

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

**ДГКПТИТ
1930-
2020**



**ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИРОДНЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ НАУК
И ТОРГОВЛИ**

**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.
- ▣ 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 ТОВАРОВЕДЕНИЯ



ГОРДИМСЯ ПРОШЛЫМ – СТРОИМ





НАШИ МЕРОПРИЯТИЯ











ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ



РАБОТЫ СТУДЕНТОВ



ГЛАВНОЕ – НЕ ПОБЕДА!









REDMI NOTE 8 PRO AI QUAD CAMERA

REDMI NOTE 8 PRO AI QUAD CAMERA







БЛЮДА
С ЯБЛОКАМИ

2

4

6

7

6



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 ежедневном 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



Прояви свой творческий потенциал и креативность!



ПОДГОТОВИЛА СТУДЕНКА ГРУППЫ ТПОП 1/11-18 КОРОСТЕЛЕВА АНАСТАСИЯ



★ Почему стоит пойти на эту профессию?!

★ Возможность для творчества!



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!

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 вкуса и вкусовых сочетаний, которые придадут блюду неповторимый и оригинальный вкус!

.....Востребованность!

Эта профессия, вероятно, одна из самых древних и никогда не утратит своей актуальности. Как бы далеко ни ушел технологический прогресс и какими бы ни стало наше будущее, во все времена люди будут испытывать потребность в пище: желательна 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!



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 ет познания 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





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!