

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Построение карьерного плана выпускника  
СПО в рамках специальности  
«43.02.15 Поварское и кондитерское  
дело»**

**01** Актуальность  
проекта

**02** Кто такой  
ТЕХНОЛОГ

**03** История  
специальности

**04** Условия  
труда

**05** Обязанности  
и задачи

**06** Проф.  
качества

**07** Плюсы и  
минусы

**08** Анализ  
рынка  
туда

**09** Я И  
ТЕХНИКУМ

**10** Карьерный  
план



01

# Актуальность проекта

заключается в том, что **планирование жизни** — это возможность **задействовать весь свой потенциал** и **достичь максимальных результатов.**

**Планирование - это мощный инструмент для улучшения жизни.**

02

**Кто такой специалист поварского и кондитерского дела (технолог)?**

Это **высококласный специалист** индустрии гостеприимства, мастер широко профиля.

Он разрабатывает **рецептуры продуктов питания**, контролирует технологические процессы их производства и обеспечивает **качество готовой продукции**.



# История специальности

Первыми технологами по контролю за качеством приготовленной пищи можно считать работников **королевского двора**, которые дегустировали королевскую еду.

С возникновением трактиров, работа технологов стала более актуальной и востребованной.

На сегодняшний день подобные работники являются неотъемлемыми сотрудниками организаций общепита, из-за этого она востребована как никогда.



# Условия труда

Технолог работает в помещении с соответствующим микроклиматом. Повышенные гигиенические требования, обязательное ношение спецодежды.

Работа преимущественно сидя за рабочим столом, при этом **ответственная, требует интеллектуальных усилий.**

Технолог регулярно посещает производственные **цеха и участки** для непосредственного контроля техпроцессов, отладки оборудования, инструктажа персонала. Здесь он анализирует реальное положение дел, **выявляет проблемные места** и фиксирует данные показатели.



# Задачи специалиста

1

## Следит за тенденциями рынка

Корректировка меню или технологий приготовления; разработка новых рецептов

2

## Составление нормативных документов

Технологические карты; калькуляционные карты; расчет калорийности и БЖУ и т.д.)

3

## Разработка и составление меню

(с учетом концепции заведения).

4

## Организация производства

Заказ и размещение оборудования, обучения пользования и проведение инструктажей

5

## Контроль работы поваров

Распределяет обязанности и задачи между поварами, контролирует их

6

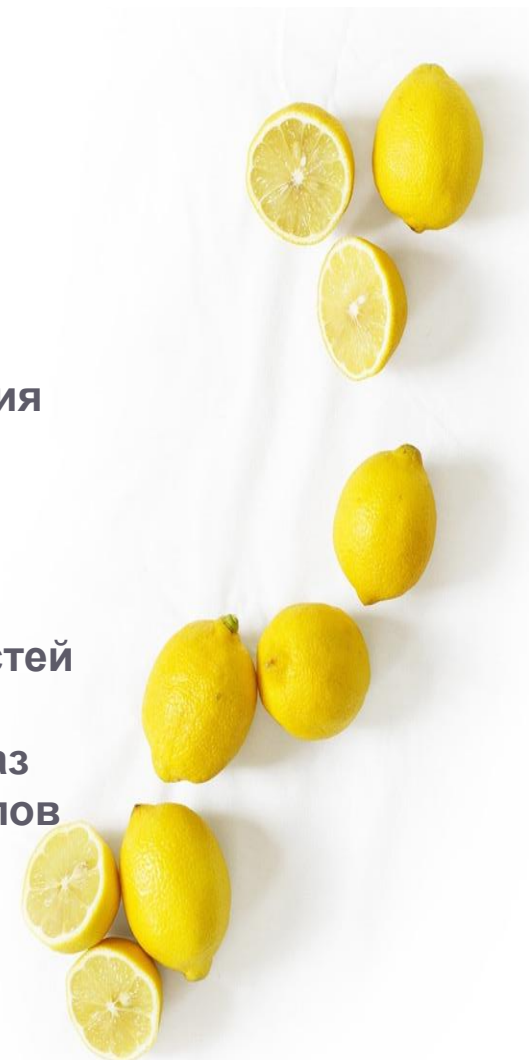
## Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм

7

## Контроль исправностей кухонного оборудования и заказ расходных материалов

8

## Контроль норм выхода продукции (блюд)



# Профессиональные и личные качества

## 1 Профессиональные качества

знание технологий приготовления;

