



# СТУПЕНИ

НОЯБРЬ • 2014

**В НОМЕРЕ:**

**2 СТР.**

• СТУДЕНЧЕСКИЙ  
МЕРИДИАН

**3 СТР.**

• НОВОСТИ

**4 СТР.**

• НГТТИ — ВЧЕРА,  
СЕГОДНЯ, ЗАВТРА

**5 СТР.**

• ЗНАЙ НАШИХ

**6 СТР.**

• ЭТО ЛЮБОПЫТНО

**7 СТР.**

• НОВОСТИ КУЛЬТУРЫ

**8 СТР.**

• ЗА ЧАШКОЙ ЧАЯ

## ДЕКАДА КАЧЕСТВА В НГТТИ

В ноябре, когда отмечается Всемирный день качества, в торгово-технологическом институте традиционно проходит декада качества. Участвуют в ней все студенты. Они выступают в роли авторов, разработчиков, носителей и исполнителей идей, оценивают проекты сокурсников. В этом году были проведены контроль-

ная закупка, конкурсы видеороликов и стенгазет, ребята стали участниками практикумов и семинаров, экскурсии в IT Парк, научных исследований и интеллектуальных игр. Развитие корпоративной культуры вуза, а также готовность студентов к тому профессиональному экзамену, который ставит перед ними

жизнь,— одни из основных показателей декады качества. «Приобретённые навыки за время проведения декады качества повышают конкурентоспособность наших студентов на современном рынке труда»,— уверена главный специалист по качеству и стратегическому развитию О.С. Тетерина.

Лекцию на тему «Надлежащая реклама — качественная реклама» подготовили студенты факультета менеджмента (группы 321-О, 512-О, руководитель старший преподаватель кафедры менеджмента и маркетинга, кандидат экономических наук А. А. Ахметгареева) в преддверии Всемирного дня качества. Ребята вынесли на обсуждение социальные рекламные ролики с наличием в сюжете фактов нарушения законодательства РФ «О рекламе».



Ознакомьтесь с основными направлениями работы федеральной таможенной службы Набережных Челнов смогли студенты факультета менеджмента. Во время экскурсии будущие менеджеры и маркетологи (группы 321-О, 501-О) узнали об основных направлениях работы ФТС, о достижениях и перспективах развития таможенных органов. Ребята задавали интересующие их вопросы, в том числе и о досуге. «Мы выступаем за здоровый образ жизни, — сказали таможенники, — увлекаемся и футболом, и волейболом, плаванием и шахматами». В «копилке» у таможенников многочисленные награды за спортивную победу. На вопрос о детских рисунках на стенах фойе сотрудники таможи рассказали, что ФТС занимается благотворительностью — оказывает шефскую помощь детским домам. Экскурсия гостям очень понравилась. Спасибо её организаторам, а студенты ждут новых экскурсий на предприятия города.



Деловая игра «Качественно управлять — прибыль получать» состоялась в НГТТИ 13 ноября. Участники, а это команды «Pepsi» и «Челны 1626», — студенты факультета менеджмента группы 331-О, руководитель старший преподаватель кафедры менеджмента и маркетинга, кандидат экономических наук А. А. Ахметгареева. Представление своей команды ребята начали с задорной песни. Далее соперников ждали два этапа конкурса: «Своя игра» и «Туманная дорога». Судьи, а это те же студенты, оценивали командный дух, творчество, изобретательность и фантазию. В результате, с отрывом в 35 очков победила команда «Pepsi».



Новый продукт — сметану марки «Мудрая хозяйка» — представил для дегустирования в рамках бинарного лабораторного занятия НГТТИ ТД «Челны-Хлеб». На основе сметанного крема студенты III курса группы 121-О приготовили желеобразованные десерты — с шоколадным муссом, абрикосовым джемом, ягодным желе, имбирным печеньем, фруктами и шоколадом. Дегустацию провела экспертная комиссия, в состав которой вошли проректор по учебной работе И. Г. Газизова, проректор по качеству и стратегическому развитию С. Л. Иванова, главный специалист по КиСР О. С. Тетерина, декан ФТиТД С. П. Дырин, зав. кафедрой технологии продуктов питания Т. А. Смирнова. Комиссия отметила высокое качество представленных десертов, изысканность оформления, творческий подход к подаче. Руководители процесса — старшие преподаватели кафедры технологии продуктов питания О. Г. Строкова и О. Н. Рыбаловлева.

## СЕРВИС ПО-ЧЕЛНИНСКИ

**Практика студентов за рубежом становится неотъемлемой частью образовательной программы в НГТИ.**

В этом году шесть будущих специалистов в области сервиса – студенты групп 621-О и 622-О прошли профессиональную стажировку в Турции в соответствии с договором, заключенным туристской фирмой «SanRiko».

В течение шести месяцев – с апреля по октябрь – студенты работали в качестве трансферных гидов, в обязанности которых входит встреча и проводы туристов в аэропорту, сопровождение их до отеля, а также предоставление им информационной поддержки.

*«Работа очень увлекательная и насыщенная, – говорит Юлия Емелина (гр. 631-О). – Ты постоянно находишься среди людей, пытаешься найти общий язык с каждым гостем – этот навык необходим специалисту в сфере сервиса. Кроме того, эта работа предполагает и практику иностранного языка. Знания, которые мы получаем по программе дополнительной квалификации «Переводчик в сфере профессиональной коммуникации», очень помогли нам в общении с персоналом отелей, офисными работниками компании и, конечно же, с иностранными гостями».*

Такая стажировка может стать прекрасным стартом для будущей карьеры, потому что во время её прохождения наши студенты получают навыки работы с различными клиентами, развивают умение работать в напряжённых и стрессовых ситуациях.

