

Студент

Бочаров Артём Дмитриевич

**ГАПОУ МОУ Технологического колледжа
№28**

- **Специальность:** 19.17 « Повар, кондитер»
- **Квалификация:**
- **« Повар, кондитер».**
- **Дата поступления в ОУ:** 01.09.15г.
- **Дата окончания ОУ :** 22.06.18г.



Личная информация

Учебные достижения

- **Практический опыт работы**
- **Профессиональные достижение**
 - **Внеучебная деятельность**
- **Письма, отзывы, рекомендации**
Эссе (планы, цели, стремления)

Резюме

- **Ф.И.О.** Бочаров Артём Дмитриевич
- **Дата рождения:** 15.07.1999
- **Полный домашний адрес:** г. Москва, ул. 2-Я Мелитопольская дом 17 кв.84
- **Домашний телефон :**8(495) 712-55-24
E-mail:markiz156@mail.com
- **Место учебы :** 111024 г. Москва, ул. Авиамоторная 36/7
- **Профессия :** Повар-кондитер
- **Мобильный телефон :** 8-925-343-91-49;8-925-926-55-25
- **Цель составления резюме:** Для трудоустройства

Дополнительное образование

Дополнительное образование	Дата начала и окончания курсов
Шоколад	15.10.15 - 31.12.15 г. г.
Мода и классика	12.01.16 – 31.05.16 г. г.
Карвинг	12.01.16 – 31.05.16 г. г.

Учебные достижения

Общеобразовательные предметы

№ п/п	Учебные предметы	I кур с	II кур с	III кур с
1.	Русский язык	4		
2.	Литература	4		
3.	Математика	4		
4.	Химия	4		
5.	Физика	4		
6.	История	4		
7.	Физическая культура	5		
8.	Основы профессиональной деятельности	5		
9.	Обществознание	5		
10.	Английский язык	5		
11.	География	5		
12.	Информатика	4		
13.	Экология	4		
14	Основы проектной деятельности	4		
15				

Учебные достижения

Профессиональные предметы

№ п/п	Учебные предметы	I курс	II курс
1.	МДК 03.01	5	
2.	МДК 01.01	5	
3.	Физиология питания		
4.	Микробиология, физиология питания, санитарная и гигиена в общественном питании		
5.	Биология		
6.	МДК 02		
7.	МДК 04		
8.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		
9.	Информационные технологии в ПД		
10.	МДК05		
Выводы и пути изменения результатов			

Опыт работы по профессии

Годы производственной практики	Наименование предприятия (цеха, отдела, участка)	Выполняемая работа
Отель-гостиница «Азимут» Апрель 2016г.	Горячий цех Холодный цех Заготовочный цех	Приготовление холодных блюд и закусок; Приготовление мясных и рыбных п/ф; Разделка рыбы. Приготовление гарниров, супов.

Профессиональные достижения

(участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, мастер-классах и пр.)

Уровень (внутри колледжнй, городской, региональный, международный и пр.)	Факт участия, достижения (победитель, призер, дипломант, участник и пр.)
Мастер-класс по украшению кондитерских изделий	Городской участник
Мастер-класс по шоколаду	Участник
Мастер-класс по карвингу	Участник

Профессиональные достижения

(участие в профессиональных конкурсах, олимпиадах, мастер-классах и пр.)

Уровень (внутриколледжный, городской, региональный, международный и пр.)	Факт участия, достижения (победитель, призер, дипломант, участник и пр.)

Вне учебная деятельность

Наименование спортивных, творческих мероприятий, конкурсов, фестивалей, в том числе проектная деятельность	Факт участия	Фото (если необходимо)
Олимпиада по истории	Городской (участник)	
Олимпиада по обществознанию	Городской (участник)	
Футбол	Участник	

Профессиональная деятельность



Вне учебная деятельность

Наименование спортивных, творческих мероприятий, конкурсов, фестивалей, в том числе проектная деятельность	Факт участия	Фото (если необходимо)

Перечень представленных отзывов и рекомендаций

№ п/п	Содержание отзыва и рекомендаций	Кем написан отзыв

Эссе

(о своих планах, целях, стремлениях)

- Моя сестра пошла в поварской колледж, именно в этот. Однажды я увидел как она готовила, и мне понравилось и вот так я решил стать поваром. Но когда я уже пошел в колледж и пришел в первый раз, я увидел в глазах нашего куратора рвение нас обучить, и я подумал что этот человек сделает из нас лучших из лучших.