



СТУПЕНИ

№ 1 (75) • ФЕВРАЛЬ • 2013

В НОМЕРЕ:

2 СТР.

- НАШИ В БОЛГАРИИ
- НЕДЕЛЯ КАФЕДРЫ ТПП

3 СТР.

- НОВАЯ ПОБЕДА НГТТИ
В «СТУДЕНТЕ ГОДА»
- РЕСПУБЛИКА,
ЗНАЙ НАШИХ!

4-5 СТР.

- РЕСПУБЛИКАНСКАЯ
ОЛИМПИАДА
ПО ТЕХНОЛОГИИ —
ОТ ЗАДУМКИ
ДО ШЕДЕВРА

6 СТР.

- НОУ И СНО —
ДВИГАТЕЛИ ПРОГРЕССА

7 СТР.

- ЧЕРЕЗ ПРОЕКЦИЮ
ВРЕМЕНИ
- ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

8 СТР.

- ЗА ЧАШКОЙ ЧАЯ
- «ЗВЁЗДЫ КРЕМЛЯ»
- КВНУ БЫТЬ!

Дорогие коллеги, студенты! На пороге весна, которая привела за собой два больших праздника — День защитника Отечества и Международный женский день. От всей души я хочу поздравить уважаемых коллег-мужчин и юношей с главным мужским праздником. Не забывайте, что мы — защитники нашей Родины, а главное — мы защитники наших любимых женщин, и я желаю, чтобы в ваших семьях царили покой и гармония, чтобы каждый новый день приносил вам радость и счастье. Но что мы, мужчины, можем без наших замечательных женщин? Я поздравляю прекрасную половину человечества с праздником любви и весны — с Международным женским днём, и очень хочу, чтобы каждая из вас была счастлива и любима. Именно вы создаёте комфорт и тёплую атмосферу в нашем родном НГТТИ, и всё, к чему вы прикасаетесь, несёт отпечаток нежности и красоты. И я желаю всем вам, дорогие мужчины и женщины, юноши и девушки, чтобы каждый ваш день был наполнен теплом родных улыбок, чтобы наше общее дело и дальше развивалось



и приносило всем нам море приятных впечатлений и положительных результатов, чтобы каждый из вас чувствовал, приходя в институт, что его ценят и любят. Желаю вам весеннего настроения и добрых перемен в жизни!

Ректор НГТТИ В. С. СУВОРОВ

СТАЖИРОВКА В БОЛГАРИИ — МЕЧТА ИЛИ РЕАЛЬНОСТЬ?

С 30 января по 8 февраля студенты НГТТИ в сопровождении преподавателей прошли учебно-производственную стажировку по теме «Хлеб и хлебопекарное производство; контроль качества готовой продукции». В самом начале стажировки ребята познакомились с преподавателями и руководством института: с профессором, доктором наук университета Илианой Милковой-Томовой, с ректором университета, профессором, доктором технических наук Кольо Динковым и проректором по учебной

Окончание на стр. 2



СТАЖИРОВКА В БОЛГАРИИ — МЕЧТА ИЛИ РЕАЛЬНОСТЬ?

Окончание. Начало на стр. 1

работе Н. Менковым. После ребята посетили лаборатории и кафедры университета: технологии зерна, хлеба и хлебобулочной продукции (учебные аудитории, лаборатории микробиологии и физико-химического анализа); технологии мяса и рыбы (учебный цех по переработке мяса); технологии вина и пива (учебные аудитории, лабораторию сенсорного анализа и микробиологии); кафедру туризма и языкового обучения; хозяйственный факультет, учебный ресторан, библиотеку. После знакомства с университетом ребят ожидало знакомство с городом