*«Работая в Турции полгода, невозможно не проникнуться любовью к образу жизни и языку этой страны! Этот период времени пролетел, как яркий сон, который хочется вспомнить и вспоминать. Стажировка зарядила нас энергией на новый учебный год. Мы с нетерпением ждем очередного сезона в Турции и непременно отправимся туда снова!» – добавила Юлия Емелина.*



Кафедра гуманитарных наук, информационных технологий и сервиса (ГНИТиС) планирует продолжать и расширять сотрудничество с турецкой туристической компанией, направляя студентов для стажировки в гостиничных комплексах Турции.

Студенты факультета менеджмента, прошедшие данную стажировку, выражают огромную благодарность вузу в лице ректора В. С. Суворова, декану факультета С. М. Лобашовой и заведующей кафедрой ГНИТиС А. Р. Батыршиной за предоставленную возможность применить полученные знания и умения на практике за границей.

**Альфия БАТЫРШИНА,  
зав. кафедрой ГНИТиС**

## ХЭЛЛОУИН В ОБЩЕЖИТИИ

Один из самых древних праздников на нашей планете – хэллоуин – отметили студенты НГТИ.

Празднование Дня всех святых состоялось в холле общежития 29 октября. Студенты – народ с фантазией и творчески настроенный, поэтому с созданием образов проблем не возникло: были тут иоборотни, и Приведения, и Восставшие мертвецы, Мумии, Дракулы, Духи и Ведьмы. В то время как самые энергичные отрывались на дискотеке, любители ужасов и чёрного юмора принимали участие в конкурсах. Названия последних говорят сами за себя: «Кровавая Мэри», «Мумия», «Поцелуй нечисти». Состоялась и танцевальная битва. После чего командам необходимо было пройти небольшую шуточную эстафету: во-первых, преодолеть расстояние от старта до финиша в виде одиноко шатающегося зомби,

во-вторых, пропрыгать, как лягушка, и, в-третьих, «пролететь» как можно быстрее на вымышленной метле.

И какой же конкурс без побед? В числе номинаций «самая лучшая тыква», «самые лучшие мужской и женский костюмы», «самый откровенный костюм», «самый активный участник праздника», «самый лучший танцор». Победителям вручили грамоты, памятные подарки и наградили громом аплодисментов. Праздник удался!

**Эльвина ЗУФАРОВА**

*От редакции. Наш открытый народ легко общается к чужим празднествам, будь то День святого Валентина или Хэллоуин. А ведь в списке древнерусских праздников существует немало аналогов. К примеру, Святки. Внешняя атрибутика Святки и Хэллоуина совпадает: это и ряженые, и песнопения, и прямая связь с загробным миром. Однако Святки не являются поводом для того, чтобы собраться и вдоволь повеселиться, насмеяться над смертью. Святки – праздник священных, со своими обрядами, сплывающими живых и воздающими дань памяти усопших. Наверное, имеет смысл задуматься – стоит ли подражать западу. Тем паче, что опасность подобных культурологических заимствований заключается, по большому счёту, в том, что наши исконные праздники, отойдя на второй план, могут забыться навсегда.*



## НА ЛЮБОЙ ВКУС

**Технологию приготовления блюд грузинской, армянской и туркменской кухонь изучали студенты группы 111-О.**

Как известно, грузинская и армянская кухни одни из наиболее интересных национальных кухонь мира. И, пожалуй, самые древние на земле. Не менее интересна и необычна туркменская кухня. Любопытно, что технология приготовления некоторых блюд армянской кухни осталась такой же, что и полторы тысячи лет назад.

Многие блюда, рецепты которых содержат мясо, птицу, овощи, зелень, сыры и разнообразные пряности, получили широкое распространение во многих странах мира. Это и шашлык, и долма, суп харчо, цыпленок табака и хинкали, плов и шурпа.



Грузинская и армянская кухни имеют много общего. Во многих блюдах той и другой используется лаваш, рис и овощи.

Туркменская кухня имеет много общего с кухнями других среднеазиатских народов, в первую очередь, узбекской. Это объясняется сходством природных условий и этнических черт. Однако ей удалось сохранить свое национальное своеобразие, которое проявляется в ассортименте блюд и способах приготовления, а также в ритуале подачи еды на стол.

Очередное лабораторное занятие по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» состоялось в конце минувшей недели на кафедре технологии продуктов питания, руководителем старший преподаватель О. Н. Рыбаловлева.

Студенты-технологи готовили хинкали с соусом ткемали, курицу в медовом маринаде с грушей, баклажаны, фаршированные овощами, айлазан (баклажаны с мясом и овощами), люля-кебаб с гранатовым соусом, плов с бараниной.



«Технологический процесс приготовления блюда, его оформление и подача – всё в комплексе – создают настоящее кулинарное творение», – резюмировали педагоги. И в этом не стоит сомневаться.

**Светлана СИТДИКОВА,  
специалист по УМП кафедры ТПП**

# МЫ НА КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ООО «СОДЕКСО ЕВРОАЗИЯ»

Участие в конкурсе профессионального мастерства, приуроченном к Международному Дню повара, принял факультет среднего профессионального образования НГТТИ.

Конкурс проходил в рамках сотрудничества торгово-технологического института с ООО «Содекс» ЕвроАзия». Тема конкурса – «Первые блюда». Цель соревнования – совершенствование профессиональных умений и навыков специалистов, внедрение в рабочий процесс прогрессивных технологий, рациональных приемов и методов труда. Участие в конкурсе приняли 14 повара из столовых подразделений и организаций ООО «Содекс ЕвроАзия», в том числе студенты НГТТИ Николай Кулаков и Егор Лапин (группа ТХ-391, II курс). Оценивало конкурс высокопрофессиональное жюри. Это представители компании «Содекс» (г. Москва): региональный директор Геннадий Трюхан, корпоративный шеф-повар Борис Мартынов, руководитель отдела охраны труда, гигиены и промышленной безопасности Татьяна Воронина, а также представитель НГТТИ – старший мастер Людмила Шарафутдинова. В числе приглашенных гостей были руководитель отдела УППиТ Л. А. Гордиенко и зав. технологическим отделением торгово-технологического института В. Р. Степанова.

