



№ 2, 2017

Издается с декабря 2005г. Периодичность – 1 раз в месяц

Информационно–аналитическое издание УО «Могилевский государственный технологический колледж»

### Поздравляем МГТК!!!



Поздравляем УО "МГТК" с победой в номинациях конкурса сайтов:

1 место - "Лучший сайт для родителей";

2 место - "Лучшее освещение идеологической и воспитательной работы"

3 место - "Будь здоров!"

### 14 октября - День матери!



30 июля 1996 года Указом Президента Республики Беларусь № 277 «Об установлении праздника – Дня матери» было определено его ежегодное празднование 14 октября. Документ ратифицировал А. Лукашенко.

День матери отмечают во многих странах мира, однако только в Беларуси он приурочен к религиозному празднику Покрова Пресвятой Богородицы.

В 2017 году дата отмечается 22-й раз.

Данное событие является данью благодарности всем матерям за нелегкий труд, который укрепляет институт материнства и отцовства, а также развивает чувство ответственности за воспитание подрастающего поколения.

Семья – это не только ценность, но и социальный устой общества. Важное значение в ее становлении и существовании имеют матери. Им отводится созидательная роль, они закладывают жизненные ориентиры детям, а это, в свою очередь, укрепляет престиж семьи и ведет к полноценному развитию общества и государства. Именно женщинам, которые растят и воспитывают детей, посвящен в Беларуси этот праздник.

### Наши мероприятия

#### Коротко

- 1 октября** День пожилого человека;
- 2 октября** Международный день социального педагога;
- 5 октября** День Учителя;
- 7 октября** Всемирный день улыбки;
- 14 октября** День Матери;
- 15 октября** День пищевода;
- 16 октября** Всемирный день хлеба;
- 20 октября** Международный день повара;
- 24 октября** День Организаций Объединенных наций;
- 27 октября** Всемирный день городов;

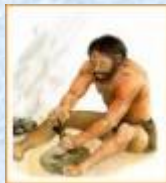


# Хлеб - всему голова!

## Краткая история хлеба

**Хлеб** – это просто вода и мука? Если бы это было так, наши булочки выглядели бы довольно скромно. В мире существуют сотни и тысячи рецептов хлеба с различными плотностью, вкусом, формой и размерами. Хлеб едят почти во всех странах мира. Даже в местах, где пшеница не растет - муку делают из других ингредиентов, например кукурузы, ржи или риса, и используют ее для изготовления простых питательных блюд эквивалентных хлебу.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне.



Впервые хлеб появился на земле свыше пятнадцати тысяч лет назад. Жизнь наших предков в те далекие времена была нелегкой. Главной заботой была забота о пропитании. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Долгое время люди употребляли в пищу зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить ее. Так появились первые жернова, первая мука, первый хлеб. Первый хлеб имел вид жидкой каши. К тому времени человек уже научился добывать огонь и применял его для приготовления пищи. Случайно человек обнаружил, что если поджаренные зерна, раздробить и смешать с водой, каша получается гораздо вкуснее той, которую он ел из сырых зерен. Это и было вторым открытием хлеба. Тогда-то наши далекие предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепешки.



Во многих поселениях Древней Руси были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера - хлебники. Кроме того хлеб выпекали женщины в каждом доме. В 11 веке на Руси выпекали кислый, т.е. сброженный хлеб из ржаной муки. Производство ржаного хлеба было большим искусством, основывалось на применении специальных заквасок, секрет приготовления которых держался в строжайшей тайне и передавался из поколения в поколение. Закваской называли часть заквашенного теста, оставшегося от предыдущей выпечки. От качества закваски зависели вкус и аромат хлеба. Кроме ржаного хлеба на Руси выпекали множество изделий из пшеничной муки, начиная от монастырских просфор и кончая знаменитыми ковригами. Древнерусская коврига это трёх- или четырёхугольный большой хлеб. Пользовались спросом и пшеничные калачи, которые выпекались к праздникам.