Пловдивом — посещение археологического и этнографического музеев города, экскурсия на элеватор (мельницу) «Симиид», подробное рассмотрение стадий технологического процесса мукомольного производства. В следующие дни студенты с интересом посетили производство хлеба и хлебобулочных изделий, познакомились с оборудованием и технологией приготовления хлеба, дегустировали его. Позже ребята познакомились с различными торговыми предприятиями города Пловдива, они изучили особенности ассортимента и технологии продаж. Студентам удалось посетить и легендарный памятник русскому солдату «Алёша». Посетили ребята и знаменитый винный завод Старосел — познакомились с оборудованием и технологией производства и хранения алкогольной продукции. Экскурсионная программа была не менее насыщенной, чем учебная. Студенты побывали в храме, дотированном IV веком до н.э. и музеях города Панагюрице, посетили драматический театр Пловдива. Во время стажировки студенты побывали в центре физического воспитания и спорта университета, познакомились с особенностями хлебопечения в Болгарии и на территории ЕС в целом. Ребята плодотворно поработали: научились приготовлению хлеба по различным рецептурам, в том числе слад-



ких хлебобулочных изделий с добавлением инулина, провели экспертизу и оценку качества хлеба и хлебобулочных изделий, провели экспертизу чая, экспериментальную работу по экструзии кукурузной муки, участвовали в лабораторно-практическом занятии по приготовлению национальных болгарских блюд. По итогам стажировки студентам НГТТИ были вручены дипломы. Студенты уже обсудили дальнейшие планы сотрудничества с руководством университета и с нетерпением ожидают новой возможности заграничной стажировки.

P.S. Интервью с одним из участников стажировки Юрием Сорокиным читайте в рубрике «За чашкой чая».

**Татьяна Алексеевна СМЕРНОВА,
Алсу Ансаровна ЮСУПОВА**

НЕДЕЛЯ КАФЕДРЫ ТПП – ИТОГИ И РЕЗУЛЬТАТЫ



Недавно в НГТТИ прошла неделя кафедры технологии продуктов питания. В рамках недели кафедры был организован конкурс картин из кондитерского сырья: пряничного теста, шоколада, карамели, глазури, помадки, мармелада, мастики, солёного теста. На мероприятие недели кафедры ТПП были приглашены учащиеся школы № 32: ребятам провели экскур-



сию по институту и лабораториям кафедры ТПП, показали фильм об НГТТИ. Ещё одним важным мероприятием стал круглый стол «Тератогенное действие контаминантов пищи», в котором приняли участие студенты групп 111-О, 101-О, 191-О.

Тема круглого стола заинтересовала слушателей, поскольку все они – будущие родители, и рождение здоровых детей без аномалий развития очень актуально. Также прошла игра «Технологический калейдоскоп». Участники – студенты группы 101 – получили карточки с названием продуктов. Задачей было создать блюдо, назвать его, составить технологическую схе-



му приготовления и презентовать данное блюдо. Было организовано мероприятие «Интеллектуальный марафон», по итогам которого команда-победитель выиграла участие в японской чайной церемонии. Не осталось без внимания и взаимодействие с работодателями – была организована встреча представителей-работодателей ООО «Астера+» со студентами 5 курса. По итогам работы в торжественной обстановке произошло награждение победителей и активных участников недели кафедры Технологии продуктов питания грамотами.

Студенты кафедры ТПП



НОВАЯ ПОБЕДА НГТТИ В «СТУДЕНТЕ ГОДА»

Всё-таки работа совета общежития НГТТИ — нелёгкое занятие: постоянные развлекательные мероприятия, работа с документацией, проверка чистоты комнат и этажей, спортивные соревнования и эстафеты. А самым важным событием в этом году стал ежегодный республиканский конкурс «Студент года-2012», лауреатами которого мы уже становились в 2010 году. Но ведь девиз совета — «Если мы есть — значит нужно быть первыми», а значит нужно снова участвовать.

Сказать, что было сложно подготовиться, — это значит слукавить, так как мы знали, что от нас требуется, но недооценивать соперников нельзя, потому что основным испытанием стало прохождение в финал конкурса. Но обо всём по порядку.

