



«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



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



«Солнечный
букет»
№ 212

«Осенний
букет»
Свиридов
Анна

«Наступило»
Попов
Илья

«Моя
сенятка»
Квашенко
Ольга

«Осенний
салат»
№ 225
и № 222

«Осенние
сенятки»
№ 213

«Осенний
букет»
№ 201

«Росы»
Иванов
Сергей

«Осенний
поздравитель
букет»
Журбаков
Валерий

День памяти







В здоровом теле здоровый дух



Кружок «Берёзка»





Занятия психолога







И
АЯ»
БНА



М И

Т В О И Ж

У В Л 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 features several vibrant, multi-colored ribbons in shades of red, orange, yellow, green, cyan, magenta, and blue. These ribbons are depicted as if caught in a breeze, swirling and flying across a bright blue sky filled with soft, white clouds. The overall composition is dynamic and celebratory.

Д Е Н Ъ
О Т К Р Ы Т Ы Х
Д В Е Р Е Й





И РАДЕЦКИЙ ПИСЛАП
УРАДЦОВСКОЕ (И РАДЕЦКОЕ) ПИСЛАП
ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ЭТОГО ПИСЛАПА НЕОБХОДИМО ИМЕТЬ РАДЦОВСКОЕ ПИСЛАПНОЕ ПОСОБИЕ, КОТОРОЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ В РАДЦОВСКОМ ЦЕНТРЕ ПОСЛАПНОГО КУХОННОГО МАСТЕРСТВА. В РАДЦОВСКОМ ЦЕНТРЕ ПОСЛАПНОГО КУХОННОГО МАСТЕРСТВА РАДЦОВСКОЕ ПИСЛАПНОЕ ПОСОБИЕ МОЖНО ПОЛУЧИТЬ В РАДЦОВСКОМ ЦЕНТРЕ ПОСЛАПНОГО КУХОННОГО МАСТЕРСТВА.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОВАРА III РАЗРЯДА
ДОЛЖЕН УМЕТЬ:
- готовить жареные и другие простые блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов, круп, макарон;
- готовить простые салаты, закуски, соусы, десерты;
- оформлять простые блюда в соответствии с требованиями к оформлению блюд;
- готовить простые напитки, компоты, кисели, супы;
- готовить простые соусы, заправки, маринады;
- готовить простые десерты, выпечку;
- готовить простые напитки, компоты, кисели, супы;
- оформлять простые блюда в соответствии с требованиями к оформлению блюд;
ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:
- правила гигиены при приготовлении пищи;
- правила работы с кухонными приборами;
- правила работы с продуктами питания;
- правила работы с посудой;
- правила работы с оборудованием;

О ПРОФЕССИИ ПОВАРА
«... это профессия, которая дает возможность человеку реализовать свои способности и таланты, а также получить удовольствие от своей работы. Профессия повара требует от человека не только таланта, но и упорства, ответственности и умения работать в команде. Профессия повара – это искусство, которое требует от человека не только таланта, но и упорства, ответственности и умения работать в команде. Профессия повара – это искусство, которое требует от человека не только таланта, но и упорства, ответственности и умения работать в команде.»

СРОКИ ГОДНОСТИ ПРОДУКТОВ №1 4-17
Срок годности продуктов питания в зависимости от вида и условий хранения. Включает таблицу с категориями продуктов и их сроками годности.





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>