



«Искитимский центр профессионального обучения»

Проводит набор на обучение
по специальной
(адаптированной)
образовательной программе
профессионального
обучения

**«Плодоовощевод-
цветовод»**



**План набора – государственное задание
на 2017-2018 учебный год**

**24 человека –
две группы по
12 человек**

Срок обучения

1 год 10 месяцев



Выпускники профессионально подготовлены к выполнению работ по выращиванию овощных, плодовых, цветочных культур и декоративных растений.

Владеют знаниями о почве, способах и методах удобрения, о классификации сортов и гибридов семян, посадочного материала.

Обладают знаниями о производстве, хранении и переработки продукции растениеводства.

Осваивают мастерство составления букетов и оформления садово-парковых участков.

Теоретическое обучение













Практическое обучение

























Взаимодействие с социальными партнерами









17/10/2013 08:59

Питомник п. Агролес





Ярмарка рабочих мест – мастер-класс





Выпуск 2016 год



05/18/2016 12:24 PM

Искитимский центр
профессионального обучения –
это особая педагогическая среда,
организатор индивидуальной и
коллективной деятельности, где
дети обучаются, развиваются и
воспитываются.

Кадровый состав Центра:

- Преподаватели – 6
- Педагог-психолог - 1
- Социальный педагог - 1
- Воспитатели, старший воспитатель - 6
- Мл. воспитатели - 5
- Тьюторы- 2
- Мастера п/о – 4
- Фельдшер по договору с ЦГБ г. Бердска + (амбулатория п. Агролес)
- Юрист-консульт - 1

30 человек обучено по работе с инвалидами и ОВЗ на оказание ситуационной помощи

Воспитательная работа





Музей п. Агролес



Конкурс букетов



КРАСКИ

ОСЕНИ



День памяти







В здоровом теле здоровый дух



Кружок «Берёзка»





Занятия психолога







И
АЯ»
БНА



М И

Т В О И К

У В Е Ч Е Н И Я

Обленишься – хлеба лишиться.

Не трудиться – так и интереса лишиться!

Вместе сходить – рекой становиться, врозь расойтись – ручейками стать.

Назваться человеком легко – быть человеком труднее.

В умной беседе ума набраться, в глупой – себя потерять.

Вода течёт вниз, а человек стремится вверх.





Выставка творческих работ в библиотеке



Необходимые документы для поступления:

- Документ об образовании
- Копия паспорта
- 4 фотографии 3*4
- Мед. обследование

The background of the image features several vibrant, multi-colored ribbons in shades of red, orange, yellow, green, cyan, magenta, and blue. These ribbons are depicted as if they are flying or blowing in the wind, creating a sense of movement and energy. They are set against a bright blue sky filled with soft, white, fluffy clouds. In the center of the image, there is a white rectangular box with a thin purple border. Inside this box, the Russian text 'ДЕНЬ ОТКРЫТЫХ ДВЕРЕЙ' is written in a purple, sans-serif font. The text is arranged in three lines: 'ДЕНЬ' on the top line, 'ОТКРЫТЫХ' on the middle line, and 'ДВЕРЕЙ' on the bottom line.

ДЕНЬ
ОТКРЫТЫХ
ДВЕРЕЙ





ВНИМАНИЕ РУССКИХ ПОВАРОВ: УНИКАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ИЗ РАДЕЦКОГО ПИДЕЛА

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ! ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО РАДЕЦКИЙ ПИДЕЛ – ЭТО НЕ ТОЛЬКО БЛЮДО, ЭТО РАБОТА НАД СОСТОЯНИЕМ И ВКУСОМ. РАДЕЦКИЙ ПИДЕЛ – ЭТО РАБОТА НАД СОСТОЯНИЕМ И ВКУСОМ. РАДЕЦКИЙ ПИДЕЛ – ЭТО РАБОТА НАД СОСТОЯНИЕМ И ВКУСОМ.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОВАРА III РАЗРЯДА

ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

- нарезать картофель и другие овощи кубиками, ломками, выложить их в кастрюлю, добавить морковь, лук, помидоры, специи, соусы, жарить, запекать, тушить, варить, подавать горячим.
- нарезать мясо, овощи и выложить их в кастрюлю, добавить специи, соусы, жарить, запекать, тушить, варить, подавать горячим.
- нарезать мясо, овощи и выложить их в кастрюлю, добавить специи, соусы, жарить, запекать, тушить, варить, подавать горячим.

ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

- правила гигиены, правила работы с продуктами и полуфабрикатами.
- правила работы с инструментами, посуды, тарой.
- правила работы с посудой, тарой.

О ПРОФЕССИИ ПОВАРА

«... это профессия, которая не только требует много сил и энергии, но и приносит много радости и удовлетворения. Профессия повара – это работа, которая приносит радость и удовлетворение. Профессия повара – это работа, которая приносит радость и удовлетворение.

ТРАДИЦИИ РУССКОЙ ТРАВЛЫ

- трава
- трава
- трава

СРОКИ ГОДНОСТИ ПРОДУКТОВ (по ГОСТу)

Категория	Срок годности
Хлеб, хлебобулочные изделия	24 часа
Молоко, сливки	до 10 дней
Сметана	до 10 дней
Масло сливочное	до 30 дней
Сыр твердый	до 3 месяцев
Сыр мягкий	до 10 дней
Ветчина	до 30 дней
Полукопченый окорок	до 30 дней
Сосиски, колбасы	до 30 дней
Консервы мясные	до 2 лет
Консервы овощные	до 3 лет
Консервы рыбные	до 2 лет
Замороженные продукты	до 3 месяцев
Сухие продукты	до 1 года
Жиры	до 1 года
Специи	до 1 года
Соевые продукты	до 3 лет



Наши контакты:

633004, ул. Тимирязева 22, п.Агролес,
Искитимский р-он.

Проезд до ж/д станции «Бердск», затем
автобус № 510 до остановки «Агролес»

Телефон: 8 (383-41) 5-89-09, 5-89-08.

<http://www.icovt.ru>

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

Информация о ИЦПО



Новости ИЦПО



Ср 05 апр 2017

24.03.2017

21 марта 2017 года Искитимский центр профессионального обучения принял участие в конкурсе профмастерства, проходившем в Линевском центре профессионального обучения.




***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ***



*Mu*ART

© AiK

art design 2005
aik@yandex.net
<http://aik.wallpapers.ru>