



ТОРГОВО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Направление обучения:

**19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА,
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ – 3г.10м.**

Квалификация – Техник-технолог



Хлебопечение — одна из ведущих отраслей пищевой промышленности




На Руси хлеб всегда считался основой ее богатства.


Торты, пирожные, шоколад, конфеты, пряники, зефир, пастила — неотъемлемый атрибут любого стола.

В результате обучения выпускник будет уметь:

 анализировать и контролировать качество сырья, материалов, готовой продукции

 проводить необходимые технологические расчеты и оформлять техническую документацию

 выявлять причины брака продукции, разрабатывать меры по его предупреждению и ликвидации

 вести процесс изготовления хлеба, хлебобулочных, мучных и сахаристых кондитерских и макаронных изделий



Диплом по специальности дает возможность выпускникам работать



- ❖ в должности технолога
- ❖ руководителя производственной лаборатории
- ❖ начальника производства
- ❖ открывать собственные малые предприятия
- ❖ продолжить обучение в ВУЗе