Из Набережных Челнов мы были единственными участниками в данной номинации, и казанские соперники были сильными и достойными конкурентами — КНИТУ, КГЭУ, Медицинский колледж и многие другие учебные заведения столицы принимали участие в конкурсе. Но мы не стали унывать и для подготовки к участию разделились на команды: каждый сектор делал свою работу, которая заключалась в изготовлении «папки». В ней наглядно должна была отражаться деятельность отдельного сектора и совета общежития в целом. Когда работа всех секторов была уже сделана, перед нами встала новая задача — создание видеоролика. С ней мы справились за один вечер, благодаря ребятам-операторам-режиссёрам-монтажникам, за что огромное им спасибо! И вот наша «папка» готова, видеоролик снят — всё это отправляется в Казань на суд жюри конкурса. Мы с нетерпением ждали результатов. И вот долгожданная

новость — мы прошли заочный этап конкурса и нас пригласили в Казань для прохождения очного тура, и мы незамедлительно отправились в столицу нашей республики. В очном туре мы показали наш ролик, вкратце рассказали о совете и общежитии НГТТИ, ответили на все интересные жюри вопросы, которых, как оказалось, было немало! Благодаря слаженной работе совета и достойного представления его в очном туре, мы стали финалистами конкурса. Перед тем, как начать готовиться к церемонии награждения, нас пригласили на встречу с заместителем министра, курирующего вопросы молодёжной политики РТ Рустамом Гарифуллиным и организаторами конкурса. На встрече мы обсудили главные вопросы, касающиеся студентов, предложения и, конечно же, поздравления финалистов — лидеров студенческого самоуправления. Уже дома началась плодотворная подготовка, а нарядов — девушки примеряли платье, а парни костюмы и галстуки, ведь дресс-код церемонии был строгим — вечернее платье и деловой костюм. И вот настал этот долгожданный день... Утром мы с ребятами во главе с нашим старшим воспита-

телем Ириной Анатольевной Газизовой отправились в молодёжный центр Нур, где нас ожидала встреча с мэром г. Набережные Челны Василем Гаязовичем Шайхразиевым, который в процессе беседы пожелал нашему совету удачи и творческих побед. После встречи мы сели в автобус и отправились в казанскую «Пирамиду» за победой! Сложно передать эмоции, которые переполняли нас, и (хотя каждый это скрывал) было видно, что все мы немного волнуемся. Все зрители на месте, занавес открыт, вокальный хор КГЭУ начинает открытие с вечного гимна студентов «Гаудеамус». Объявление победителей номинаций сменялось творческими номерами — выступлением звезды татарской эстрады Ильназа Сафиуллина, танцем дружбы народов от Лиги студентов и проректоров вузов Казани, а также пародией на знаменитый «Gangnam style» PSY, который в исполнении студентов превратился в «Liga Style», а известные всем движения исполняли не только танцоры на сцене, но и все присутствующие в зале! Награждали победителей яркие известные личности: победительница проекта «Голос» Дина Гарипова, участники «Comedy Club» Гавр и Олег, Максим Поташёв — магистр игры «Что? Где? Когда?», олимпийская чемпионка Юлия Зарипова, первые лица республики и многие другие. Нашу номинацию ведущий объявил одной из первых, и для вручения премии я вместе с остальными участниками номинации «Лучший студенческий орган самоуправления общежития»

поднялась на сцену и меня охватила лёгкая дрожь от волнения. Ведущий озвучил обладателя специального приза — Набережночелнинский Государственный Торгово-технологический институт!



Переполненная эмоциями, я забираю заслуженную награду — Диплом, Специальный приз, сертификат на фотосессию, сертификат на изучение английского языка-онлайн и другие ценные подарки. Видеть со сцены радостные глаза ребят и ощущать поддержку всех тех, кто приехал нас поддержать, было приятно и трогательно! После церемонии мы, уставшие и довольные, отправились домой.

Пройдет немного времени, мы отдохнём и снова встретимся в стенах нашего родного общежития, сядем за рабочий стол и начнём заниматься своим делом — создавать приятную, тёплую, семейную атмосферу для всех студентов общежития НГТТИ, чтобы в будущем уже они стали победителями «Студента года».

