

# КРАСНОЯРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ





# КТТПШ

- Государственное образовательное учреждение готовит специалистов для нужд перерабатывающей промышленности.
  - Основан в **1950** году.
  - В техникуме обучается более **1200** студентов.
  - Имеются два учебных корпуса, библиотека с фондом **56000** книг, куда входит не только учебная, но и художественная , справочная нормативная литература.
  - В черте города находится своя лыжная база,
  - Имеется благоустроенное общежитие на **500** мест.
  - Работает столовая.
  - Студенты живут насыщенной творческой жизнью, принимая участие в спортивных и культурно-массовых мероприятиях техникума.



Техникум объявляет набор на очную и заочную форму обучения на  
**2007-2006** уч. год по специальности:

## Очная форма:

- «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования», квалификация-техник (9кл.)
  - «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», квалификация-техник (9 и 11кл.)
  - «Технология жиров и жирозаменителей», квалификация-техник (9кл.)
  - «Технология молока и молочных продуктов», квалификация-техник (9кл.)
  - «Коммерция», квалификация коммерсант (9 и 11кл.)
- 
- 

## Заочная форма:(бюджет)

- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», квалификация-техник (9 и 11кл.)
- «Коммерция», квалификация-коммерсант (9 и 11кл.)

## Срок обучения

- На базе 9 классов- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 3 года и 10 месяцев, «Коммерция» - 2 года и 10 месяцев
- На базе 11 классов- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»- 2 года и 10 месяцев
- «Коммерция»- 1 год и 10 месяцев.

Двери через которые заходят абитуриенты , студенты и через несколько лет выходят специалисты



Это встречает всех входящих в техникум



# «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»





## Производство макарон





# Все производство автоматизировано









## Хлебо-булочное производство



РЕПОРТАЖ С ПРИПЕКОМ

# ХЛЕБ — КАК МУЗЫКА

*Как ни странно покажется на первый взгляд, именно с русской музыкой (Чайковский? «Камаринская»? Рахманинов?..) профессор Гатилин сравнил русский хлеб. Высказывание известного отечественного ученого-«хлебопека» о том, что русский хлеб, как и русская музыка, не имеет себе равных, преподаватели и студенты Красноярского техникума пищевой промышленности считают своим девизом. Но конечно, более всего утверждению этого посвящена исследовательская и практическая работа преподавателей и студентов отделения хлебопекарного производства.*

Несравнимость вкуса и новые возможности хлебопечения отстаивали и ныне живые выпускники на прошедшей недавно защите дипломных проектов. Особенно интересно и показательно это получилось у заочников Сергея Вerveкишко, Анастасии Шакуро, Владимира Исасва и Татьяны Шербиной. Их



работу изучению рецептуры хлеба с добавлением соевого молока и кабачкового пюре. Сергей Вerveкишко доказывал (и успешно!), что добавление 5 процен-





проблемами природы и... депрессии.

# ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАВТРАК

Исследования врачей показали, что больше всего депрессий, разочарований и приступов плохого настроения происходит именно в весенние дни. Предлагаю поднять себе настроение, приготовив на завтрак французские булочки - круассаны. Делаются они просто,

а удовольствие от их поедания вы получите огромное.

Вам понадобится дрожжевое слоеное тесто, джем или повидло для начинки. Для начинки также можно использовать шоколадный крем: в расплавленный на водяной бане шоколад добавьте сгущенного молока и немного муки. Нагревайте, помешивая. Должна получиться довольно густая помадка. Тесто раскатываем слоем в 3-4 миллиметра

и нарезаем треугольниками (от их размера зависит размер готового продукта. Ближе к большому краю кладем начинку и заворачиваем в рожок, сгибаем полумесяцем. Даем изделию подняться и в духовку на 15 минут. К круассанам подавайте молоко, апельсиновый сок или какао. Романтическое французское настроение вам обеспечено. Приятного аппетита!



## СПАСИТЕ МОРКОВЬ!

Уважаемая Мария Захаровна! Обращаемся к вам с просьбой. Многие садоводы нашего общества "Сад-парк", пос. Минино, жалуются на загнивание моркови. Осенью, когда выкапываем морковь, обнаруживаем черные кольца, что является самым опасным. Уже два года такое тво...

Ждем 15 минут и будем лакомиться



Жизнь в техникуме протекает интересно



# МНЕСКА СПЕЦИАЛЬНОСТИ

## ДЕНЬ ЗНАНИЙ



Дорогие ребята! Поздравляем вас с Днем Знаний! Это самый важный день в вашей жизни. В этот день вы начинаете свой путь к знаниям, которые помогут вам стать успешными людьми. Помните, что знания – это сила, которая поможет вам преодолеть все трудности и достичь своих целей. Желаем вам успехов в учебе и в жизни!

## СЦЕНАРИЙ

Сценарий мероприятия посвященного Дню Знаний. Включает в себя описание программы, роли участников, а также тексты выступлений и реплики ведущих.



## ЗАЩИТА ДИПЛОМНЫХ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБОТ



Жив человек  
ни единым  
езд достигает рука  
пся он непобедимый  
в, переходя в века.  
ше знамение силы  
о, что как колос  
в гербе,  
сегда на столе у  
России  
да у народа в судьбе!

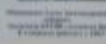


## ОТКРЫТЫЕ УРОКИ

Открытые уроки по предмету... Включает в себя описание программы, роли участников, а также тексты выступлений и реплики ведущих.



# ЖИЗНЬ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИИ С



## ДЕНЬ ЗНАНИЙ



Хоть и жив человек  
ни единым  
И до звезд достигает рука  
Остается он непобедимый  
Из века, переход в века.  
Это наше знамение силы  
Это то, что как колос  
в гербе,  
Хлеб всегда на столе у  
России  
И всегда у народа в судьбе!





## Занятия в группе



Иногда бывает и прохладно в кабинетах









## Будущим абитуриентам!

Скоро, очень скоро начнется горячая пора вступительных экзаменов в учебные заведения города. Уже сейчас встает вопрос: **КУДА ПОЙТИ УЧИТЬСЯ?**

Выберете простой и разумный способ:

- Запишите к нам на подготовительные курсы
- Это облегчит Вам поступление на избранную специальность
- Обогастит Ваши знания
- Придаст Вам силы и уверенности в себе



Хотите работать по специальности?

Хотите открыть собственное дело?

Обращайтесь к нам в техникум