Конкурс проходил в три этапа: практическое задание – приготовление блюда в количестве

двух порций; подача, куда вошла презентация блюда; теоретическое задание, включавшее вопросы по санитарии, гигиене и о компании Содекс.

Студенты НГТТИ успешно прошли все этапы. Николай Кулаков представил суп-биски «Гурме» (суп-пюре из раков), Егор Лапин – уху по-норвежски. Стол, на котором были представлены блюда, ребята оформили в морском стиле.

Призовые места разделили повара компании ООО «Содекс ЕвроАзия».

Трёхдневной стажировкой в Москве, в ресторане делового центра «Москва Сити», под руководством лучших шеф-поваров компании поощрён студент НГТТИ Николай Куликов. Как сказал Г. С. Трюхан, Николаю удалось поразить жюри удивительными вкусовыми качествами и замечательной презентацией супа-биски.

НГТТИ выражает благодарность мастеру производственного обучения Л. Н. Абрамовой за хорошую профессиональную подготовку студентов к конкурсу и ответственное отношение к укреплению партнерских отношений с компанией ООО «Содекс ЕвроАзия».



Поздравляем! Желаем дальнейших профессиональных успехов!

**Людмила ШАРАФУТДИНОВА,**  
ст. мастер отдела УППиТ

## ЭКОЛОГИЯ И ПРОДУКТЫ : ХЛЕБ ДА КАША — ПИЩА НАША

Межрегиональная научно-практическая конференция «Перспективы развития российского рынка экологических продуктов питания в новых экономических реалиях» прошла в Набережных Челнах в конференц-зале OPEN CITY HOTEL.

Участие в ней приняли уполномоченный по правам предпринимателей при Президенте РТ Тимур Нагуманов, президент Союза торговых предприятий РТ, президент ХК «Тулпар» Наиль Сулейманов, председатель правления оптового рынка «Элизувка» (Польша), профессор Ричард Новак. В работе конференции приняли участие представители научных, общественных и торговых организаций, предприятий-производителей, эксперты экологического рынка, в том числе преподаватели факультета технологии и торгового дела НГТТИ г. Набережные Челны.

С докладом о перспективах развития рынка экологически чистой продукции выступил Наиль Сулей-

манов. «Сегодня мы собрались здесь, чтобы совместно начать работу над выработкой стратегии и тактики развития рынка экопродуктов. Такой опыт в мире существует уже давно, только нельзя его слепо перенимать без учета российских реалий и наших возможностей», – сказал он. В рамках конференции обсудили вопросы, являющиеся сегодня наиболее насущными и требующими скорейшего разрешения: создание нормативно-правовой базы в отношении экопродукции, создание и введение в обиход точной терминологии, а также стратегия развития рынка экопродуктов в России в условиях экономических санкций Евросоюза и других стран.

Что же как не экологически чистые продукты являются гарантией нашего здоровья? В рамках конференции состоялась презентация первого в регионе экобазара, открытого на базе ХК «Тулпар», был представлен местный производитель экологически чистой продукции – предприятие «ТатЭко».

**Татьяна СМЕРНОВА,**  
зав. кафедрой ТПП

День русской кухни прошёл в НГТТИ Набережных Челнов 29 октября.

Русские народные песни, самовар, баранки, нарядные кокошники, яркие сарафаны и манящие запахи близ столовой – ошибиться невозможно – это день русской кухни. «Устраивать Дни национальной кухни стало в нашем институте доброй традицией, – говорит исполняющая обязанности директора комбината питания Ф. М. Баева. Действительно, доброй, потому что это не только знакомство или очередная встреча с кухнями народов мира, но и царящая в столовой вуза праздничная атмосфера. Когда заходит разговор о русской кухне, на ум приходят такие блюда, как щи, блины и икра. И щами – из свежей капусты с грибами, и блинами, пусть не с икрой, но с мясом, сметаной и повидлом, потчевала бригада повара во главе с Флюрией Михайловной своих гостей в этот день. Привычное меню приобрело национальный колорит, в него вошли пельмени, вареники с творогом, рыба запечённая по-русски, гречка с грибами. Особо важными в русской кулинарии считаются выпечка и хлеб – хлебом-солью, как известно, встречают на Руси гостей, но не менее важны и пироги. Это символ богатства и благосостояния. Расстегаи и кулебяки, шанежки и сдоба, ватрушки с творогом и повидлом – вот далеко не полный перечень выпечки в вузовской столовой в этот день.

**Алёна ИВАНОВА**



# В НАУКУ ПЕРВЫЕ ШАГИ

Установочный семинар для научного общества учащихся (НОУ) в рамках «Школы юного ученого» прошёл в НГТТИ 24 октября. Участие в нём приняли талантливые школьники города, делающие свои первые шаги в научно-исследовательской и творческой деятельности.



Такие встречи с юными учёными в стенах нашего вуза не редкость. На протяжении многих лет с НОУ сотрудничает студенческое научное общество вуза — СНО.

Тема установочного семинара — «Введение в науку». Преподаватели и студенты НГТТИ провели для ребят своеобразный экскурс: с напутственным словом выступил председатель научного общества учащихся, проректор по учебной работе, кандидат химических наук И. Г. Газизов; проректор по качеству и стратегическому развитию, кандидат социологических наук С. Л. Иванова познакомила школьников с наукой как таковой, рассказала, где и как можно применять результаты научных исследований.