## Печем хлеб вместе

### Бабушкин домашний хлеб

#### Ингредиенты

Порций: 36

3 стакана (700мл) теплой воды (40 С)

3 ст.л. сухих активных дрожжей

3 ч.л. соли

4 ст.л. растительного масла

1/2 стакана (100г) сахара

8 стаканов (1 кг) пшеничной хлебной муки

Способ приготовления

Подготовка: 20 мин > Приготовление: 40 мин > +3ч подняться > Общее время: 4ч

В большой миске смешать воду, дрожжи, соль, масло, сахар и половину муки. Тщательно перемешать, поставить в теплое место и дать подняться в 2 раза.

Постепенно добавлять оставшуюся муку и месить, пока тесто не станет эластичным. Положить тесто в смазанную раст. маслом миску и перевернуть несколько раз, чтобы покрыть маслом. Накрыть влажной тканью. Дать подняться в два раза.

Обмять тесто и дать постоять несколько минут. Разделить на три равные части. Сформировать буханки и выложить в три прямоугольные формы для хлеба 20x10см, смазанные маслом. Дать постоять, пока не удвоятся в размере.

Выпекать при температуре 180 С 35 - 45 минут. Возможно, буханки придется прикрыть в конце фольгой, если верх начнет подгорать.

Дрожжи

Дрожжи в рецепте указаны сухие активные (типа САФ-левюр, не быстродействующие), или замените на 50 г свежих прессованных дрожжей.

*Выбор профессии – взгляд в будущее, взгляд внутрь себя*

# 20 октября - Международный день повара



Ежегодно 20 октября свой профессиональный праздник — День повара — отмечают повара и кулинары всего мира. Международная дата была учреждена в 2004 году по инициативе Всемирной ассоциации кулинарных сообществ. Эта организация, кстати, насчитывает ни много, ни мало 8 миллионов членов — представителей поварской профессии из разных стран. Потому не приходится удивляться, что профессионалы мировой кухни обрели свой праздник. Празднование Международного дня повара (International Chefs Day) в более чем 70 странах приобрело масштабный характер. Кроме непосредственно кулинаров в организации праздничных мероприятий принимают участие представители органов власти, работники туристических компаний и, конечно, владельцы предприятий общественного

питания — от маленьких кафе до известных ресторанов. Они устраивают конкурсы мастерства среди поваров, проводят дегустации и экспериментируют с приготовлением оригинальных блюд. Профессия повара — одна из наиболее востребованных в мире и одна из самых древних. О том, кто первым придумал приготовить мясо добытой дичи или собранные в лесу растения, история, конечно, умалчивает. Зато существует легенда о женщине, чье имя дало название всей отрасли — кулинарии.

Древние греки почитали бога врачевания Асклепия (он же — римский Эскулап). Его дочь Гигея считалась хранительницей здоровья (от ее имени, кстати, произошло слово «гигиена»). А их верной помощницей во всех делах была кухарка Кулина, которая стала покровительствовать поварскому искусству, получившему название «кулинария». Одно из главных мероприятий этого дня — конкурсы мастерства среди поваров (Фото: Fedor Kondratenko, Shutterstock) Первые рецепты, записанные на бумаге, появились в Вавилоне, Древнем Египте и Древнем Китае, а также в странах арабского Востока. Некоторые из них дошли до нас в письменных памятниках той эпохи, и при желании любой желающий может попытаться приготовить кушанья, которые вкушал египетский фараон или император Поднебесной. В России кулинария как наука начала развиваться в 18 веке. Это было связано с распространением предприятий питания. Сначала это были корчмы, затем трактиры и рестораны. Первая в нашей стране кулинарная кухня открылась в 1888 году в Петербурге.



## Интересные факты о поварах

### Поварской колпак

Всегда носить на работе белый колпак кулинарам в XVIII веке повелел английский король Георг II. Этот головной убор сводил на нет риск того, что волосы стряпчих упадут в монаршую тарелку. С тех пор поварской колпак практически не изменился, а требование к его ношению закреплено в санитарных нормах многих стран мира.