понимание классификации продуктов и п/ф;

знание нормативов затрат;

умение руководствоваться стандартами качества;

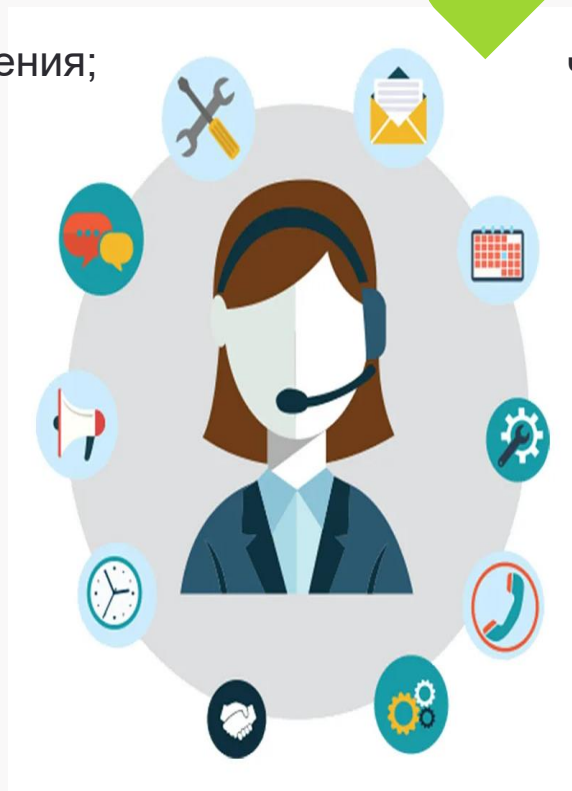
умение выявлять некачественные продукты;

навык ведения и знания документооборота;

знание правил охраны труда;

понимание основ экономики;

знание нормативно-правовой базы проф. деятельности;



## 2 Личные качества

чистоплотность и аккуратность;

ответственность;

порядочность и честность;

коммуникабельность;

пунктуальность;

стрессоустойчивость;

творческие способности;

наличие эстетического

вкуса;

лидерские качества;

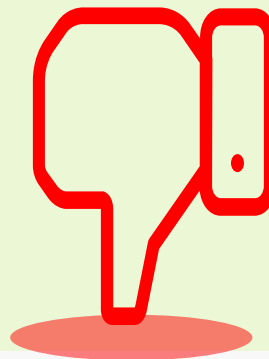
организаторские

способности.

# Плюсы и минусы специальности



- максимальная востребованность на рынке труда;
- высокий уровень заработной платы;
- возможность карьерного роста;
- престижность специальности;
- реализация творческого потенциала;
- продолжение образования по



- высокая ответственность за работу других людей (поваров, кондитеров);
- ответственность за результаты проверок надзорных органов;
- переработки;
- работа с физической нагрузкой

# Организации и учреждения работы

## Общедоступные

Рестораны, кафе, кафетерии, столовые, бары, пекарни, кондитерские и т.д.

01

02

## Заводы и комбинаты

Мясоперерабатывающие, рыбоперерабатывающие, консервные, молочные

## Спец. предприятия питания

Детские и лечебные учреждения; предприятия, в сферу деятельности которых входит организация питания

03

04

## Фабрики

Заготовочные, изготавливающие п/ф

08


# Анализ рынка труда

обзор вакансий (HH.ru)

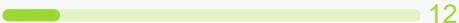


# Вакансии «Технолог общественного питания»

**Опыт работы:** Всего в городе Ростов-на-Дону – 81

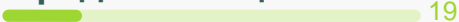
1-3 года  63 вакансий

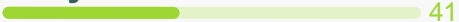
Более 4 лет  %  
25

Не обязателен  %  
12 %

## Образование:

Высшее спец.  40 %

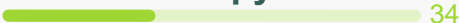
Среднее спец.  %  
19

Не указано  %  
41 %

## Зарботная

**Плата:**  20 %  
ис. руб.

От 75 тыс. руб.  %  
46

От 100 тыс. руб.  %  
34

%

По эти данным видно, что на данную специальность чаще всего ищут кандидатов: с опытом от 1 года до 3 лет, со спец. образованием.

Для выпускников СПО данные вакансии не совсем подходят и нужно будет для начала поднабраться опыта.