Председатель студенческого научного общества Рамиля Надьгулова на примере своих исследований объяснила, как и с чего начинать

научное изыскание, как найти тему, определить объект, цели и задачи исследования. После чего школьникам была предоставлена возможность самим создать часть проектной или исследовательской работы. Определив темы и задачи, учащиеся распределились на три группы.

«Если каждый человек на кусочке своей земли сделал бы всё, что он может, как прекрасна была бы земля наша!» — сказал когда-то Антон Павлович Чехов. Цитата эта вполне подходит для девиза представителей НОУ, выбравших для проектов следующие задачи в рамках темы «Новый формат современной школы»:

- Совершенствование учебного процесса (1 группа)
- Определение наиболее оптимального графика обучения (2 группа)
- Определение содержания внеурочной деятельности (3 группа).



Современная школа ориентируется на формирование у ребят широкого кругозора, общекультурных интересов, утверждение в сознании приоритетов общечеловеческих ценностей. Созданию необходимых и полноценных условий для личностного развития и формированию активной позиции будут способствовать, по мнению участников семинара, следующие предложения:

1. В рамках задачи «**Совершенствование учебного процесса**» необходимо:

- увеличить количество часов изучения русского языка и литературы в школе;
- изучение экономики после 9-го класса, включая планирование бюджета;
- специализированное обучение после 7-го класса;
- ввести в школьную программу, начиная с 8-го класса, предмет «черчение» вместо уроков ИЗО;
- изучать дополнительные иностранные языки;

3. В рамках задачи «**Определение содержания внеурочной деятельности**» необходимо:

- организовать в школах шахматные клубы;
- проводить мероприятия экологического направления;
- организовывать межшкольные спортивные турниры;
- создать в школах тренажёрные залы;
- проводить экскурсии на предприятия, открыть специализированные курсы;
- организовать кружки по этике и эстетике, драмкружки;
- проведение вечеров кино;
- издание журнала «Фотобиография Набережных Челнов»;
- создание творческих межшкольных объединений;

Проблема выбора необходимых методов работы возникает перед педагогом всегда. Сегодня также востребованы новые методы, которые позволят более полноценно организовать процесс



- ввести новые технологии в систему образования;
- перейти на пятидневную учебную неделю;
- практиковать совместные уроки технологии;
- внести в план занятий практическую психологию;

2. В рамках задачи «**Определение наиболее оптимального графика обучения**» необходимо:

- ввести пятидневную учебную неделю;
- начинать понедельник с «лёгких» уроков;
- начинать занятия с 8.30;
- ввести триместр или же после пяти недель учёбы устраивать для школьников недельные каникулы;
- ввести в план уроков минуты отдыха;
- перемену на обед увеличить до 20-ти минут.

обучения и возвести взаимоотношения между учителем и учеником на иной, более совершенный уровень. И представители НОУ — юные учёные — готовы поделиться идеями.

Члены научного общества учащихся на протяжении двух лет принимают активное участие в Международной студенческой научно-практической конференции, которая проходит в НГТТИ. «Работы наших школьников очень интересны и сильны», — отмечает Светлана Леонидовна Иванова. Гости октябрьского семинара были также приглашены на III Международную конференцию, которая состоится в середине апреля 2015-года.

**О. С. ТЕТЕРИНА,**  
главный специалист по КИСП

# ИЩЕМ ТАЛАНТЫ!

**Фестиваль студенческого творчества «Минута Славы» прошёл в НГТТИ 13–14 ноября.**

Конкурс, призванный открывать новые имена, собрал в эти дни в актовом зале института одарённых конкурсантов и их преданных болельщиков.

Минуты славы каждого из участников сложились для зрителя в яркий зрелищный концерт. Со сцены звучали стихи и песни, ребята играли на музыкальных инструментах, демонстрировали красоту движения и пластики, показывали театральные миниатюры. В общем, студенты попробовали себя в различных жанрах, стилях и направлениях. Стоит добавить, что на сцену выходили не только первокурсники – представители 13-ти групп, но и старшие их товарищи, уже сумевшие заявить о своём таланте. Это Флюр Даутов с композицией Confessa, хореографиче-

ский ансамбль «Яшьлек» с ирландским танцем, хореографический ансамбль «Модерн» и другие.

Жюри, в состав которого в этом году вошли Наталья Корнева (руководитель хореографического ансамбля «Яшьлек»), Диана Константинова (победитель городского телевизионного конкурса «Голос

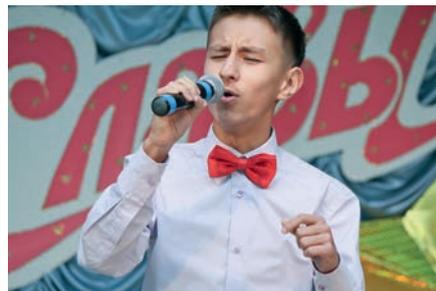


что определить победителя – работа невероятно сложная, ибо каждый номер уникален. В любом случае, проигравших в этом конкурсе нет и быть не может.

Вокал, хореография, игра на музыкальном инструменте, сценическое мастерство, оригинальный жанр – вот те номинации, в которых будет определяться лучший. По итогам конкурса самые талантливые студенты станут обладателями дипломов «Минута славы-2014». Награждение победителей фестиваля состоится на новогоднем гала-концерте. Однако самая главная – престижная – номинация – «Лучшая творческая группа», именно за это звание и боролись ребята. Ибо самые достойные из достойных получают шанс представить НГТТИ на республиканском фестивале «Студенческая весна-2015».

Организаторы фестиваля «Минута Славы-2014» (к слову, это уже 18-й фестиваль в стенах НГТТИ) благодарят студентов за участие, за смелость, за таланты! Огромное спасибо организаторы говорят также кураторам групп первого курса.

