



Срок обучения – 5 лет в полу-тепием среднего (полного) общего образования и начального профессионального образования. Прием на базе основного общего образования. Наименование профессий, согласно классификатору профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов включает:

Повар 3-4 разряда;

Кондитер 3 разряда.

часть профессиональной деятельности выпускников:
приготовление широкого ассортимента простых и основных кулинарных блюд, основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Презентацию подготовила Пархоменко Оксана Николаевна

педагоги

▣ Ведут профессиональную подготовку:
Преподаватель спецтехнологии I категории



Миренкова Евгения Михайловна,
образование высшее,
стаж работы — 25 лет.

**Мастера производственного
образования:**



Пархоменко Оксана Николаевна,
образование высшее,
стаж работы — 15 лет,



Солдатенко Игорь Дмитриевич,
образование высшее,
стаж работы -5,5 лет.

Повар, кондитер



Это одна из самых нужных, и важных профессий в мире. Ведь ни один человек не обходится без пищи ни дня.

А для того, чтобы красиво приготовить а также подать вкусную и качественную пищу, необходимы знания и навыки. Эти знания вы можете приобрести в нашем профессиональном лицее им. Героя Советского Союза И.Ф.Ткаченко



Повар, кондитер



На противне и
жирке,
Рассольник ар
большом бачке,
На сковородке в масле зажарился
лучок,
Наш повар, тётя Галя, кладёт его в
бачок,
Шумит овощерезка - готовится
салат.
Наш повар очень любит готовить
для ребят.
Всегда в халате белом, крахмальном

Повар, кондитер



- Старая русская пословица гласит: «Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу, нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье, и настроение. Это такая профессия, которая требует постоянного поиска, творческой фантазии, потому что надо приятно удивлять посетителя каждый раз, когда он заходит в столовую, кафе, ресторан.

Повар, кондитер



Многие учащиеся училищ на вопрос, почему они выбрали профессию повара, отвечают так: «Люблю готовить», «Хочу придумать новые, никому не известные блюда». А опытные повара говорят: «Работа у нас такая – доставлять людям радость. А иначе зачем идти в повара?»



Повар, кондитер

Кулинарное искусство приобретается человеком в течении долгих лет учебы и практики. Не каждый способен стать хорошим поваром, но стремиться к этому должны все, воспитывая в себе любовь к творчеству поиск нового и желание доставить людям радость. Талант повара в том, и заключается, что бы установить свои «тайные»; неведомые для окружающих отношения к продуктам.



Наша практика



лицее



**Проведение Недели
профессии «Повар;
кондитер»**

Наша жизнь в лицее



**Спортивные
соревнования**

Наша жизнь в лицах



**Дни открытых
дверей для
поступающих**

Наша жизнь в лицее



Проведение
внеклассных
мероприятий

Наша жизнь в лицее



Выступления на
городских и областных
конкурсах

Наша жизнь в лицее



**Проведение
открытых
уроков**

Наша жизнь в лицее



И в учёбе, и в труде

дошкольный профессиональный металлургический лицей имени Героя Советского Союза И.Ф.Ткаченко



Ждем Вас у нас в
лицее!