

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ



ТВЕРСКОЙ ТОРГОВО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ



19.02.11

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ



ХЛЕБ - ОДНО ИЗ ГЛАВНЫХ БОГАТСТВ, ПОДАРОЕННОЕ
ПРИРОДОЙ ЧЕЛОВЕКУ И СДЕЛАННОЕ РУКАМИ
САМОГО ЧЕЛОВЕКА



ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ЗНАТЬ

- все о макаронных, хлебобулочных и кондитерских изделиях
- особенности организации хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства
- как открыть собственную мини-пекарню
- научные основы правильного и рационального питания
- вопросы права, экономики, маркетинга, менеджмента, компьютерной техники

Прием общедоступный
Без вступительных
испытаний

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ СТАТЬ

- руководителем мини-пекарни
- технологом хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства
- техником-лаборантом технологического контроля
- мастером или бригадиром в хлебопекарном, кондитерском, макаронном цехах
- пекарем,
- кондитером
- самозанятым

СРОКИ ОБУЧЕНИЯ

- НА БАЗЕ 9 КЛАССОВ
-3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ НА ОЧНОМ ОТДЕЛЕНИИ;
- НА БАЗЕ 11 КЛАССОВ
-2 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ НА ОЧНОМ ОТДЕЛЕНИИ;
- 3 ГОДА 10 МЕСЯЦЕВ НА ЗАОЧНОМ ОТДЕЛЕНИИ.

Зачисление на бюджет
по конкурсу аттестатов

После прохождения
практического обучения
студенты получают рабочую
профессию - пекарь, кондитер

ПО ОКОНЧАНИИ КОЛЛЕДЖА
КВАЛИФИКАЦИЯ – «ТЕХНИК -
ТЕХНОЛОГ»
И ДИПЛОМ ГОСУДАРСТВЕННОГО
ОБРАЗЦА



ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ РАБОТАЕТ ПО АДРЕСУ:

ТВЕРЬ, УЛ. РЕЗИНСТРОЯ, 12

ТЕЛ. +7 (4822) 58-64-20; +7 (4822) 34-52-33



tvertek.ru



tvertek.trech.40@yandex.ru



ttak_tver