

# СТУДЕНЧЕСКИЕ

Выпуск № 15  
ноябрь 2018 г.

## ВЕСТИ

ГБПОУ РО  
"РТЭК"

### 200-летний юбилей

*Театрализованным представлением был отмечен 200-летний юбилей Ивана Сергеевича Тургенева. Литературная гостиная на этот раз была посвящена его творчеству*



*Все приглашенные соприкоснулись с атмосферой 19 века и лучшими творениями великого мастера. Блиставали пары аристократов на балу, элегантные дамы в шляпках, с веерами, с зонтиками, стильные джентельмены в костюмах. Как чудно звучали романсы и песни на стихи И.С. Тургенева!*

*Гостей пленили сцены из произведений: "Муму", "Ася", "Отцы и дети".*

*Студенты не только оказались среди героев, но и проявили талант и фантазию. Письма И.С Тургенева и П. Виардо, так душевно озвученные*

*Д. Карапетян и Д. Мехмановой, никого не оставили равнодушными. Неотразимы были и студенты: Голяс Г, Гавриленко К, Андропова Д, Минников А, Северинов Д, Кириченко С, Пазенко К, Гончарова А, Швец О, Собакарев М, Шевченко А. Великолепно танцевали Волкова В, Христюченко Н, Хохлачев М, Сабуров Д, Теплова А, Рудаков Д, Якшина М, Котова А и другие.*

*Большое спасибо всем участникам за творческий подход и «искорку души», подаренную гостям.*

*Руководитель гостиной - Кревсун Л.И.*

# ДЕНЬ ПРАВОВОЙ ПОМОЩИ



23 ноября в колледже прошел очередной день правовой помощи детям. С профилактическими беседами по предупреждению правонарушений, преступлений и безнадзорности перед нашими студентами выступили Воронина Елена Николаевна - главный специалист администрации Советского района, ответственный секретарь комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав, Мамедов Тимур Салаудинович - главный врач ОО «Свобода». В конце встречи студенты посмотрели документальный фильм о колонии несовершеннолетних преступников.

## РОДИТЕЛЬСКИЙ ВСЕОБУЧ

30 ноября в колледже прошел родительский всеобуч на тему: **«Взаимодействие родительской общественности и образовательной организации в формировании безопасной среды для студентов колледжа»**, на котором

рассматривались вопросы профилактики правонарушений, формирования безопасного пространства для студентов. Беседу с родителями провели Афанасьева О.В. - социальный педагог, Логвиненко О.В. - преподаватель информатики, Коба Е.В. - ведущий инженер, Семионова Н.Ф. - заместитель директора по УВР.



# РАЗГОВОР ПО ДУШАМ

## В ДЕНЬ РАБОТНИКОВ НАЛОГОВЫХ ОРГАНОВ



**На фото: С.В. Никулина со своими студентами группы Б-21**

*Профессиональный праздник сотрудников налоговых органов отмечается 21 ноября. Кажется бы, какое отношение он имеет к нам, студентам колледжа? Дело в том, что у нас работает прекрасный педагог - преподаватель экономических дисциплин, Никулина Светлана Владимировна, которая отдала службе налоговым органом более 22 лет. Вот что она о себе рассказала нашему корреспонденту*

**Корреспондент.** Светлана Владимировна, расскажите о своей работе в налоговых органах.

**Никулина С.В.** В налоговых органах с 1993 по 2015 год. Начинала службу в ГНИ по Ленинскому району г. Ростова-на-Дону, далее, в 1997 году, - в госналогиспекции по г. Ростова-на-Дону, а с 2001 года - в межрегиональной инспекции ФНС России по Южному Федеральному Округу. Прошла путь от старшего госналогинспектора до начальника отделов инспекций. 2 года руководила МИ ФНС России по ЮФО.

**Корреспондент.** Наверное, за время работы Ваши заслуги были отмечены государством?

**Никулина С.В.** Я имею звание "Почетный работник ФНС России!", награждена почетными грамотами ФНС России, УФНС России по Ростовской области, имею чин - Советник государственной гражданской службы I класса, имею высшую ведомственную награду - орден "Почетный работник ФНС России"

**Корреспондент.** Скажите, а как Вас судьба привела в педагогику?

**Никулина С.В.** В педагогику пришла совсем случайно - работая в МИ ФНС России по

ЮФО: в Северо-Кавказской академии Госслужбы при Президенте РФ открыли кафедру "Налогообложение и бухучет", и в 2006 году меня пригласили почитать лекции. С тех пор и считаю себя преподавателем.. Работа так захватила, что в 2011 году защитила кандидатскую на тему: "Проблемы администрирования налогоплательщиков в РФ". Сегодня я и преподаю, и занимаюсь воспитательной работой - руководжу учебной группой Б-21.