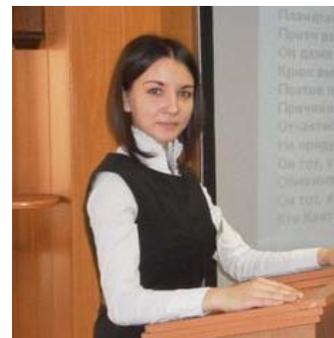
Юлия ЕРОХИНА

РЕСПУБЛИКА, ЗНАЙ НАШИХ!

«Их имена составили славу России» — Республиканская научно-практическая конференция, которая проходит под патронажем Министерства культуры Республики Татарстан, Елабужского муниципального района, Елабужского государственного историко-архитектурного и художественного музея-заповедника и Елабужского института Казанского (Приволжского) федерального университета. В этом году 7 и 8 февраля она во второй раз собрала юных исследователей истории родного края. Как отметила директор музея-заповедника Г.Р. Руденко, на конференцию съехались 138 учащихся и студентов из 24 на-

селённых пунктов Республики Татарстан.

Наш институт на этом мероприятии представляли Ирина Макарова (группа ТХ-192, ФСПО) и Миляуша Зиганшина (группа ТХ-291, ФСПО). Ирина Макарова блестяще выступила с докладом «Лингвистический анализ поэтического цикла М.И. Цветаевой «Ученик». Научный руководитель Ирины, преподаватель русского языка и литературы А.О. Ермаков поясняет: «Несмотря на то, что мы изначально попали в старшую возрастную группу, где боролись студенты вузов, будущие дипломированные историки и филологи, нашему докладу не было равных. Ирина сразу же обрати-



ла на себя внимание участников секции и жюри своим глубокими познаниями в литературе».

Миляуша Зиганшина — единственная из участников, которая всесторонне осветила в своём докладе вклад купцов-мусульман в строительство об-

разовательных и религиозных учреждений города Елабуга в XIX веке. Под руководством Е.В. Табаровой, преподавателя истории и основ философии, Миляуше удалось привести в своей работе такие исторические факты, которые привели в замешательство не только участников конференции и их научных руководителей, но и профессиональных историков.

По результатам этого мероприятия Ирина Макарова заняла первое место, Миляуша Зиганшина — третье место, уступив только студентам исторического факультета Елабужского института К(П)ФУ. Мы искренне поздравляем наших победителей и их научных руководителей!

Сергей ПЕТРЕНКО

РЕСПУБЛИКАНСКАЯ ОЛИМПИАДА ПО ТЕХНОЛОГИИ — ОТ ЗАДУМКИ ДО ШЕДЕВРА



Все СМИ пестрят о прошедшей в нашем институте Республиканской олимпиаде по технологии. НГТТИ достойно представила третьекурсница фСПО Алсу Султанова, получив приз зрительских симпатий и заслуженное уважение со стороны жюри. В соревновании встретились 7 лучших студентов из Казани, Альметьевска, Бугульмы и Нижнекамска. Все участники продемонстрировали своё мастерство и креативность мышления, проявив талант в приготовлении десерта. Я попыталась выяснить, как всё проходило «за кулисами».

21 февраля в нашем институте ощущалось приятное волнение как со стороны всего преподавательского состава и администрации, так и со стороны самих «виновников торжества». После регистрации все участницы отправились завтракать в столовую,

где и познакомились друг с другом. Затем у конкурсанток началось 20-ти минутное тестирование по 40 профессиональным терминам, а позже девочки получили задание на составление технологической карты своего блюда. Соревнование оценивало жюри,

в состав которого входили шеф-повара ресторана «Круглый Стол» и председатель цикловой методической комиссии НГТТИ Ольга Геннадьевна Строкова.

