



ТОРГОВО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Направление обучения:

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО – 3г.10м.

Квалификация – Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Посуда в ресторане не обязательно должна быть серебряной, но повар должен быть золотой

Поварское и кондитерское дело – это специалист по приготовлению пищи и мастер по изготовлению сладостей.

Занимает 17 место в ТОП-50 наиболее **востребованных** на рынке труда, **новых** и **перспективных профессий**, которые требуют среднего профессионального образования



ОСОБЕННОСТИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

- | | |
|---|---|
| 1. контроль качества продовольственного сырья; разработка кулинарной продукции; составление технологических карт новых блюд | 2. проверка работы кухонного оборудования; контроль за соблюдением санитарных норм и технологическим процессом; |
| 3. контроль за соблюдением рецептур блюд, технологией их приготовления; | 4. Выявление некачественной продукции, проведение мероприятий по предупреждению дефектов; формирование ассортимента продукции, пользующейся спросом |

СТУДЕНТЫ НАШЕГО КОЛЛЕДЖА:

- имеют возможность пройти мастер-классы по использованию и применению нового сырья, технологий, оборудования на уроках-семинарах опытных мастеров производственного обучения;
- проходят практику в лучших предприятиях города;
- активно участвуют в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство;
- участвуют в конкурсах профессионального мастерства