**Алёна ИВАНОВА**



Челны», лауреат международного конкурса «Юниор без границ», Андрей Доманский (руководитель команды КВН «Сборная торгово-технологического»), Айназ Халилова (руководитель хореографического ансамбля «Яшьлек»), Антон Ермаков (заместитель декана факультета среднего профессионального образования), Роман Савченко (проректор по воспитательной работе), были единомышленны во мнении,

## Я БЫ В ПЕКАРИ ПОШЁЛ – ПУСТЬ МЕНЯ НАУЧАТ

«Школа юного пекаря» торгово-технологического института открыла свои двери для ребятшек дошкольного и младшего школьного возраста. Не первый год вуз проводит такие встречи, и, можно сказать, они уже вошли в ранг традиционных. Их идейный вдохновитель и инициатор – проректор по качеству и стратегическому развитию С.Л. Иванова, организаторы – факультеты ФДПО и СПО.

Более пятидесяти маленьких гостей посетили вуз в ноябре. А в октябре храм науки почтили визитом первоклассники гимназии № 61. Мастер-класс с ребятами провели технологи и официанты факультета среднего профессионального образования (студенты групп ТХ-291, ТХ-192, ОФ-396, О-213).

В течение полутора часов малыши сумели приготовить (конечно же, не без помощи наставников) по четыре булочки каждый, создать и продегустировать банановый и сликоустый коктейли, посмотреть фильм «Где родился хлеб», почитать стихи, вдоволь пообщаться, получить в подарок книжку с рецептами и, кроме того, стать обладателем сертификата участника. Запоминающимся зрелищем для ребятшек стал и шоколадный фонтан. Продолжение праздника многих ожидало дома – сдобные булочки, аккуратно сложенные в бумажный пакет, наверняка оказались приятной неожиданностью для домочадцев.

Вопрос «Кем быть?» – очень важный, и ответ на него оказывает влияние на всю дальнейшую жизнь человека. Для того, чтобы ребёнок осознанно сделал выбор во взрослой жизни, в детстве его необходимо познакомить с максимальным количеством профессий.



Профессиональную ориентацию младших школьников с целью знакомства с миром кулинарии проводит торгово-технологический институт.

«Если из числа сегодняшних гостей через десять лет один или два придут к нам учиться – это будет замечательно, – говорит ректор В.С. Суворов. – Это будет истинно *наш* студент, тот, кто осознанно выбирает *наш* вуз». Стоит добавить, что в НГТТИ не иссякает поток абитуриентов, в этом вузе всегда конкурс.

Помимо профориентационной направленности, такие встречи дают очень много: это воспитание у школьников уважительного отношения к хлебу и к чужому труду, воспитание духовности у студентов. Общим пониманием сущности духовности и её критериев объединяется и весь коллектив НГТТИ.

**Любовь СИВКО**

## НИ ПУХА, НИ ПЕРА!

Обладательницей Гран-при ежегодного городского фестиваля КВН стала команда «Сборная торгово-технологического».

Открытие нового XIX сезона Студенческой лиги КВН «Челны» 2014–2015 гг. состоялось в концертном зале им. Сары Садыковой в середине октября. Участие в нём приняли 12 команд учреждений высшего и среднего профессионального образования Набережных Челнов и Нижнекамска.

Как всегда, зал был полон до отказа. «Ни пуха, ни пера!» – с этого пожелания, по традиции, начался фестиваль. Коллектив участников в этом году пополнился новичками – это команды «Гедстайл» (Набережночелнинский педагогический колледж), «Матур Малай» (Набережночелнинский политехнический колледж), «ТК» (Набережночелнинский технический колледж) и «Мощно» (г. Нижнекамск). В числе маститых команд: «Свои», «Марганцовка», «КАМПИ», «Техназ», «Чарли», «Сборная Заочников» «Сборная первокурсников КАМПИ».

Все команды были очень тепло встречены зрителями. КВН-щики были в ударе. Смех в зале не смолкал ни на минуту. По итогам фестиваля 3-е место присуждено команде «Сборная заочников», 2-е – «КАМПИ» – НЧИ КФУ, 1-е место у команды «Свои» (г. Нижнекамск). Гран-при фестиваля удостоена команда НГТТИ «Сборная торгово-технологического».

**Эльвина ЗУФАРОВА**



# МОЛЕКУЛЯРНАЯ КУХНЯ — ЧТО ЭТО?

Тематический кураторский час на данную тему прошёл на кафедре технологии продуктов питания НГТТИ в группе 121-О 28 октября.

На сегодняшний день молекулярная кухня становится основным направлением в кулинарии, и разбираться в ней необходимо всем специалистам общественного питания. Разбираются, тем не менее, далеко не все — непросвещённый, попав в молекулярный ресторан, обычно бывает растерян. Здесь непривычно выглядит всё: и еда, и порядок блюд, и сама подача. В результате посетитель недоумевает, что произошло с блюдом: разобранные на молекулы и поданные в виде пены, геля или мусса салат оливье и селедка под шубой весьма далеки от привычного образа.

Итак, главный принцип молекулярной кухни — деконструировать давно знакомую еду и подать её посетителю в неестественном виде.

Просветить группу студентов торгово-технологического вуза в этом вопросе решились Оксана Глухова, Рузила Мингазова, Миляуша Набиуллина, Айзира Бадертинова и Ирина Носова.

**Молекулярная кухня — что это? Как это есть?**

Большинство людей в России никогда не слышали о таком понятии. В их представлении это нечто химическое и необычное. Например, разложение на молекулы. Отчасти это правда, но только — отчасти. У людей, хоть немного слышавших про молекулярную кухню, этот феномен ассоциируется с превращением привычных продуктов в необычные формы и текстуры, которые поначалу пугают человека (а некоторые даже считают, что это очень вредно). Рассмотрим по порядку все факты и особенности молекулярной гастрономии.