С теоретическим заданием наша студентка Алсу Султанова справилась без труда, как, собственно, и с самим приготовлением десерта. По словам Анастасии Николаевны Ротановой и Людмилы Анатольевны Шарафутдиновой, готовящих нашу конкурсантку, они ни на минуту не сомневались, что у Алсу может что-то не получиться, так как подготовка воспроизводилась на 100%. «Исходя из нелёгкой темы конкурса, мы подбира-

ли современные отделочные полуфабрикаты, старались сделать блюдо минимизированным. То есть на тарелке его кажется мало, а ингредиентов заложено большое количество. Изначально делали зарисовки на бумаге, и во время подготовки старались не отступать от задуманного», — поделилась Анастасия Николаевна. Преподаватель такой тонкой и изысканной дисциплины, как технология приготовления кондитерских изделий, она является профессионалом в своём деле. И студенты с большим удовольствием посещают её пары, чтобы научиться этому сложному мастерству.





По словам Алсу, участницы из НГТТИ, такое значимое мероприятие дало ей старт в развитии этого направления её деятельности, возможность поверить в свои силы и доказать, прежде всего себе, что она многого может достичь. Главное — не отступать от начатого, несмотря на возникающие трудности. Блюдо, представленное Алсу, жюри очень высоко оценило, обосновав это тем, что оно соответствует европейскому уровню и такого они ещё не видели. Но по условиям олимпиады Алсу принимала участие вне конкурса, и в подарок она получила сертификат на посещение ресторана «Круглый Стол». Первое же место

жюри присудило Файрузе Сибгатуллиной — студентке Казанского торгово-экономического техникума. За свой десерт «Шоколадный фондан» она награждена сертификатом в магазин косметики.

Одним из критериев судейства конкурсного блюда являлась его аппетитность, размер порции, современная подача и сам стиль оформления. Десерт — это блюдо, завершающее трапезу и делающее её запоминающейся. Вот почему в кулинарном понимании десерт — не просто сладкое блюдо в конце обеда, а лёгкое окончание, которое несёт в себе положительные нотки.



А вот и сам десерт Алсу: основным центром являлся шоколадный бисквит с начинкой, сверху которого эстетично смотрелась сфера из шоколада с нанесённым на неё рисунком. Заборчик из белой глазури оттенял бисквит и устремлял его вверх, а апельсиновый чипс под шоколадными усиками, использованный для декора и характерного дополнения, создал необыкновенное ощущение свободы и утончённости.

«Для того, чтобы снизить калорийность десерта, мы взяли за основу бисквитное тесто, в котором содержится яичные белки, что и придало «флану шоколадному» нежную пористость и текучесть шоколада

внутри при разрезании», — раскрывает секреты Людмила Анатольевна — человек, за которым хочется идти вперёд в своей профессии. А студенты не перестают удивляться её фантазии и бесконечным идеям в профессиональной жизни.

Благодаря своим мудрым и опытным наставникам, с заданной целью Алсу справилась, и преподаватели считают, что таких мероприятий должно быть как можно больше. Нужно активно привлекать студентов к участию для реализации их возможностей, чтобы они могли проявлять себя в творчестве и выходить тем самым на новый уровень.

Валерия ГАВРИЛОВА



НАУЧНОЕ ОБЩЕСТВО УЧАЩИХСЯ И СТУДЕНЧЕСКОЕ НАУЧНОЕ ОБЩЕСТВО — ДВИГАТЕЛИ ПРОГРЕССА

Наш Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт уже на протяжении многих лет сотрудничает с научным обществом учащихся города Набережные Челны. Учащиеся не только приходят в НГТТИ на дни открытых дверей, но и участвуют в интеллектуальных деловых играх, региональных и всероссийских научно-практических конференциях, которых проходят ежегодно в стенах нашего вуза (в 2012 году проходила I городская конференция для учащихся школ нашего города). Учащиеся также занимают призовые места и становятся дипломантами всероссийских и международных научно-практических конференций, в которых доминирующее большинство участников — студенты вузов и ссузов нашего города.



Многие члены научного общества учащихся — это преподаватели нашего вуза с научной степенью кандидата наук, которые начали свои научные труды со школьной скамьи и продолжили уже будучи студентами в высшей школе. Радует их постоянная вовлечённость в исследовательскую деятельность, ведь наука — это двигатель прогресса, она помогает развиваться.