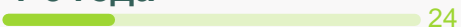


# Вакансии «Повар»

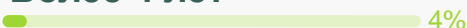
441 вакансий

## Опыт работы:

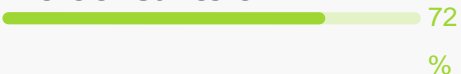
1-3 года



Более 4 лет

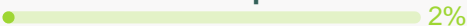


Не обязателен

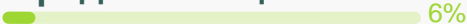


## Образование:

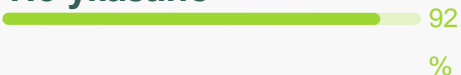
Высшее спец.



Среднее спец.



Не указано

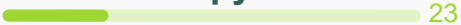


## Зарботная

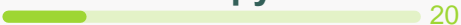
плата: ис. руб.



От 75 тыс. руб.



От 100 тыс. руб.

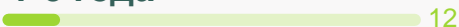


# «Кондитер»

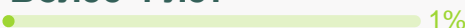
216 вакансий

## Опыт работы:

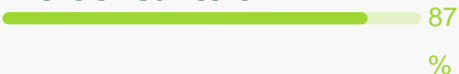
1-3 года



Более 4 лет

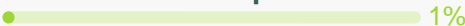


Не обязателен

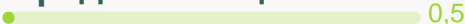


## Образование:

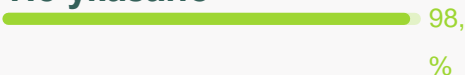
Высшее спец.



Среднее спец.



Не указано

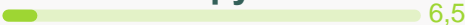


## Зарботная

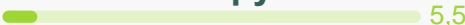
плата: ис. руб.



От 75 тыс. руб.



От 100 тыс. руб.



А вот анализируя данные вакансии видно, что на данные специальности ищут кандидатов: с необязательным опытом и требований к образованию – нет.

Для начала своего карьерного роста в сфере общественного питания для выпускников СПО данные вакансии – прекрасное начало, чтобы набраться опыта и закрепить знания специальности.

Если хочешь  
научиться  
летать, нужно  
сначала  
научиться стоять  
и ходить!

09

# Я и ТЕХНИКУМ



# «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»



**Сокращенное название: ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»**

**Дата создания организации: 12 июля 1932г.**

**Профессии и специальность:**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Адрес: 344030, город Ростов-на-Дону,  
проспект Шолохова, д. 128**

**Телефон: +7 (863) 251-73-18**

# Чему учатся студенты



1

Организовывать процесс приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством



2

Осуществлять разработку, производство, контроль качества кулинарной и кондитерской продукции на предприятиях общественного питания; производить расчет калорийности блюд, суточного рациона



3

Понимать тонкости ресторанного бизнеса, приготовления пищи и культуры обслуживания, аутентичность казачьих блюд

# Проф. дисциплины и модули (теория)

Обучение делится на теоретическую и практическую часть.

Специальность «Поварское и кондитерское дело» включает в себя комплекс дисциплин и модулей.

## 1 Профессиональные дисциплины

- микробиология,
- 💡 санитария и гигиена в пищевом производстве;
- 💡 организация хранения и контроль запасов и сырья;
- 💡 контроль качества продукции и услуг;
- 💡 основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- 💡 правовые основы профессиональной деятельности;
- охрана труда.



## 2 Профессиональные модули

- 💡 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной и горячей кулинарной продукции;
- 💡 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- 💡 Организация работы структурного подразделения.

# Практическая часть обучения

Практика подразделяется на: учебную и производственную.

Учебная практика осуществляется на базе нашего техникума, в профессионально оборудованных лабораториях.



**Лаборатория  
учебная**



**Мы на первых  
практических работах**



**Мои первые шедевры**

# Практическая часть обучения (поварская)

Производственная практика осуществлялась на базе сети пиццерий «Сицилия» и ресторана «Высота 5642»



Куриный рулет в беконе с начинкой из грибов



Брускетта с карамелизованной грушей и камамбером



Стейк из свинины на кости

# Практическая часть обучения (кондитерские)

Производственная практика осуществляется на базе кондитерских «Золотой колос», «Патисари», и кафе-кондитерской «ВанЛав»



**Торт «Сникерс»  
(разрез)**



**Меренговый рулет с  
манго**



**Тарт «Груша-  
Шоколад»**

# Практическая часть обучения (официанты, бармены)



Сервировка стола  
для кафе



Процесс приготовления  
лимонада «Манго-  
Маракуйя»



Латте-Макиато

# Карьерный рост



# Карьерный план

2021-2025г.

