

Информационная справка по программам дополнительного профессионального образования, реализуемых в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» с использованием материально-технической базы мастерских.

Мастерская № 1 по компетенции «Поварское дело»

Отчет

1. [Программа дополнительного профессионального образования «Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы \(Ворлдскиллс Россия\) по компетенции «Поварское дело» - 170 час. Обучено 2 чел.](#)
2. [Программа дополнительного профессионального образования «Технология изготовления кексов \(капкейков\)» – 24 час.](#)
3. [Программа дополнительного профессионального образования « Изготовление мелкоштучных изделий из дрожжевого теста»- 36 час.](#)
4. [Программа дополнительного профессионального образования «Навыки коммуникации в работе с клиентами» - 16 час.](#)
5. [Программа дополнительного профессионального образования «Повар – Кондитер» - 286 час.](#)
6. [Программа дополнительного профессионального образования «Технология приготовления железированных десертов, сорбета и мороженого» - 144 час.](#)

Мастерская № 2 по компетенции «Ресторанный сервис»

Отчет

1. [Программа дополнительного профессионального образования «Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы» «Ворлдскиллс Россия» по компетенции «Ресторанный сервис» - 16 час.](#)
2. [Программа дополнительного профессионального образования «Культура ресторанного сервиса» – 18 час.](#)
3. [Программа дополнительного профессионального образования «Новые профессии в ресторанном бизнесе» – 16 час.](#)
4. [Программа дополнительного профессионального образования «Бариста \(курс для начинающих\)» – 16 час.](#)

Мастерская № 3 по компетенции «Кондитерское дело»

Отчет

1. [Программа дополнительного профессионального образования «Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы \(Ворлдскиллс Россия\) по компетенции «Кондитерское дело» - 170 час. Обучено 2 чел.](#)
2. [Программа дополнительного профессионального образования «Изготовление карамели, работа с изомальтом», - 36 час.](#)
3. [Программа дополнительного профессионального образования «Кондитер – профессионал» - 72 час.](#)
4. [Программа дополнительного профессионального образования «Современные дизайнерские решения в оформлении и презентации кондитерских изделий» – 72 час.](#)

Мастерская № 4 по компетенции «Интернет-маркетинг»

Отчет

1. Программа дополнительного профессионального образования «Товарная политика и рынок услуг в интернете» - 16 час.
2. Программа дополнительного профессионального образования «Комплекс маркетинговых коммуникаций» - 36 час.
3. Программа дополнительного профессионального образования «Принципы ведения электронного бизнеса» – 24 час.

Мастерская № 5 по компетенции «Администрирование отеля»

Отчет

1. Программа дополнительного профессионального образования «Администратор гостиницы» - 286 час.
2. Программа дополнительного профессионального образования «Подготовка участников регионального чемпионата «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия) по компетенции «Администрирование отеля» - 140 час.
3. Программа дополнительного профессионального образования «Инновации в индустрии гостеприимства» – 16 час.
4. Программа дополнительного профессионального образования «Администрирование отеля» (программа профессиональной переподготовки) - 286 час.