**С чего началась наука на кухне?**

Люди с давних времен использовали науку на кухне, чтобы добиться нужного им результата, просто процесс приготовления пищи не рассматривался с научной точки зрения. Парижский гастроном-физик Эрве Тис начал свои физико-химические эксперименты над едой еще в 80-х годах XX века. С помощью различных пищевых добавок, техник и инструментов он придавал типичным блюдам нетипичный вкус, вид и текстуру. В итоге всех этих изысканий и родилась молекулярная гастрономия, которая получила своё развитие и до сих пор остаётся на вооружении лучших ресторанов в мире.

**Так как же они превращают суп в пирожное?**

Чтобы лучше понять все процессы, которые происходят на молекулярной кухне, стоит рассмотреть ряд основных техник, используемых повсеместно:

1. Желефикация — использование желирующих пищевых добавок, в том числе агар-агара, желатина, геллановой камеди и др., для придания жидкому или неждкому блюду желеобразной текстуры с целью использовать его далее в построении гастрономической композиции;

2. Сферификация — одна из самых необычных и захватывающих техник молекулярной кухни, когда блюдо подается в виде сферы, в которой заключен весь вкус этого блюда (простое соединение альгината натрия и лактата кальция);

3. Эмульсификация — техника, которая позволяет посредством добавления эмульгаторов (соевого лецитина) взбить любую жидкость в пену, ею можно украсить десерты, блюда, коктейли;

4. Резкое охлаждение — техника, где используется жидкий азот (или сухой лёд), которая позволяет моментально замораживать продукты, чтобы их текстура была намного нежнее, чем у привычных нам. Например, моментальная заморозка мороженого в жидком азоте — чтобы избежать образования крупных кристаллов и, как следствие, жесткой текстуры;

Стоит развеять миф, что молекулярная кухня строится только на применении пищевых добавок или жидкого азота. Молекулярная кухня — это кухня, построенная на применении точных научных фактов (будь то температура жарки, время варки и т.д.), которые позволяют добиться результата, опираясь на научные открытия в области физики и химии кулинарии. Проще говоря, молекулярная кухня — это научный подход к приготовлению пищи.

5. Су вид (SousVide) — эта техника, которая считается прорывом в кулинарии конца XX и начала XXI веков. Суть этого метода в том, чтобы упаковать желаемый продукт в вакуумный пакет, откачать воздух и поместить в ванну с водой с температурой от 30 °C до 90 °C, чтобы готовить продолжительное время при строго установленной фиксированной температуре, которая не понижается/увеличивается хотя бы на 1 °C. Зачем так делать? Ответ прост:



при готовке в вакууме все полезные свойства продукта сохраняются, а также продукт готовится очень медленно при невысокой температуре, не испытывая «шокирующих» перепадов температур. Благодаря этому он приобретает нежнейшую текстуру и сохраняет свой вкус. Для приготовления используются аппараты Су Вид и вакуумные упаковщики, чтобы строго поддерживать заданную температуру;

6. Сифоны для газированной воды и сливок используются, чтобы насытить любую жидкость пузырьками или сделать нежнейшие кремы из необычных ингредиентов. Также с помощью сифонов готовят эспуму (пену);

7. Использование низких температур для жарки и запекания подразумевает готовку при температуре ниже привычной в три и более раз и продолжительное время. Этот способ позволяет добиться невероятно нежной текстуры;

8. Поверхностная карамелизация — это стандартный прием, который позволяет с помощью газовой горелки сделать красивую корочку на мясе, если оно готовилось при низкой температуре;

Арсенал методов можно еще долго продолжать, ибо у каждого повара есть свои «фишки» и секреты.

**Кто сейчас этим занимается?**

Безусловно, ярким представителем молекулярной гастрономии является Ферран Андриа (ресторан El Bulli в Испании). Им открыта также лаборатория при ресторане, где проведено множество экспериментов. Ферран Андриа удостоен трёх звёзд Мишлен, а его ресторан El Bulli — звания лучшего в мире.

Ещё один яркий представитель и последователь Эрве Тиса — Хестон Блюменталь. Открыв в 1995 году свой первый ресторан «The Fat Duck» («Жирная утка», Англия), через девять лет он получил три звезды Мишлен, а еще через год его ре-

сторан был признан лучшим в мире и на протяжении пяти лет оставался в тройке лучших. Сам Блюменталь говорит, что его кулинария — это научный подход к приготовлению пищи и использование инноваций, чтобы пробудить в публике необыкновенные чувства и эмоции (например, подача морепродуктов, когда играют звуки моря).

И в России нашлись последователи молекулярной кухни — Анатолий Комм открыл ресторан «Варвары», в котором подавались блюда классической русской кухни в «молекулярном» исполнении. По состоянию на 2014 год ресторан закрылся по объективным экономическим причинам.

**А возможно ли приготовить блюда молекулярной кухни в домашних условиях?**

Безусловно, да. Для приготовления несложных, но интересных блюд необходимо лишь приобрести базовые добавки и несложные инструменты.

**Не вредно ли это для здоровья?**

Доказано, что все добавки, которые используются в молекулярной кухне, безвредны, а такие как агар-агар и лактат кальция к тому же полезны.

Жидкий азот и сухой лёд являются безвредными веществами для приготовления различных блюд с помощью низкотемпературной обработки.

Обобщая все вышесказанное, скажем, что молекулярная кухня — это научный подход к приготовлению пищи на основе химико-физических знаний о кулинарии, а также использование инноваций для улучшения вкуса и текстур привычных блюд и для создания новых и необычных.

Удачных Вам шедевров!

**Светлана СИТДИКОВА,**  
специалист по УМП  
кафедры ТПП

## ЖЕНЩИНА–ЗАГАДКА : САМЫЕ ЧИТАЮЩИЕ СТУДЕНТЫ НАБЕРЕЖНЫХ ЧЕЛНОВ УЧАТСЯ У НАС

Книжная выставка «Литературные юбилеи. Зинаида Гиппиус» организована ко дню юбилея поэтессы и писательницы, драматурга и литературного критика в НГТТИ.