## Обучение в техникуме

2021 поступление в техникум ДонТКИиБ

- (программа общеобразовательных предметов);

2022

погружение в специальность

2022 (изучение профессиональных предметов, получение профессий «Повар» и «Кондитер»);

-

2023

изучение профессиональных предметов по специальности (сложная кулинарная продукция);

2023 проведение мастер-класса «Осетинские пироги» для выпускников школ;

-

2024

производственные практики;

участие в чемпионате «Профессионалы-2025» по кондитерскому мастерству;

2024 написание курсовой и дипломной работ, окончание техникума.

-

2025г.

2025 работа в кафе-кондитерской «ВанЛав» (набор опыта);

г.

получение высшего образования в МГУТУ им. Разумовского по специальности «Технология продукции и организация общественного питания», работа в кафе-кондитерской «ВанЛав», повышение - старший кондитер;

2026г.

2030г.

2028г.

работа шеф-кондитером сети кафе-кондитерских «ВанЛав»;

203г.

0г.

работа в кондитерском доме «Мадам Безе»;

0г.

0г.

2033г.

работа главным технологом производства в кондитерском доме «Мадам Безе»;

0г.

0г.

0г.

2043г.

защита кандидатской диссертации на тему: «Повышение конкурентоспособности фирмы-производителя кондитерских изделий»,  
вступление в национальную Гильдию шеф-кондитеров.

# Рекомендации для построения карьеры



# Итак ...



Получить профессию технолога общественного питания - **значит обеспечить себе гарантированную занятость на долгие годы.**

**Человек ел, ест и будет есть.**  
Почему бы этим не воспользоваться?

Разумеется, кормить людей - большая ответственность. Поэтому важно, чтобы каждый из начинающих кулинаров сумел направить свой талант и полученные знания на пользу людям, сделав их жизнь вкусной и здоровой.

**Есть лишь одно  
удовольствие,  
превосходящее радость  
от вкусной еды, -  
это удовольствие  
от самого  
приготовления.**

**Национальный  
чемпионат  
«Абилимпикс»**

# Чемпионаты России

Наименование	Период	Денежные призы	Участники	Жюри
<b>Национальный чемпионат</b> по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс»	октябрь 2025г.	1 место – 200 000руб 2 место – 150 000 руб 3 место – 100 000руб	<b>Колбасенко София</b> – студентка «ДонТКИиБ»	<b>Елена Сучкова</b> – знаменитый кондитер Школы Шоколада кондитерского искусства
<b>Чемпионат</b> по профессиональному мастерству «Профессионалы»	апрель 2025г.	1 место – 300 000руб 2 место – 200 000руб. 3 место – 100 000руб.	<b>Корчинская Олеся</b> - студентка «ДонТКИиБ»	
<b>Конкурс</b> профессионального мастерства <b>Ростовской области</b> по поварскому искусству	октябрь 2025г.	1 место – 50 000 руб. 2 место – 25 000 руб. 3 место – 15 000 руб.	<b>Лепилов Даниил</b> – студент «ДонТКИиБ»	<b>Оганесян Самвел</b> – выпускник «ДонТКИиБ», 2023