13 февраля 2013 года в стенах Набережночелнинского государственного торгово-технологического института прошёл семинар «Введение в науку». Участники данного мероприятия — наши друзья, с которыми Студенческое Научное Общество (СНО) НГТТИ сотрудничает на протяжении многих лет — это «Научное общество учащихся», в котором состоят школьники средних общеобразовательных школ, гимназий, лицеев города. Также гостями семинара были студенты среднего и высшего профессионального образования НГТТИ.

Мероприятие началось со слов приветствия проректора по научной работе НГТТИ, доктора социологических наук,



профессора кафедры менеджмента и маркетинга Сергея Петровича Дырина. Он рассказал о перспективах развития вуза и дальнейшего процветания в области научно-исследовательской деятельности. Члены научного общества учащихся города Набережные Челны сыграли сценку с участием древних богов про зарождение науки на небесах. Сценическое мастерство и талант смогли передать сущность науки и её значимое место в жизни каждого человека. Во время игры в спектакле были сделаны выводы о предпосылках и о том, что люди на Земле сами должны прийти к новым открытиям, а роль богов — это создание условий для научной деятельности.

После сценки был представлен интересный фильм про историю развития науки, в котором были описаны основы зарождения научно-исследовательской деятельности с древних времён до нашего времени.



Затем каждая кафедра представила своё мероприятие в рамках семинара для учащихся и студентов. На кафедре гуманитарных и социальных дисциплин Альфиёй Робертовной Батыршиной был представлен интересный и познавательный рассказ об истории и развитии направления



«Сервис». На кафедре математических и естественнонаучных дисциплин прошёл практический семинар о физике и математике под руководством Булата Харисовича Тазмеева. На кафедре товарного консалтинга и экономики был проведён мастер-класс «Экспертиза качества томатного сока» под руководством Андрея Львовича Тетеркина. На кафедре менеджмента и маркетинга проходила интеллектуальная деловая игра по психологии управления «Интеллектуальное казино» (организатор — Людмила Алексеевна Иванова). На кафедре технологии продуктов питания прошёл мастер-класс «Технология молекулярной кухни» под руководством студента Дениса Бабинцева.

Надеемся, что Студенческое Научное Общество и Научное Общество Учащихся будут сотрудничать и примут участие в научно-практической конференции для школьников 25 апреля 2013 года.

Айсылу Амирзянова АХМЕТГАРЕЕВА

ЧЕРЕЗ ПРОЕКЦИЮ ВРЕМЕНИ...

«Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт»... Для меня это название особенно дорого, поскольку это не только моя работа на сегодняшний день, это ещё и тот мир знаний, который взрастил меня как человека, специалиста и личность.

Что для меня НГТТИ тогда и сегодня? На этот вопрос можно ответить следующим образом: естественно, восприятие НГТТИ как студента и специалиста, который трудится в нём, различно, можно сказать, что это восприятие внешнее и внутреннее.

Когда я была студенткой, то НГТТИ был для меня любимым институтом, куда всегда было желание прийти, и не просто отсидеть пары, а взять его частичку — новые знания о своей будущей специальности. Именно тогда пришло понимание того, что здесь очень хорошо и комфортно, что мы отличаемся от других вузов. Эту особенность можно было выделить не только по внешнему виду студентов, но и по атмосфере всеобщего порядка, уюта, спокойствия, весёлых идей и энтузиазма, а также ответственности профессорско-преподавательского состава за наше воспитание и формирование наших личностей. Тогда с НГТТИ было связано много надежд и желаний, достижение определённых целей, которые ставила перед собой.

Достижение этих целей давало ощущение собственной силы: я могу, я умею, я хочу, а это, в свою очередь, сформировало мою целеустремлённость и способность всегда идти до конца. Поэтому я с уверенностью говорю, что НГТТИ — это моя вторая семья, которая должным образом воспитала меня.