На ней представлены издания произведений З. Н. Гиппиус, а также работы, посвящённые её жизни и творчеству. Зинаида Гиппиус родилась 20 ноября 1869 года. В список величайших женщин XX века, которые «определили лицо своей эпохи», включил её имя российский искусствовед и литературовед Виталий Вульф. В начале века Гиппиус — признанный мэтр в литературе. Она была знаменитейшим критиком. Проницательная, дерзкая, в иронически-афористичном тоне Гиппиус писала обо всем, что заслуживало хоть малейшего внимания. Её острого языка боялись, её многие ненавидели, но к мнению Антона Крайнего — самый известный её псевдоним — прислушивались все. Она активно участвовала в литературных судьбах современников. Поэтический дебют Блока состоялся при её активном содействии в журнале «Новый путь». Здесь же были опубликованы первые статьи П. А. Флоренского. Ей принадлежит первая рецензия на стихи тогда ещё никому не известного Сергея Есенина. Именно Зинаида Гиппиус приняла участие в судьбе начинающего Осипа Мандельштама.

Гиппиус была загадкой для современников. Множество свидетельств о ней оставлено в их мемуарах, дневниках, письмах.



**Зинаида Гиппиус**

### ЗАКАТ

*Освещена последняя сосна.  
Под нею тёмный кряж пушится.  
Сейчас погаснет и она.  
День конченый — не повторится.  
День кончился. Что было в нём?  
Не знаю, пролетел, как птица.  
Он был обыкновенным днём,  
А всё-таки — не повторится.*

## ЧЕЛОВЕКУ БЕЗ ШИРОКОГО КРУГОЗОРА В ЖИЗНИ ТУГО

Профессиональный турнир прошёл на факультете среднего профессионального образования НГТТИ 17 ноября.

Участие в турнире, ставшем уже традиционным, приняли студенты-первокурсники.

Ребятам были предложены интересные задания, связанные с азами будущей профессии. Для решения подошёл тот багаж знаний, который студенты приобрели на занятиях по русскому языку и литературе, физике, химии, математике, информатике, истории и экономике, биологии и иностранному языку. К примеру, в одной из задач по географии студентам-

названию блюда необходимо было определить родину последнего. Будущие коммерсанты в заданиях по русскому языку должны были составить претензии к качеству товара. Студенты остались довольны соревнованием и, что немаловажно, своими знаниями и теперь с нетерпением ждут подведения итогов.

**Антон ЕРМАКОВ**



Абсолютным победителем интеллектуального турнира «Мода на чтение» названа команда «Отцы и дети» НГТТИ.

Интеллектуальный турнир «Мода на чтение» состоялся 28 октября в IT-парке Набережных Челнов. Не в первый раз в рамках программы «Тетрадка Дружбы» организует в нашем городе подобные литературные состязания добровольческое движение «Волонтёр». Турнир включает в себя такие задания, как история жизни российских писателей и поэтов — от классиков до современников, этапы их творческого пути, а также вопросы, связанные с содержанием литературных произведений.

В этом году участие в конкурсе приняло 12 команд из школ и вузов города. В их числе команда факультета СПО НГТТИ «Отцы и дети» в составе семи человек. Ирина Циденкова (ТХ-491), Лиана Тимерханова (ТХ-291), Елена Бояринцева (ТХ-493), Дмитрий Рудных (КТ-494), Влад Кулясов (ЭК-396), Ольга Кузьмина (ЭК-396) и Анастасия Титаева (ЭК-396)



блестяще справились со всеми заданиями. По итогам турнира команда НГТТИ стала абсолютным победителем. Участники команды награждены грамотами, кубком и билетами в кино.

Наставники команды — преподаватели литературы А. С. Морозова и А. О. Ермаков.

**Альбина БАГАУТДИНОВА**



**Елизавета Каримова**

## ФОТО НА ПАМЯТЬ

Первое место в региональном фотоконкурсе, посвящённом экологии Татарстана, заняла Елизавета Каримова, студентка факультета СПО группы ОФ-396 НГТТИ.

В середине октября в историко-краеведческом музее города были подведены итоги конкурса юных фотолюбителей «Я и мир вокруг меня». Участие в нём приняли школьники и студенты, в том числе из Набережных Челнов. Конкурсанты представили работы в номинациях «пейзаж», «экология», «анималистика». Жюри предстояла непростая работа — нужно было оценить не столько качество исполнения, сколько неравнодушный взгляд фотохудожника на мир и на природу.

По итогам конкурса сотрудники музея подготовили выставку «Заповедная Россия». В экспозиции представлена и работа Елизаветы Каримовой — «Возле деревни Сарайлы».

Поздравляем Елизавету и куратора группы Анну Сергеевну Морозову с победой! Желаем дальнейших творческих успехов.

**Елена ТАБАРОВА,  
ст. методист ФСПО  
Ельвина ЗУФАРОВА**

# ЛЮБЛЮ ДЕЛАТЬ ДОБРО

Доброту и тепло излучают её глаза. Она легка и приятна в общении. Как правило, такие черты присущи людям, состоявшимся в жизни.

Сегодня за чашкой чая с молоком мы беседуем с заведующей общежитием НГТИИ Татьяной Сергеевной Фаттаховой.



— Татьяна Сергеевна, расскажите о себе — где вы родились, где прошло ваше детство.

— Родилась я 29 ноября 1954 года в Мензелинске в семье Бурановых. Нас девять человек детей — четыре девочки, пять мальчиков, я младшая. Мама была домохозяйкой — большое хозяйство большой семьи лежало на ней. Папа работал бригадиром штукатуров-маляров. Семья наша была трудолюбивая...

