

Краткосрочные курсы и курсы  
повышения квалификации  
г. Верещагино, ул.Ярославцева, 54

- Сигналист
- Дежурный по поезду (ж/д)
- Слесарь по обслуживанию и ремонту подвижного состава
- Монтер пути
- Осмотрщик вагонов
- Проводник пассажирских вагонов
- контролер технического состояния транспортных средств
- Архивариус
- Электросварщик
- Оператор дефектоскопной тележки
- Каменщик-печник
- Кондитер
- Повар
- Штукатур-маляр
- Электромонтер контактной сети
- Электромонтер тяговой подстанции
- Слесарь по ремонту автомобилей
- Делопроизводитель
- Токарь
- Фрезеровщик
- Специалист ответственный за безопасность движения на ж.д.транспорте
- Обучение компьютерной грамотности

Обращаться:

тел.: 8(34254)3-50-40  
сот. 8-951-932-16-99



## ПРОФЕССИЯ

«Повар»

квалификация:

- Повар

### ДНЕВНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

- Обучение на бюджетной основе.  
Прием из числа лиц с ОВЗ (9 классов).  
Срок обучения – 1 год 10 месяцев.

**ГБПОУ**

**«ВЕРЕЩАГИНСКИЙ  
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ»**

Лицензия № 6228 от 16.11.2018г. Свидетельство о государственной аккредитации № 327 от 01.06.2021г. выданы Государственной инспекцией по надзору в сфере образования Пермского края

г.Верещагино, ул. Ярославцева, д. 54,  
тел./факс: (834254)3-50-56 – директор  
тел.: (834254)3-50-58 – учебная часть  
тел.: (834254)3-50-58 – приемная комиссия

e-mail: [vervmt@mail.ru](mailto:vervmt@mail.ru)

веб-сайт:<http://vervmt.ru>

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное  
учреждение



ВЕРЕЩАГИНСКИЙ  
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ  
ТЕХНИКУМ

**16675 Повар**



**КАЧЕСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
СЕГОДНЯ –  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УСПЕХ  
ЗАВТРА!**

## Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;
- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

## Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- приготовление блюд из овощей и грибов
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
  - приготовление супов и соусов
  - приготовление блюд из рыбы
  - приготовление блюд из мяса и домашней птицы
  - приготовление холодных блюд и закусок
  - приготовление сладких блюд и напитков
  - приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## Документы, необходимые для поступления

заявление, аттестат или диплом об образовании (зачисление производится при наличии подлинника), паспорт или заверенная копия, фотографии 4 шт. (3x4) (для анкетных данных: ИНН, СНИЛС, медицинский страховой полис, сертификат прививок)

## ВОЗМОЖНЫЕ МЕСТА РАБОТЫ:

- предприятия общественного питания

## ВОЗМОЖНЫЕ ЗАНИМАЕМЫЕ РАБОЧИЕ ПРОФЕССИИ:

- Повар

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
**«ВЕРЕЩАГИНСКИЙ  
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

## НАШИ РАБОТОДАТЕЛИ:

- Комбинат детского питания
- ИП Целоусова ЛЛ
- ООО Вемол

[vermt.ru](http://vermt.ru)

## Окончив техникум, вы будете

### знать:

- правила тепловой обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по механической кулинарной обработке мяса, рыбы, овощей, круп и других продуктов;
  - ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы и приемы их приготовления;
  - виды каш и правила их варки;
  - приемы варки овощей;
  - кулинарное назначение отдельных пищевых продуктов;
  - признаки доброкачественности продуктов и органолептические методы их определения;
  - назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними;
  - правила приготовления блюд из концентратов;
  - правила раздачи блюд массового спроса;
  - способы рациональной организации труда на рабочем месте;
  - правила санитарии и гигиены; требования безопасности труда и противопожарной безопасности; производственную (должностную) инструкцию и правила внутреннего распорядка..

### уметь:

- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия и каши;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (мясной, рыбной, овощной), блины, оладьи, блинчики;
  - запекать овощные и крупяные изделия;
  - формировать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
  - формировать и панировать полуфабрикаты из котлетной массы (из мяса, рыбы, овощей, круп);
  - проводить вспомогательные работы по приготовлению блюд и кулинарных изделий (процеживание, протирание);
  - вести процессы механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывать, очищать и нарезать овощи и зелень; размораживать мясо, рыбу; потрошить дичь, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделять сельдь, кильку, обрабатывать субпродукты и пр.);
  - приготавливать блюда, из концентратов;
  - порционировать, раздавать блюда массового спроса;
  - соблюдать требования безопасного труда.