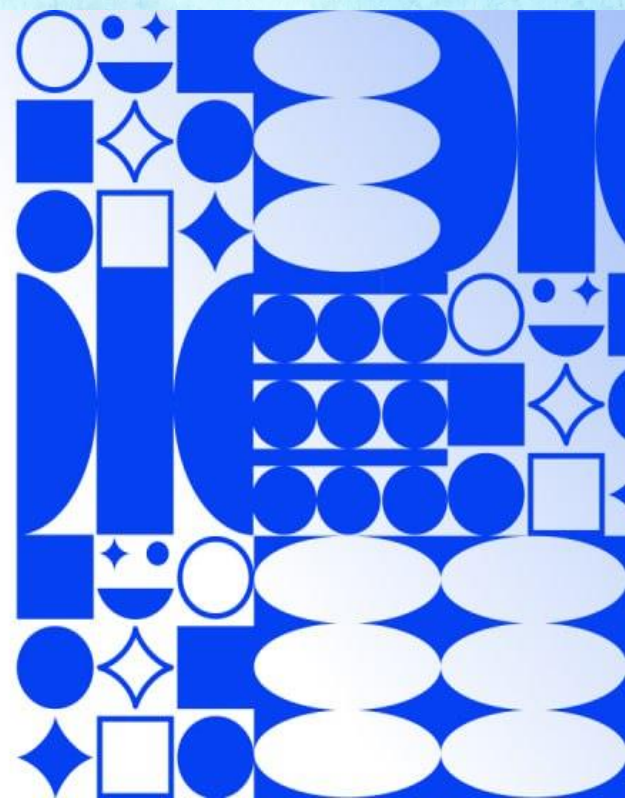
# Х юбилейный



**А**

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
ЧЕМПИОНАТ  
«АБИЛИМПИКС»  
2025**

**30 ОКТЯБРЯ — 2 НОЯБРЯ**



# Сборная Ростовской области



# Девиз Чемпионата



# 0 конкурсе



В России конкурсы «Абилимпикс» проводятся с 2015 года.

Основная цель конкурсов - обеспечение эффективной профессиональной ориентации и мотивации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) к получению профессионального образования, содействие их трудоустройству и социокультурной инклюзии в обществе.

# Команда Ростовской области

В Москве соревнования прошли:

- по 50 компетенциям
- в 18 сферах экономики
- финал чемпионата по профмастерству среди участников СВО.

Среди них – образование, ИТ сфера, промышленные профессии, **кондитерское дело**, предпринимательство, **поварское дело**, графический дизайн и другие.



# Команда Ростовской области в Москве в комплексе «Тимирязев центр»



Знаменитый кондитер «Школы Шоколада» - Елена Сучкова  
Главный эксперт Чемпионата – Шлыкова Елена  
Мастер «ДонТКИиБ» – Дроздова Надежда



# Практические работы в цеху «ДонТКИиБ»



# Команда ЛУЧШЕГО техникума города готова к Новым Победам



**ГБПОУ РО Донской техникум кулинарного  
искусства и бизнеса**

**«Лучшие практики, реализуемые  
волонтерами»**

**Всё решится, если примешь участие**

# Актуальность практики волонтерства

Эта практика выступает значимым фактором развития политической, социально-экономической и культурной жизни общества, обеспечивая возможность решения ряда проблем путем повышения добровольной и безвозмездной социальной активности граждан.

# Государственная политика в волонтерском движении в России

Одним из важнейших и перспективных направлений социальной политики государства в настоящее время является развитие в Российской Федерации института добровольчества.

Социальная идеология данного направления закреплена Концепцией развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2025 года, утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2018 года №2950-р.

# Волонтерство повышает субъективный уровень счастья



Социальное волонтерство – бескорыстная помощь ближнему на добровольной основе, **уникальная возможность для всестороннего развития обучающегося.**

# Везде где есть человек, есть ВОЗМОЖНОСТЬ для доброты

Для волонтеров характерен более низкий уровень выраженности депрессивных синдромов, **снижение беспокойства и лучшее самочувствие** за счет концентрации на задачах и проблемах других людей, а не собственных тревожных мыслях.



# Всё решится, если примешь участие!



- Движущей силой является искреннее желание помогать и стремление к получению неповторимого жизненного опыта.
- Это шанс для личного роста, повышение самооценки, чувство ценности в обществе.

# «Тот, кто ничего не делает для других — ничего не делает для себя»

Волонтерство – это **захватывающая деятельность**, которая позволяет не только приносить пользу другим людям и обществу в целом, но и открывает **уникальные возможности для самосовершенствования.**



# Качества, которые развивает ВОЛОНТЕРСТВО

- **Стрессоустойчивость.**
- **Конкурентоспособность на рынке.**
- **Эмпатия.**
- **Умение выстраивать партнерские отношения.**
- **Толерантность.**
- **Производительность труда.**



# Волонтерство в ГБПОУ «ДонТКИиБ»

- В ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» регулярно проводятся **практики по привлечению добровольцев (волонтеров)** к оказанию помощи при проведении итоговой аттестации на демонстрационном экзамене выпускных групп по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
- Участие волонтеров позволяет обучающимся увидеть применение профессиональных знаний на практике и работу экспертов-работодателей, и тем самым **увеличить вовлеченность в получение необходимых навыков при обучении.**

# Волонтерство учит нас смотреть на мир под другим углом

