КРАСНОЯРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

КТТПП

- 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

КОРОНА
КОРОНА
КОРОНА
КОРОНА
КОРОНА
КОРОНА
КОРОНА
КОРОНА

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.

Несравненность вкуса и новые возможности хлебопечения отстаивали и нынешние выпускники на прошедшей недавно защите дипломных проектов. Особенно интересно и показательно это получилось у заочников Сергея Вервекишко, Анастасии Шакуро, Владимира Исаева и Татьяны Щербининой, за-

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

преследовали 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 большему 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. Романтичное французское настроение вам обеспечено. Приятного аппетита!

СПАСИТЕ МОРКОВЬ!

...аемая Мария Захаровна! Обращаемся к ...росьбой. Многие садоводы нашего обще... ...ртак", пос. Минино, жалуются на за... ...моркови. Осенью, когда выкапываем ...ней обнаруживаем черные кольца, ...е самое. Уже два года такое тво...

Жизнь в техникуме протекает интересно

ЕНЬ ЗНАНИ
СЦЕНАРИЙ
ЗАЩИТА ДИПЛОМНЫХ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ РАБ
ХЛЕБ – КАК
ОТКРЫТЫЕ УРОКИ
жив человек
ни единым
езд достигает рука
ся 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!

ЖИЗНЬ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИИ
ДЕНЬ ЗНАНИ
2007
Хоть и жив человек
ни единым
И до звезд достигает рука
Остается он непобедимый
Из веков, переходя 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
- Обогатит Ваши знания
- Придаст Вам силы и уверенности в себе

Хотите работать по специальности?

Хотите открыть собственное дело?

Обращайтесь к нам в техникум