Сегодня для меня НГТТИ — это трудовое поприще, которое приносит мне радость от проделанной работы, от общения с преподавательским составом, со студентами. В чём отличие НГТТИ сегодняшнего и вчерашнего? Я думаю, что наш институт, как любой профессионал в своём деле, с годами становится только опытнее, мудрее и конкурентоспособнее. И очевидно, что всё положительное в НГТТИ, — это результат неимоверных усилий всего персонала, всех сотрудников, студентов. Сегодня НГТТИ на слуху у потенциальных абитуриентов, он узнаваем, и я надеюсь, что и в дальнейшем станет ещё более привлекательным для молодёжи, у института есть весь необхо-



димый потенциал для этого: прекрасная материально-техническая база, отличный профессорско-преподавательский состав, привлекательная и интересная учебная и внеучебная студенческая жизнь. Если оценить деятельность института, как студента, то я бы поставила только «отлично».

Но ведь «нет предела совершенству», поэтому искренне желаю удачи нашему институту в его постоянном и многоступенчатом развитии и совершенствовании.

С уважением, Елена Владимировна КИСЕЛЁВА — специалист по учебно-методической работе кафедры товарного консалтинга и экономики.

ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Мы не забываем полюбившуюся многим традицию публикации рецепта блюда от преподавателей института и ищем новые вкуснейшие рецепты для читателей «Ступеней». Сегодня рецептом своего фирменного блюда поделилась старший администратор НГТТИ Светлана Васильевна Сидякина. Немного об истории...



Крокеты (от фр. *croquer*, кусать) — вкусные закуски и основное блюдо, очень известное своей сытностью и простотой приготовления. Их приготавливают как цилиндрической, так и округлой формы из картофеля, мясного фарша или овощей,

обваленных в сухарях и обжаренных во фритюре. Бывают отварными и жареными. Вместо сухарей иногда используется картофельное пюре. Крокеты изначально появились во Франции. В дальнейшем приобрели мировую популярность и как деликатес, и как промышленно производимый фастфуд. Используют их в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам или как самостоятельное блюдо с различными соусами. Здесь мы предлагаем классическую версию рецепта картофельного крокета, но, если вы хотите, вы можете обогатить ре-

цепт другими ингредиентами — ветчиной, зелёным горошком. А теперь записываем и готовим!

Ингредиенты:

1 кг очищенного картофеля
2-3 сырых яйца
2-3 варёных яйца
Зелёный лук
500 г шампиньонов
2-3 луковицы
500 г фарша
Зелень, соль, перец

Приготовление:

Картофель отварить, протереть в пюре, дать немного остыть, добавить сырые яйца, хорошо перемешать.



Подготовить начинку:

Варёные яйца измельчить на крупной тёрке, посолить, добавить небольшое количество растительного масла и нашинкованного зелёного лука.

Шампиньоны свежие промыть, мелко порубить, обжарить с измельчённым луком на сковороде с добавлением масла, дать остыть.

Фарш обжарить с луком, остудить.

Готовое пюре выложить на ладонь, сделать углубление, вложить начинку, соль, перец по вкусу, сформировать шарик (цилиндр), обвалить в муке, обжарить на сковороде с большим количеством растительного масла, затем опустить в кипящее масло. Шарики должны покрыться румяной корочкой. Готовые крокеты выкладываем на тарелку, покрытую листом салата или капустой, посыпаем зеленью, радуем домашних вкусными шариками!

Валерия Гаврилова

Торгово-технологический расширяет границы взаимодействия с учебными заведениями мира. Сегодня за чашкой чая мы встретились с Юрием Сорокиным, студентом 2 курса ВПО группы 212-О, профессиональным спортсменом, мастером спорта, членом сборной институтской команды КВН, который посетил в составе группы студентов Университет пищевых технологий в древнейшем городе Болгарии — Пловдиве.



1. Юрий, для чего Вам нужна была эта стажировка, какие цели Вы себе ставили?

Целей было много. Получить дополнительные знания, завести интересные и полезные знакомства, наладить связи для будущего сотрудничества, ну и отдохнуть после зимней сессии.

