

Хлеб всему голова: ККИ ведет набор на бюджетные места для хлебопеков

Хочешь получить востребованную и высокооплачиваемую профессию бесплатно? Поступай в ККИ РУК на хлебопека!

Казанский кооперативный институт Российского университета кооперации, при поддержке Министерства сельского хозяйства и продовольствия РТ, приглашает абитуриентов из районов Татарстана на «бюджетные» места по направлению – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Программа, реализуемая совместно с минсельхозпродом РТ, предусматривает обучение 50 сельских студентов за счет средств республиканского бюджета и нацелена на сохранение молодых специалистов на селе. Срок обучения – 2 года 10 месяцев после 11 класса, и на год больше – после 9 класса. У Казанского кооперативного института немало достижений в пекарском деле - громкие победы в международном конкурсе World Skills по компетенции «Осетинские пироги», золото в Кубке Центросоюза по хлебопечению. Все это свидетельствует о недюжинном профессионализме профильных преподавателей кафедры товароведения и технологии общественного питания, достойной материально-технической базе вуза.

На сегодняшний день пекарское и кондитерское производство – одно из самых популярных направлений для малого и среднего бизнеса. Спрос на хлеб и хлебобулочные изделия всегда стабильно высок. Более того, доказано, что в случае ухудшения экономической ситуации, пока рынок других товаров и услуг сокращается, потребление хлеба и тех же макарон резко возрастает.

Хлебопечение и кондитерское дело – это не только доходный бизнес, но и простор для творчества! Разнообразие оборудования и сырья позволяет производить широкий ассортимент хлебов – от «классики» до продуктов для гурманов и любителей экопитания, а возможности кондитерского направления ограничены лишь фантазией мастера.

Абитуриент! О выборе профессии задумался едва –

Вспомни – хлеб всему голова!

Подробнее: <https://vk.com/kazanruc>