

**В этот прекрасный день  
Желаем всем  
Отличного настроения  
Уверенных взглядов в будущее  
Неиссякаемой энергии  
Здоровья и благополучия!**

**ДГКПТИТ  
1930-  
2020**



**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.
- ▣ Остаться для всех центром
- ▣ Истин жизни главных!



# НАША ИСТОРИЯ

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



# 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
- Кретьова 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 ТОРГОВЛИ





# ГОРДИМСЯ ПРОШЛЫМ – СТРОИМ





# НАШИ МЕРОПРИЯТИЯ











# ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ





# РАБОТЫ СТУДЕНТОВ



# ГЛАВНОЕ – НЕ ПОБЕДА!















БЛЮДА  
С ЯБЛОКАМИ

2

4

6

7





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









# 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 вскинул.*

*Но веки будто бы из стали.*

*Поднять их еле 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

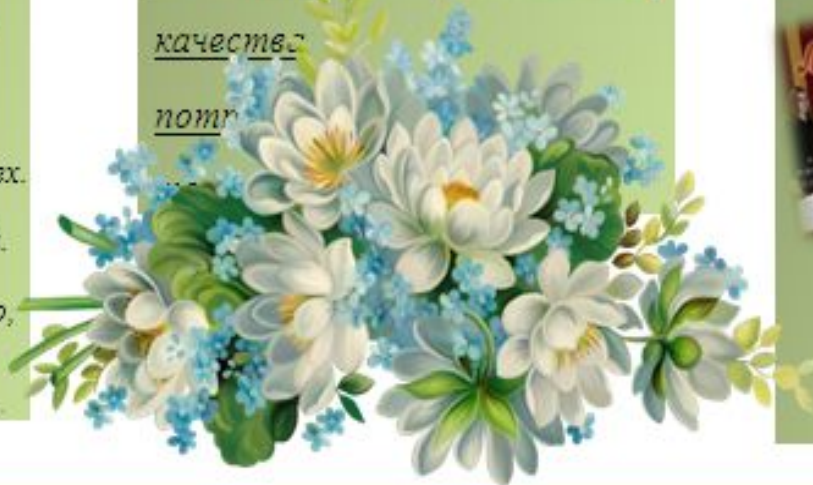
питании

### 3. Товароведение и

экспертиза

качества

потр



## *Наши мероприятия*



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.

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;

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



## 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](http://dgkptt.ru)

### Мы в контакте

[vk.com/club21057981](https://vk.com/club21057981)

[vk.com/dgkptt](https://vk.com/dgkptt)



Прояви свой творческий потенциал и креативность!



# ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНКА ГРУППЫ ТПОП 1/11-18 КОРОСТЕЛЕВА АНАСТАСИЯ



## ★ Почему стоит пойти на эту профессию?!

## ★ Возможность для творчества!

### .....Востребованность!

Эта 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, кофейни, кафетерии большие и маленькие — все многообразие заведений общественного питания нуждается в хороших поварах. Если вы станете хорошим специалистом, то гарантированно не останетесь без работы!



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 повара 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!



г. Донецк, ул. Университетская, 110  
(062)311-35-93, (095)555-09-67

ПОДІСЛОВИЛІА СТУДЕНТКА ІІ УНІВІ  
ТПОП 1/9-17 ЧУМАЧЕНКО  
АНАСТАСИЯ

---







**90 лет**



**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.

---

□ 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

Не  
Ам

90

лет



*У коллеги сегодня праздник —  
Веселой и счастливой юбилей,  
Так пусть ваш коллектив прекрасен,  
Десяток лет нас еще познает для людей*

*Пусть двери заведения открываются  
Для всех, кто к знаниям имеет интерес,  
И педагоги много улыбаются,  
Учебной 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 прејскуранты. 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 УДОБНЫМ ГРАФИК РАБОТЫ.**
- 5. ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ТРЕВОЖНОСТИ**

#### **КАКИМИ КАЧЕСТВАМИ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ ПОВАР:**

- ХОРОШИИ 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

---





*г. Донецк, ул. Университетская, 110  
(062)311-35-93, (095)555-09-67*

*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 нетерпением!*

# 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  
преподавателей 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 Щерблыкина  
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!