2. Что дала Вам стажировка в профессиональном плане, сможете ли Вы применить полученные знания в будущей профессии?

Думаю, что смогу. Всё, что мы увидели, очень пригодится нам в будущем. После стажировки появилось много идей, как реализовать себя в профессии. Нам есть, с чем сравнивать.

3. Юрий, расскажите об Университете пищевых технологий, который Вы посетили.

Университет пищевых технологий (УПТ) в Пловдиве имеет полувековую историю и богатые традиции. Он является правопреемником Высшего института пищевкусовой промышленности (ВИПП), основанного в 1953 году как единственный в стране и на Балканском полуострове учебный и научный центр в сфере пищевых технологий. С января 2003 года, после успешной аккредитации, решением Народного собрания Республики Болгарии, ВИПП трансформировался в университет. Университет является международным. В нём обучается более 750 иностранных студентов из 52 государств Европы, Азии, Африки и Америки. В университете существует 50 специальностей в области пищевой науки и технологии, биотехнологии, питания и туризма, машиностроения, энергетики и автоматизации ПВП, компьютерных систем и технологий, индустриального менеджмента.

4. В чём особенность обучения в Университете пищевых технологий?

Преподаватели находят подход к каждому студенту и объясняют материал до тех пор, пока каждый студент не поймёт его и не сможет показать результаты на практике. В УПТ учится очень большое количество иностранных студентов из Франции, Германии, Греции, Турции, Молдовы и т.д. Студенты получают хороший багаж знаний и удачно устраиваются на работу по своей профессии, образование в этом университете очень ценится.

5. Собираетесь ли Вы в дальнейшем сотрудничать с этим университетом и как?

Безусловно, собираюсь, планирую окончить НГТТИ в 2015 году и получить диплом бакалавра, а затем поехать учиться в Болгарию. Хочется поступить именно в УПТ и закончить там магистратуру, ведь за время стажировки я наладил связи с преподавателями, и мы общаемся по почте. Существуют реальные перспективы обучения за границей.

6. Если ли перспективы взаимодействия с другими вузами мира?

Эта моя мечта. Хочу побывать во многих учебных заведениях и набираться опыта.

Очень жду такой возможности. Международный отдел НГТТИ налаживает связи с университетами Украины, Молдовы, Германии. Возможность стажировки за границей ни в коем случае нельзя упускать!

7. Что помимо обучения Вам понравилось в Болгарии?

Девушки, конечно! Там молодёжь симпатичная, приветливая. Студенты очень интересные, общительные, дружелюбные. Очень понравился город Пловдив, в котором мы жили. Это самый древний город во всей Европе! Понравилась их культура, еда, погода, низкие цены на некоторые виды товаров. В этой поездке мне и ребята там понравилось всё. Я бы с удовольствием остался там жить!

8. Какую установку Вы могли бы дать студентам, которые хотят пройти стажировку за границей?

Ехать, ехать и ещё раз ехать! Вы получите богатый опыт в профессиональной сфере, новые знакомства, перспективы. Я рад, что мне представилась такая уникальная возможность, и буду с нетерпением ждать следующей возможности посетить заграничный университет!

Беседовала
Ксения ЛАРИНА



Поздравляем команду КВН «Сборная Торгово-Технологического», прошедшую в финал Студенческой лиги КВН! Ребята порадовали зрителей яркой игрой и искромётными шутками в 1/2 финала. Желаем победы НГТТИ в финальной игре, которая состоится в мае!

Редакция газеты
«Ступени»

«ЗВЁЗДЫ КРЕМЛЯ»

Так назывались прошедшие всероссийские соревнования по спортивной акробатике в Москве. В числе победителей — наша студентка Регина Исламова, которая учится на первом курсе факультета менеджмента. Регина выступала в составе женской команды и теперь по праву вошла в сборную России, которой предстоит выступление на чемпионате мира. От души поздравляем!

P.S. Интервью с Региной Исламовой читайте в следующем номере «Ступени».