— ... и строила жизнь по законам доброты и чести, не так ли?

— Да, в Мензелинске жив ещё сад, который сажал мой прадед, — возле школы-интерната. Его до сих пор так и называют — Бурановский сад.

— Татьяна Сергеевна, а где учились, что закончили?

— Закончила я Елабужское культпросветучилище, библиотечное отделение. Когда училась, а училась я заочно, на руках у меня было двое маленьких сыновей. Позднее прошла курсы при кооперативном техникуме в Казани. Так что поработала я и продавцом в универсаме, и библиотекарем в школе.

— Когда вы приехали в Челны?

— В Челны мы приехали в 1982 году. Устроилась работать завхозом в наш институт, тогда ещё это было

училище. Нам дали комнату — 221, в ней мы жили два года.

— Татьяна Сергеевна, все говорят, что вы — рачительная хозяйка, в вас есть хозяйственная жилка...

— Это верно. Да в нашей семье все предприимчивые. И одарённые (улыбается). Михаил, брат, — мастер по конькобежному спорту, другой брат — Василий — играет на многих инструментах, в том числе на гитаре, на баяне. Сестра Любовь, по образованию учитель, отлично вяжет. И детьми своими я могу гордиться. И внуки, их у меня четверо, радуют. Сейчас вот ждут правнучку.

— А чем вы одарены, Татьяна Сергеевна?

— Я тоже люблю вязать. Мне нравится выращивать цветы — я люблю свою дачу; люблю стряпать, готовить. А ещё я пять лет тому назад получила водительские права и сейчас езжу на своей машине — люблю экстрим! Вообще люблю жизнь. Люблю друзей, детей, внуков. Люблю делать людям добро.

— Чем является для вас общежитие?

— Общежитие — это мой второй родной дом. Я здесь, можно сказать, прожила 32 года — в два раза больше, чем в отчем доме. Мне очень по-

везло с коллективом института, руководителями. Счастлива, что сообща, одной семьёй вместе с воспитателями общежития решаем наши задачи.

— Для ребят общежитие тоже на несколько лет становится вторым домом. Как живётся им здесь?

— Живут они здесь в уюте, тепле, комфорте и, самое главное, в полной безопасности — родители за них спокойны. Вы знаете, ведь у многих сегодняшних студентов в нашем институте учились их матери, отцы, тёти или дяди. Проживали они здесь, в нашем общежитии. И, вспоминая сегодня о нём с благодарностью, отправляют сюда своих детей. Так что, можно сказать, мы принимаем студенческую династию.

— Сколько ребят живёт в общежитии?

— Более двухсот человек со всех уголков Татарстана и других регионов. Живём дружно. Инцидентов не бывает (смеётся).

— Татьяна Сергеевна, двести подопечных — это много или мало?

— Раньше было четыре блока, рассчитанные на шестьсот сорок мест. Ну, и воспитателей в первое время в общежитии было пять. Пятнадцать лет мы плечо к плечу проработали вместе с Мариной Гавриловной Головиной, Галиной Петровной Морозовой, Лидией Леонтьевной Лахтеевой, Любовью Сергеевной Моряковой. В последнее время рядом со мной работают замечательные люди, профессионалы Надежда Васильевна Ивашковская, Елена Леонидовна Каменная, прекрасный педагог и психолог Ирина Анатольевна Газизова. Живём одной семьёй: решаем насущные проблемы, организуем и проводим различные мероприятия, занимаемся любимыми делами. В общежитии есть зал грации,

где занимается ансамбль танца «Яшьлек» — это украшение и гордость нашего института, тренажёрный зал.

— Что ещё входит в ваши обязанности, Татьяна Сергеевна?

— Вся хозяйственная работа. Помогает вести наше хозяйство Василий Александрович Авдеев, заместитель директора по хозяйственной части, он всегда с готовностью откликается на все заявки. На этажах есть стиральные машины, микроволновые печи. Работает прачечная. Плиты, сантехника, электричество... — у нас везде идеальный порядок. У ребят воспитывается бережное отношение к оборудованию, к помещению в целом. Общежитие украшают цветы — все вместе мы создаём уют. Помогает нам в этом художник-оформитель института Людмила Анатольевна Протасова. Кстати, наше общежитие — лауреат республиканского конкурса «Студент года-2010» и «Студент года-2012» в номинации «Орган студенческого самоуправления общежития», лауреат Всероссийского конкурса в номинации «Лучший орган студенческого самоуправления в общежитии» в 2013 году.

— На вас, Татьяна Сергеевна, огромная ответственность за жизнь студентов!

— На всех нас. Педагог, как сказал ректор Суворов Виктор Семёнович, — это каждый, кто работает в НГТИИ, от преподавателя до уборщицы. У нас работают прекрасные дежурные по общежитию, вахтёры. Ведь что является лицом общежития? Вахта. Большие мои помощники — Гульсария Исрафиловна Фаттахова и Елена Алексеевна Галилеева.

— Татьяна Сергеевна, спасибо вам за интервью. Всех благ вам, здоровья, любви!

Беседу вела Любовь СИВКО.

От всей души поздравляем заведующую общежитием, ветерана труда и просто красивую женщину Татьяну Сергеевну Фаттахову с юбилеем! Татьяна Сергеевна!

Мы выражаем Вам глубокое уважение и восхищение! Вы — пример во всем: в работе, семейной жизни, дружбе. У Вас большое золотое сердце, теплом которого Вы согреваете тех, кто рядом. Для каждого Вы найдёте нужные слова, никому не откажете в помощи. Примите наши самые искренние поздравления и пожелания прочного здоровья, успехов в труде, семейного счастья и радости!

Администрация НГТИИ, коллектив института и общежития, редакция газеты «Ступени».