, уважать и любить!!!



## Поздравление мастерам

В поздравление мастерам!!!  
Мы не будем молодость желать:  
Тем, кто душу студентам отдает,  
Не дано стареть и умирать.  
Пожелаем мы терпенья, сил,  
Вдохновения и в труде отдачи,  
А еще - больших вам зарплат,  
И хороших премий !!!



гр. Т-49



Дорогие наши  
преподаватели и мастера!  
Группа 319 от всей души  
поздравляет вас  
с вашим профессиональным праздником,  
благодарит за ваш нелегкий труд и терпение  
и желает за все ваши старания получить  
достойную награду, в виде светлых умов России  
и умелых мастеров своего дела!



С незапамятных времен  
рождаются на земле ангелы  
как обычные дети, взрослеют и спешат к детям.  
Они и называются учителями.



## Советы преподавателям

Все нравственное воспитание детей сводится к доброму примеру.  
Живите хорошо или хоть старайтесь жить хорошо,  
и вы по мере вашего успеха в хорошей жизни хорошо воспитаете детей.  
Лев Николаевич Толстой

Насильное обучение не может быть твердым, но то,  
что с радостью и весельем входит, крепко западает в души внимающим.  
Василий Великий

Цель обучения - научить обходиться без учителя.  
Элберт Хаббард

Важнейшее из человеческих усилий - стремление к нравственности.  
От него зависит наша внутренняя устойчивость и само наше существование.  
Только нравственность в наших поступках придает красоту  
и достоинство нашей жизни.  
Сделать ее живой силой и помочь ясно осознать ее значение -  
главная задача образования.

Альберт Эйнштейн

«Если я хочу успешно подвести человека к достижению определенной цели, мне нужно сначала увидеть его таким, каков он есть — и начать именно с этого».

«Тот, кто этого не умеет, обманывает себя, если думает, что он умеет помогать другим. Чтобы помочь другому человеку, нужно понимать больше, чем он, но прежде всего следует понять то, что понимает другой».

Если я этого не умею, то не играет роли, сколько я знаю и умею».

«Если я все равно хочу показать, сколько я знаю, я — тщеславен и высокомерен, и на самом деле не хочу помочь, а хочу, чтобы мной любовались. Любая настоящая поддержка начинается с уважения тех, кому я хочу помочь, и поэтому мне нужно понять, что помочь — это не желание царить, а желание служить».

Если я этого не умею, я никому не смогу помочь».

С. Кьеркегор

# Кулинарная страничка

## Шоколадный фондан



Fondant au chocolat – французский тающий шоколадный десерт. Фондан – это брат маффина (или кекса, если вам так привычнее). Некоторые источники гласят, что получился он льющемся из-за ошибки шефа, шоколадный кекс попросту не пропёкся, и гостям был подан с жидкой серединкой. Находчивые французы выкрутились, так и появился во французской кухне новый десерт.

Да, и ещё самое приятное – это время приготовления. 15 минут на подготовку и 7 минут в духовке, рекорд для десерта.

Время приготовления: 15 минут подготовка, 7 минут выпечка

чёрный шоколад 100 г,  
масло сливочное 30 г,  
куриные яйца 2 шт.,  
мука 2 ст. л.,  
какао 2 ч. л.,  
сахарная пудра 50 г,  
разрыхлитель 5 г.  
соль 1 щепотка,  
шоколадно-ореховая паста 1 ст. л.

Шоколад, сливочное масло и шоколадно-ореховую пасту растапливаем на водяной бане. Взбиваем яйца с сахарной пудрой. Добавляем муку, разрыхлитель, соль и какао. Перемешиваем. Вводим взбитые яйца в растопленную шоколадную массу. Хорошо перемешиваем.

Формы для запекания смазываем сливочным маслом. Наполняем их на 2/3 получившейся массой и ставим в разогретую до 200°C духовку. Выпекаем в течении 7 минут. За 7 минут у вас получится достаточно жидкая серединка, если передержите – будет похоже на кекс.

## Напиток из граната

1 гранат  
1 ч.л мёда  
по щепотке соли и зиры

1. Гранат положите в миску с холодной водой или в холодильник, чтоб он хорошенько охладился. Разрежьте на 4-6 частей и выньте зёрна.

Кстати из холодного гранате зёрна вынимаются легко. Предварительно срежьте с плода верхушку и нарежьте кожуру. Затем зернышки обсушите бумажным полотенчиком.

2. Переложите зёрна в блендер и взбивайте примерно 10 секунд чтобы они только сок дали. Но ни в коем случае не нужно делать пюре, так как гранат в виде пюре становится горьким!

Пропустите массу через сито, добавьте мёд, свежемолотую зилу и соль. И перелейте в охлаждённый бокал.

