

УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ КОЛЕДЖ



Відділення харчових технологій

Гиндрюк

Василь Васильович –

завідувач відділенням харчових технологій,
спеціаліст вищої категорії,
викладач-методист,
відмінник освіти України



Відділення харчових технологій
Ужгородського торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

готує підготовку молодших спеціалістів з галузі знань «Виробництво та технології»,

спеціальності «Харчові технології»

Терміни навчання для денної форми:

- ~ 3 роки 5 місяців на основі базової загальної середньої освіти
- ~ 2 роки 10 місяців на основі повної загальної середньої освіти,
- ~ 2 роки 5 місяців - для кваліфікованих робітників (заочна форма навчання).

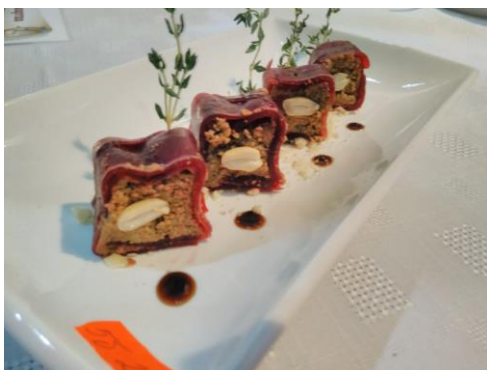
Професії випускників закладу :

- Технік-технолог;
- Керуючий (менеджер) підприємством харчування;
- Керуючий рестораном, кафе, їдальнею;
- Завідувач виробництвом в закладах харчування;
- Шеф-кухар;
- Адміністратор залу в закладах харчування;
- Виробник харчових напівфабрикатів;
- Кухар;
- Кухар дитячого харчування;
- Кондитер;
- Бармен;
- Офіціант;
- Лаборант хімічної лабораторії;
- Інспектор з якості продукції харчових виробництв.



Багато випускників торговельно-економічного коледжу працюють по фаху у найпрестижніших закладах ресторанного господарства області

**Цап Василь –
шеф-кухар ресторану
ГРК «Камелот»**



**Яцент Варга –
шеф кухар ресторану
ГК «Олд Континент»**



**Один із випускників коледжу є відомий Ужгородський шоколадьє Валентин Штефаньо.
Всі знають його авторський торт, що став
візитною карткою міста Ужгород.**



**Студенти відділення
харчових технологій
систематично
приймають участь у
Міжнародних конкурсах**



Перемагали у міжнародних фестивалях



... конкурсах фахової майстерності



Ми не одноразово ставали призерами у різних номінаціях



В рамках тематичного фахового тижня студенти готували банош на вогні, проводили дегустації вареників та млинців...



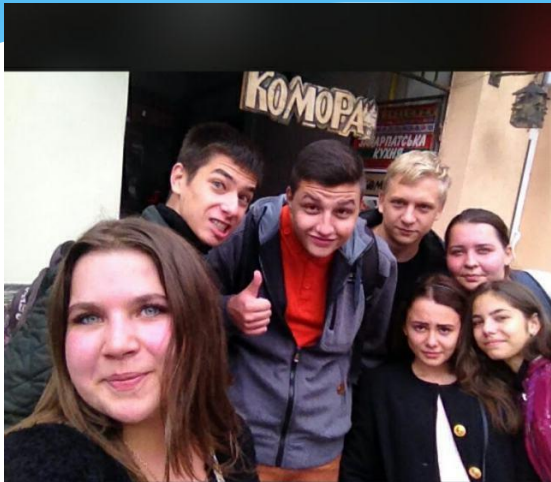
Скуштуйте наші пироги...




«БАНОШ-ФЕСТ-2016»
до 70-річчя КНТЕУ



Під час навчання студенти випускних груп коледжу приймали участь у пізнавальному квесті



ВІДВІДУВАЛИ НА ЕКСКУРСІЯХ СУЧАСНІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



Проводили навчальні тренінги на підприємствах ресторанного господарства



Готували тематичні столи та проводили дні відкритих дверей....



Життя коледжу...



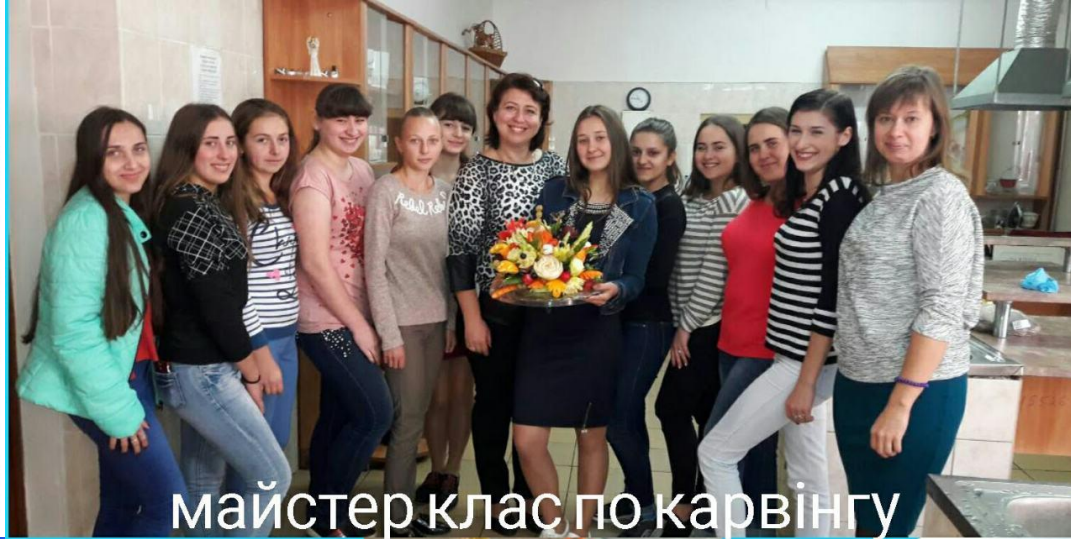
Проводили студентські конференції та дослідницькі проекти...



Пізнавальна студентська конференція



Готували суші та брали участь в майстер класі по приготуванню страв та виготовленні їстівних букетів



... вивчали процес сироваріння



Перечинська
мануфактура



ЧЕКАЄМО І ТЕБЕ В НАШІЙ ДРУЖНІЙ РОДИНІ !!!

