В этот прекрасный день
Желаем всем
Отличного настроения
Уверенных взглядов в будущее
Неиссякаемой энергии
Здоровья и благополучия!
ДГКПТИТ
1930-
2020
ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

Наш успех,
Наш престиж,
Наша гордость!!!

С ДНЕМ РОЖДЕНИЯ, КОЛЛЕДЖ!

- *Поздравляем с днем рождения,*
- *Колледж наш любимый.*
- *Жизни значимый период*
- *В сердце сохраним мы.*

- *Пожелаем процветания,*
- *И студентов славных.*
- *Оставаться для всех центром*
- *Истин жизни главных!*

НАША ИСТОРИЯ

- Преемственность поколений – вот что отличает наше учебное заведение от тысячи других подобных. И эта традиция укрепляется все б

1930

Рождение альма-матер «Сталинский химико-технологический техникум»

«СТАЛИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

- Директор: Гнидо И.М (1948 - 1958)

- Ведущие преподаватели и сотрудники – выпускники колледжа:
  - Удодова Раиса Михайловна
  - Апалькова Татьяна Александровна
  - Кретова Юлия Анатольевна
  - Киркова Марина Юрьевна
  - Сушкова Ирина Александровна

ДОНЕЦКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

- Директор: Цыбулько Н.И. (1977-1990)
  - Ведущие преподаватели и сотрудники – выпускники колледжа:
    - Вишняк Валентина Карповна
    - Шкаева Нина Александровна
    - Ванисова Тамара Петровна
    - Козина Надежда Афанасьевна
    - Дорохова Любовь Дмитриевна

ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И

ГОРДИМСЯ ПРОШЛЫМ –СТРОИМ БУДУЩЕЕ

НИКТО НЕ ЗАБЫТ НИЧТО НЕ ЗАБЫТО
НАША ПАМЯТЬ - АФГАНИСТАН

ЗОБРЕТАТЕЛЬНЫЕ

НАШИ МЕРОПРИЯТИЯ

LOVE TO COOK

ГРАМОТА
НАГРАЖДАЕТСЯ
за занятое место
в конкурсе
профессионального мастерства
«Кулинарные мелодии»

ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ

РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

ГЛАВНОЕ – НЕ ПОБЕДА!

ГРАМОТА
Награждается
ГРАМОТА
Награждается
ГРАМОТА
Награждается

ГРАМОТА

REDMI NOTE 8 PRO
AI QUAD CAMERA

REDMI NOTE 8 PRO
AI QUAD CAMERA

ГРАМОТА
ГРАМОТА

БЛЮДА
С ЯБЛОКАМИ

ГРАМОТА
НАГРАЖДАЕТСЯ

ЗА ГОДЫ РАБОТЫ КОЛЛЕДЖ ВЫПУСТИЛ БОЛЕЕ 40 ТЫСЯЧ СПЕЦИАЛИСТОВ - ПРОФЕССИОНАЛОВ СВОЕГО ДЕЛА

CMAK

Грамота

МЫ – БУДУЩЕЕ СТРАНЫ !

БУКЛЕТЫ, ИЗГОТОВЛЕННЫЕ СТУДЕНТАМИ КОЛЛЕДЖА К ЮБИЛЕЮ

Подготовил студент группы ТПОП 1/9-17 Буряченко Егор

Проснулся утром, к первой паре.

Уже умылся, чай вскипел.

Но веки будто бы из стали.

Поднять их все я сумел.

Включаю музыку послушать.

Тетрадки, ручку – всё в рюкзак.

Немного денег, чтоб покушать,

Ещё немного просто так.

Дорога, двери, турникет,

И вот он колледж, мой родимый!

Для всех, наверно, не секрет,

Студентам в сердце он любимый.

В стенах его так шумно, слышен смех.

Здесь сотни лиц знакомых и друзей.

Найдётся место здесь для каждого, для всех.

У нас можно получить образование по специальностям:

1. Технология продукции общественного питания

2. Организация обслуживания в общественном питании

3. Товароведение и экспертиза качества потр

Наши мероприятия

Приглашаем абитуриентов получить образование по специальностям:

Технология продукции общественного питания

Квалификация – техник-технолог

После окончания колледжа выпускники могут работать на должностях:

- технолог предприятий питания и производства п/ф, повар, шеф-повар, зав.производством, су-шеф;
- кондитер, мастер производства кондитерских изделий;
- техник-лаборант (лаборатории связанные с химическими и физическими исследованиями);
- начальник цеха предприятий;
- мастер производственного обучения.

