



ПАСПОРТ

Профессиональной пробы
по профессии

ПОВАР

Место проведения профессиональной пробы: ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»
г. Кострома, Кинешемское шоссе, 45/51

Пробу проводит:

Морозова Екатерина Михайловна, мастер производственного обучения;
Саксина Елена Юрьевна, мастер производственного обучения; Терпигорьева Лариса Вячеславовна, мастер производственного обучения.

Цель профессиональной пробы: создание условий для профессионального самоопределения учащихся выпускных классов школ г. Костромы и близлежащих районов Костромской области

Продолжительность пробы: 14 часов
Количество участников: 10-12 человек

Содержание профессиональной пробы:

1. Знакомство с общими сведениями о профессии повар (история, специфика, показания и противопоказания);
2. Знакомство с условиями труда, рабочим местом, набором инструментов, техникой безопасности, требованиями профессии к человеку;
3. Приготовление бутербродов. Особенности приготовления, необходимое сырье. Оборудование, инструменты и приспособления применяемые при приготовлении.
4. Приготовление запеченных мясных блюд (запеканки картофельной с мясом).
5. Приготовление изделий из песочного теста

Контакты: тел. 8(4942)41-11-00
e-mail: mail@kttp44.ru