**Корреспондент.** И как складываются отношения со студентами?

**Никулина С.В.** За годы преподавания убеждена: студенты очень чутки к отношениям "преподаватель — студент". Хороший, умный наставник является нравственным примером для подражания практически во всем. Очень важно правильно строить отношения со студентами, уважать их мнение и интересы, проявлять открытость для сотрудничества, восприятия новых идей и предложений, от кого бы они ни исходили. И это мой девиз.

**Корреспондент.** Спасибо большое, желаем Вам успехов!

# КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

*Кавказская кухня - понятие довольно условное. Как правило, под кавказской подразумевается кухня Грузии, Азербайджана и Армении, которые имеют много общих черт. Кавказская кухня - это, прежде всего, мясо, овощи, зелень, специи и красное вино. Мы хотим вам представить ТОП 5 блюд кавказской кухни, которые бывают на столах у наших студентов - выходцев бывших советских республик Кавказа и Закавказья*

**1. ШАШЛЫК.** Шашлык – наиболее известное блюдо из мяса, приготовленного над открытым огнем и углями. В наши дни – это одно из самых популярных блюд на природе на праздники и на многих общественных мероприятиях. Вкус блюда, его особый аромат, сочетающий дымок костра, остроту приправ, нежность и сочность мяса



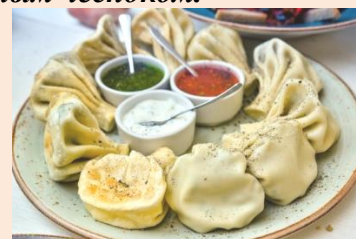
*Причина бесспорного лидерства шашлыка среди других блюд в компанейском застолье, особенно, во время общения с природой.*

**2. ТОЛМА.** Армянское блюдо – виноградные листья, начиненные мясом. Самая нежная и вкусная толма – та, что из свежих листьев винограда, причем молодых. Только в Армении знают, что настоящая толма готовится не из фарша, пропущенного через мясорубку, а из филе, мелко и тонко нарезанного – до размера продолговатого риса.



*В настоящей толме всегда присутствуют и душистые травы: базилик, душица, кинза, тархун. А подавать готовую толму следует с топленным маслом, мацуном с толченым чесноком.*

**3. ХИНКАЛИ.** Хинкали – это вкуснейшее блюдо национальной грузинской кухни, внешне напоминающее крупные мешочки из тугого теста, наполненные внутри сочной мясной начинкой. Некоторые считают, что хинкали похожи на обычные пельмени, но это не так, ведь хинкали внутри одержат не



*просто мясо, а еще и ароматный мясной бульон. Надкусить хинкали так, чтобы не пролить ни грамма этого чудесного мясного сока – целое искусство настоящего грузинского гурмана.*

**4. ОСЕТИНСКИЕ ПИРОГИ.** Аутентичный осетинский пирог – это плоская круглая лепешка, обильно начиненная мягким осетинским сыром или другой начинкой. Для его приготовления используют дрожжевое тесто, реже постное (только в пирогах с мясной начинкой). Настоящие осетинские пироги начиняют сыром, мясом, картофелем, тыквой, капустой, фасолью, зеленым луком, листьями свеклы и черемши. В состав овощных начинок обязательно включают осетинский сыр. За неимением оригинального продукта можно взять любой сычужный сыр: брынзу, сулгуни, адыгейский, Фета. В мясных пирогах используют только говядину или телятину.



**5. ШУРПА.** Шурпа - суп мясной (с бараниной, говядиной, птицей домашней и дикой, рыбой), с луком, картошкой и морковкой, иногда с белыми кореньями и нередко - с фруктами (айва, слива, яблоки, сухофрукты).



*Все нарезают крупными кусочками, и вместе с мясом, что можно, предварительно обжаривают, так что шурпа - суп жирный. Не приготовить ее и без пышного пучка свежей зелени, а еще - без специй и пряностей, присущих региональной кухне, с оглядкой на традиции которой и готовят шурпу.*

*Абдулгадирова Камила  
Халадиян Кристина*