Организация обслуживания в общественном питании

Квалификация – менеджер

После окончания колледжа выпускники могут работать на должностях:

- менеджер, администратор зала, метрдотель;
- официант, буфетчик, бармен;
- руководитель производственных подразделений, ресторанов.

Наши выпускники имеют возможность продолжить обучение, по сокращенной программе поступив на 3 курс Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского.

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация – товаровед-эксперт

После окончания колледжа выпускники могут работать на должностях:

- продавец; менеджер по продажам, товаровед-эксперт;
- директор малой торговой фирмы, заведующий магазином;
- заведующий складом, торговый представитель, экспедитор.
- инспектор по контролю качества товаров;

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОФЕССИИ ПОВАРА

Профессия повара будет востребована всегда, т.к. организм нуждается в каждодневном потреблении пищи. Этот подтверждает то, что даже во время всемирного кризиса количество заведений общественного питания не уменьшилось. На данный момент их количество только возрастает, а значит, и поваром требует в разы больше.

Выбрав профессию повара, вы должны чувствовать свое призвание в этом. Как и в любой другой профессии, в специальности повара есть как плюсы, так и минусы: вы должны их учитывать и принимать. Это буклет включает в себя ответы на следующие вопросы: кто такой повар, «плюсы» и «минусы» профессии.

НЕДОСТАТКИ ПРОФЕССИИ ПОВАРА

Говоря о минусах специальности, стоит упомянуть высокие физические нагрузки. Увеличивает усталость и тот факт, что повар одновременно должен контролировать приготовление сразу нескольких блюд. Отрицательное воздействие на здоровье сотрудника оказывает и само рабочее место: шумная обстановка, суета, повышенная температура и влажность. Также стоит учитывать, что основным орудием труда специалиста является нож и плита, которые могут стать источником травм.

ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТПОП 1/9-17 МАНШИЛИНА ВИКТОРИЯ

Карьерные возможности

Профессия повара подходит как мужчинам, так и женщинам. Карьерная лестница для специальности повара или кондитера выглядит следующим образом:

1. **После колледжа или техникума** можно устроиться в кафе или ресторан быстрого питания. Можно быть поваром-кассиром в "фастфуде", поваром-сушистом или пиццером.

2. **С опытом работы от 1 года** можно устроиться поваром-стажером в кафе хорошего уровня или сеть ресторанов. Там могут доверить работу в холодном цеху или стать помощником повара.

3. **Следующей ступенью в карьере** может стать горячий цех или даже су-шеф в небольшом ресторане.

4. **Су-шеф** - это правая рука шефа. Он организует работу на кухне, обучает персонал, помогает шефу следить за качеством, принимает участие в заказе продуктов, иногда - разработке меню.

5. **Самая высокая ступень - шеф-повар.** А еще лучше шеф-повар своего ресторана или даже сети ресторанов.

Адрес

г.Донецк,ул. Университетская,110

Телефоны:

(062)311-35-93

(071)42 043 75

(095)555096

Сайт

dgkptt.ru

Мы в контакте

vk.com/club21057981
vk.com/dgkptt

ДГКПТиТ
1930
ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ТОРГОВЛИ

Прояви свой творческий потенциал и креативность!

ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТПОП 1/11-18 КОРОСТЕЛЕВА АНАСТАСИЯ

Почему стоит пойти на эту профессию?

Востребованность

Это профессия, вероятно, одна из самых древних и никогда не утратит своей актуальности. Как бы далеко ни ушел технологический прогресс и каким бы ни стало наше будущее, во все времена люди будут испытывать потребность в пище: желательно аппетитной, сытной и качественной.

Столовые, кафе, рестораны, пиццерии, кафейни, кафетерии большие и маленькие — все многообразие заведений общественного питания нуждается в хороших поварах. Если вы станете хорошим специалистом, то гарантированно не останетесь без работы.

Возможность для творчества

Кулинария — это отличная возможность для самовыражения. В ней не обойтись без хорошего воображения и творческих способностей. Если вы обладаете недурным вкусом, то рано или поздно изобретете свое собственное фирменное блюдо. Быть может, именно ради него ваши клиенты будут возвращаться снова и снова.

Приготовление пищи — поле для бесконечных экспериментов! Изучайте различные ингредиенты, и вы сможете создавать тончайшие оттенки вкусов и вкусовых сочетаний, которые придадут блюду неповторимый и оригинальный вкус.

Профессиональная деятельность повара начинается еще в учебном заведении. Многие кулинарные школы и колледжи предоставляют студентам постоянную практику на время всего периода обучения. Для последующего успешного поиска работы начинающему повару следует составить портфолио с фотографиями приготовленных им блюд. Это современный подход к поиску работы, который потенциальный работодатель воспринимает положительно. В профессии повара возможен карьерный рост от помощника повара до шеф-повара в престижном заведении.

ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТПОП 1/9-17 ЧУМАЧЕНКО АНАСТАСИЯ

Поздравляем с юбилеем!

Желаем нам всем сплочённости и целеустремлённости, совместных успехов и больших многократных побед. Пусть у каждого из нас сбываются мечты, пусть всем нам каждый день открываются двери к новым знаниям, открытиям и счастливым свершениям.

90 лет

!

- Подготовил студент группы ТПОП 1/11-19 Фомин Александр

Организация обслуживания в общественном питании

После колледжа выпускники могут работать:

- менеджером;
- администратором зала;
- официантом;
- барменом;
- руководителем производственных подразделений и ресторанов.

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

После колледжа выпускники могут работать:

- продавцом;
- менеджером по продажам;
- товароведом-экспертом;
- директором торговой фирмы;
- заведующим магазином;
- торговым представителем;
- экспедитором.

Технология продукции общественного питания

После колледжа выпускники могут работать:

- технологом;
- поваром или шеф-поваром;
- кондитером;
- техником-лаборантом;
- начальником цеха;
- мастером производственного обучения.

- Подготовил студент группы ТПОП 2/9-19 Можаровский Максим

Нам 90 лет

У колледжа сегодня праздник —
Веселый и счастливый юбилей,
Так пусть ваш коллектив прекрасен
Десятки лет несет познания для людей.

Пусть двери заведения откроются
Для всех, кто к знаниям имеет интерес,
И педагоги мило улыбнутся,
Учебный открывая им процесс.

ПОДГОТОВИЛ СТУДЕНТ ГРУППЫ ТПОП 2/9-17 ЛОЖКИН ИЛЬЯ

Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Но эти сухие и скучные слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара иногда называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому «шедевр вкуса». Конечно, приготовить что-либо съедобное, например яичницу, может практически любой человек. А вот повар из тех же самых продуктов приготовит нежнейшее яичное суфле. Ведь повар - это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от нее искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Разновидность профессии

Шеф-повар Составляет заявки на необходимые продовольственные товары, полуфабрикаты и сырьё, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их поступления и реализации. Обеспечивает на основе изучения спроса потребителей разнообразие ассортимента блюд и кулинарных изделий, составляет меню. Осуществляет постоянный контроль над технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены. проводит бракераж готовой пищи.

Повар-кондитер специализируется на кондитерских изделиях

Повар-технолог Организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона, составляет меню и прейскуранты. Распределяет обязанности в бригаде поваров. Контролирует процесс приготовления кулинарной продукции, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров. Ведет полный учет материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции.

Плюсы профессии

Профессия повара востребованная и творческая, в ней есть место фантазии и изобретательности. У хороших поваров высокий уровень оплаты труда.

Минусы профессии

Работа требует большой физической выносливости и ответственности. Стоять у горячей плиты полный рабочий день выдержит не каждый человек. При этом постоянное напряжение внимания, когда надо следить за приготовлением многих блюд и нет возможности расслабиться или отвлечься.

ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТПОП 2/9-17 ГЛУШКО ТАТЬЯНА

На протяжении 90 лет наш колледж подготавливает и выпускает достаточно классифицированных поваров, для того чтоб идти работать на предприятие

ГПОУ "Донецкий Государственный Колледж пищевых технологий и Торговли"

Наш сайт: http://dgkptt.ru/
Приёмная комиссия
071 420 -43-75;
г.Донецк
ул. Университетская 110

Повар – это специалист, занимающийся приготовлением пищи.

ДГКПТиТ был создан в 1930 году

ПЛЮСЫ РАБОТЫ ПОВАРОМ:

1. УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРОФЕССИЯ – УМЕНИЕ ГОТОВИТЬ ПРИГОДИТСЯ И НА РАБОТЕ, И ДОМА, И В ГОСТЯХ.
2. ПОВАРА НИКОГДА НЕ БЫВАЮТ ГОЛОДНЫМИ, В ПРЯМОМ И ПЕРЕНОСНОМ СМЫСЛЕ. ОНИ НУЖНЫ В КАЖДОМ ЗАВЕДЕНИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: ОТ РЕСТОРАНА МИРОВОГО УРОВНЯ ДО ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ.
3. СВОБОДА ТВОРЧЕСТВА И ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ЭКСПЕРИМЕНТОВ.
4. ВОЗМОЖНОСТЬ НАЧАТЬ СВОЙ БИЗНЕС.
5. ПРОФЕССИЯ БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЙ ПО ВОЗРАСТУ, В 70 ЛЕТ ПОВАР ОСТАЕТСЯ ТАКИМ ЖЕ ВОСТРЕБОВАННЫМ.
6. ГИБКИЙ ГРАФИК РАБОТЫ.

