

Кабинет «Технологии кулинарного производства»

Заведующая кабинетом

Федорова Елена Викторовна, мастер производственного обучения

В кабинете проходят теоретические занятия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель - подготовка рабочих кадров для выполнения видов профессиональной деятельности по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело.

Кабинет оборудован:

- персональный компьютер с выходом в Интернет, лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;



- мультимедийное оборудование;
- рабочее место преподавателя;
- учебные столы - 8 шт.;
- стулья - 16 шт.;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- учебно-методическая документация по темам модуля;
- стенд «Уголок группы» с информацией для студентов.

Область профессиональной деятельности выпускников техникума широкая. Студенты учатся готовить простые и основные блюда согласно современным требованиям учебной программы с учетом потребностей различных категорий людей. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются основное и дополнительное сырье в рамках требуемого ассортимента, технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, посуда и инвентарь

