

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Спиритовский колледж сервисных технологий и коммерции». Колледж реализует образование по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования по специальностям подготовки специалистов среднего звена и по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих).



**Директор
ГБПОУ СВСТ и К
Святлов Игорь Иванович,**

**РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР ПО
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
«ПРОИЗВОДСТВО ИМПЕВЫХ
ПРОДУКТОВ (ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ)»**

**НАШИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ
НАСЕЛЕНИЮ**

На базе краевого ресурсного центра нашего колледжа возможно оказание следующих образовательных услуг населению по следующим образовательным программам:

№ п/п	Наименование образовательной программы	Количество часов
Программы профессиональной подготовки по профессии рабочий		
1.	11176 Бармен	144 часа
2.	12901 Клирер	288 часа
3.	16399 Официант	288 часа
4.	16675 Повар	288 часа
5.	16472 Пекарь	288 часа
Программы переподготовки рабочих		
1.	16675 Повар	160 часа
2.	16472 Пекарь	160 часа
3.	12901 Клирер	160 часа
Программы повышения квалификации рабочих		
1.	«Приспособление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	36 часов
2.	«Организация процесса приспособления сыпучих, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	36 часов
3.	«Производство кондитерских изделий»	36 часов
4.	«Технология приспособления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»	36 часов
5.	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании	36 часов
6.	«Современные хлебопечение»	36 часов
7.	«Разработка новых видов продукции»	36 часов
8.	Современные технологии и кондитерское производство	36 часов

№ п/п	Наименование образовательной программы	Количество часов
Программы повышения квалификации		
1.	Совершенствование питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (для зав. столовыми, специалистов пищеблоков школьных столовых)	40 часов
Программы повышения квалификации		
1.	Карвинг	50 часов
2.	Технология работы с сахарной пастой	50 часов
3.	Технология работы с шоколадом	50 часов
4.	Технология работы с карамелью	50 часов
5.	Технология работы с мастиками	50 часов
6.	Айсинг	50 часов
7.	Французская и итальянская выпечка	50 часов
8.	Конфеты ручного производства	50 часов
9.	Курс «Хлебная корзина»	50 часов
10.	Оригинальные десерты	50 часов
11.	Технология работы с карамелью	50 часов
12.	Фуршетные блюда для шведского стола и корпоративных вечеринок	50 часов



СОЦИАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО

ЗАО Староопольский «Хлебозавод №3»;
 АО Молочный комбинат
 «Староопольский»;
 Магазины «Фламан»,
 ООО «Евро Отель», «Тур Отель»,
 ИП Дерзговская «Любимая
 шоколадница», «Александровская пекарня»,
 АО швейная фабрика «Весна»,
 Салон «Флер», «Искусство стили»,
 Кафе: «Глицерин», «Жукуруза»,
 «Карамель», «Молнигарь»,
 Рестораны: «Лесная поляна», «Беранда»,
 ИП Зыгвина – столовые при школах.

НАШ КОЛЛЕДЖ

СКСТ-К – многопрофильное,
 многоуровневое, многофункциональное
 образовательное учреждение,
 работающее в инновационном режиме,
 занимающееся подготовкой
 специалистов для сервиса, индустрии
 питания, легкой промышленности,
 кондитерского и хлебопекарного
 производства

НАШ АДРЕС:

355012, г. Староополь, ул. Ленина 73
 Тел: 8(8652) 29-36-22, 29-36-24, 37-05-88
 Сайт в Интернете: skstik.ru
 E-mail: pl50@unibak.ru Проезд
 автобусами и маршрутными такси
 № 9д, 10, 17, 37, 39, 45, 48, 59



Добро пожаловать!