МИНУСЫ ПРОФЕССИИ ПОВАРА:

1. РАБОТА ТРЕБУЕТ МНОГО ЭНЕРГИИ.
2. МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ ПРОБЛЕМЫ С ЛИШНИМ ВЕСОМ.
3. ОПАСНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА.
4. НЕ ВСЕГДА УДОБНЫЙ ГРАФИК РАБОТЫ.
5. ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ТРЕВОЖНОСТИ

КАКИМИ КАЧЕСТВАМИ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОВАР:

- ХОРОШИЙ ВКУС, ОБОНЯНИЕ
- ГИБКИЙ УМ И УМЕНИЕ РАБОТАТЬ В РЕЖИМЕ МНОГОЗАДАЧНОСТИ
- УМЕНИЕ ДЕЙСТВОВАТЬ ПО ИНСТРУКЦИИ
- КРЕАТИВНОСТЬ
- УМЕНИЕ РАБОТАТЬ В КОМАНДЕ
- ОТВЕТСТВЕННОСТЬ
- ЭНЕРГИЧНОСТЬ

ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТПОП 1/9-17 ЛОГУНОВА КРИСТИНА

В нашем колледже обучают таким профессиям:

- *19.02.10. Технология продукции общественного питания*
- *38.02.05. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*
- *43.02.01. Организация обслуживания в общественном питании*
- *Технология продукции общественного питания – очень интересная, а главное, современная специальность. И это несмотря на то, что программа реализуется российскими колледжами и техникумами более 50 лет. Индустрия общественного питания быстро меняется. Теперь это не только кафе, рестораны и магазины продуктов. Появились совершенно новые форматы общественного питания: фастфуды, кафе-кондитерские, мини-фабрики-кафе, кофейни, стейк-хаусы, национальные ресторанчики, пиццерии и суши-бары, авто-буфеты и домашние кафе. Открываются различные продуктовые магазины: от бутиков до супер- и гипермаркетов. Все это разнообразие требует соответствующие кадры – технологов общественного питания, поэтому специальность «Технология продукции общественного питания» не теряет своей популярности.*

Приглашаем Вас по адресу: Университетская 110
Жде Вас с нертипением!

ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ ТПОП 1/9-17 РЕКРУТЯК СВЕТЛАНА

Дайте повару
продукты:
Мясо птицы,
сухофрукты,
Рис, картофель… И
тогда
Ждёт вас вкусная еда.

Мы поздравляем всех преподовалелей и желаем чтобы вы гордились своими выпускниками, чтобы студенты радовали вас достижениями чтобы колледж процветал!

- Подготовил студентка группы ТПОП 2/9-18 Щеблыкина Анастасия

Я поздравляю всех с юбилеем Колледжа и хочу пожелать, чтобы каждый новый день начинался здесь с тёплых приветствий и радостных улыбок, а завершался — высокими результатами и достижениями каждого из вас. Пусть наш колледж процветает и с каждым годом выпускает умных, способных, талантливых, образованных, целеустремлённых, настойчивых и смелых будущих специалистов нашей страны, нашего мира.

У колледжа важная дата,
Сегодня настал юбилей,
Студенты пусть главным богатством,
Здесь будут на тысячи дней!

И весь коллектив педагогов,
Поздравить мы тоже спешим,
Желаем вам мудрости много,
Предмет свой вести от души!

Пусть колледж всегда процветает,
И знания в массы несёт,
И сотни студентов желают,
Сюда поступить каждый год!

У колледжа сегодня юбилей,
В такую дату искренне желаю
Студентов лучших, всех вокруг умней,
И пусть потоки их не иссякают!

И пусть преподавательский состав,
Здесь будет золотым, другим на зависть,
Чтоб, все свои усилия, собрав,
С охотою здесь дети обучались!

© Анастасия Щеблыкина
Студентка 3 курса.

СПАСИБО ВАМ ЗА ВЕРНОСТЬ КОЛЛЕДЖУ!
СПАСИБО ЗА ПРИУМНОЖЕНИЕ ЛУЧШИХ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ТРАДИЦИЙ, КАК ЗАЛОГА РАЗВИТИЯ И ПРОЦВЕТАНИЯ КОЛЛЕДЖА, СТАВШЕГО ДЛЯ НАС РОДНЫМ ДОМОМ!