### Повара-мужчины в приоритете

Во всём мире распространено мнение, что самые лучшие повара — это мужчины. Некоторые специалисты объясняют это тем, что сильный пол более основательно вникает в курс дела. Кроме того, научно доказано, что у женщин температура рук на два градуса выше, чем у мужчин. По этой причине представительниц прекрасной половины человечества в Японии не допускают к приготовлению суши и десертов.

## События октября

**Могилёвский Мебелайн марафон**

**01.10.2017** учащиеся колледжа приняли участие в забеге марафонцев в рамках «Могилёвского Мебелайн марафона».

В марафоне приняли участие более 2 тыс. человек из 5 стран: Беларуси, России, Польши, Литвы и Италии. В программе соревнований было предусмотрено 3 дистанции: 4 км, 10 км и 42,195 км.

Организаторы мероприятия: Могилёвские городской и областной исполнительные комитеты; компания «Мебелайн». Генеральный спонсор — компания «Мебелайн».

Воспитательный отдел

**С Днем учителя, милые дамы! Господа, с Днем учителя Вас!**

**01.10.**

В день осенний, когда у порога  
Задышали уже холода,  
В мире празднуют день педагога -  
Праздник мудрости, знаний, труда.  
День учителя! Вслушайтесь сердцем  
В эти звуки, что дороги нам.  
Всем, что связано с юностью, детством  
Мы обязаны учителям!

Воспитательный отдел

**Родительское собрание**

**12.10.2017, 13.10.2017** прошли собрания для родителей учащихся 1-3 курсов. Родители посетили учебные кабинеты, где их вниманию были представлены мастер-классы по профессиям.

В актовом зале творческий коллектив учащихся поздравил всех матерей с праздником – Днем матери, в их исполнении прозвучали стихи и песни, были исполнены танцы.

Воспитательный отдел

**Урок мужества**

**24.10.2017** для учащихся колледжа прошел Урок мужества на тему: «Великая Отечественная война. Битва за Родину», который провел ветеран Великой Отечественной войны, боец батальона белорусских орлят, подполковник в отставке, председатель комиссии городского Совета ветеранов по патриотическому воспитанию молодежи – Лошнец Михаил Николаевич.

Воспитательный отдел

**Городская пресс-конференция**

**26.10.2017** активисты первичной организации Общественного объединения «Белорусский республиканский союз молодежи» учреждения образования «Могилевский государственный технологический колледж» посетили городскую пресс-конференцию с участием делегации от г.Могилева, участвующей во Всемирном фестивале молодежи и студентов в г.Сочи, которая прошла в лицее ГУ ВПО «Белорусско-Российский университет».

Воспитательный отдел

**Городской субботник**

Ежегодно учащиеся и работники колледжа принимают участие в городском субботнике, призванном облагородить внешний вид наших улиц, скверов и жилых кварталов.

**28.10.2017,** в рамках городского субботника, учащиеся группы ЗНТ приняли участие в трудовой акции по посадке деревьев, которая прошла в парке Подниколья, учащиеся групп: 2ТЭ, 2/1ПП занимались уборкой приколледжной территории.

Воспитательный отдел

**Из жизни студентов:**

Списывание с одного источника - плагиат, с двух - компиляция, с трёх и более - диссертация.

Как отличить электрика от преподавателя математики? Попросить назвать антоним к слову "параллельно". Электрик скажет "последовательно", а преподаватель математики — "перпендикулярно".

Основной закон химии: горячая колба выглядит точно так же, как и холодная.

Получение диплома — это как отмена крепостного права в 1861 году. Ты вроде бы свободен, но не имеешь ни малейшего понятия о том, что теперь делать.

**ОСНОВАТЕЛЬ**

Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
технологический колледж»

**РЕДАКТОР**

**А.С.Жигунова**  
зам. директора по УВР

**АДРЕС РЕДАКЦИИ:**

212027, г.Могилев  
ул. Симонова, д.2,  
тел. 48-13-00