

Информационная справка по программам повышения квалификации и переподготовки рабочих и служащих, реализуемых в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» с использованием материально-технической базы мастерских.

Мастерская № 1 по компетенции «Поварское дело»

Отчет

1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Важность меню, как средство информации и инструмент продаж» - 36 час.
2. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления блюд лечебного питания» – 16 час.
3. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные технологии обучения в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в т.ч. со стандартами Ворлдскиллс»- 16 час.
4. Дополнительная программа повышения квалификации «Изготовление низкокалорийных видов хлеба с добавлением овощных компонентов» - 58 час.
5. Дополнительная программа повышения квалификации «Изготовление изделий пониженной калорийности» - 36 час.
6. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Актуальные инструменты формирования современного меню как средства информации и инструмента продаж- 24 час.

Мастерская № 2 по компетенции «Ресторанный сервис»

Отчет

1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Школа ресторанного сервиса» - 18 час.
2. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Социальные сети, как средство продвижения ресторанных услуг» - 24 час.
3. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Организация ресторанного сервиса. Новейшие технологии обслуживания» - 36 час.
4. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Медийные инструменты как современное средство продвижения ресторанных услуг» - 24 час.

Мастерская № 3 по компетенции «Кондитерское дело»

Отчет

1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Современные технологии кондитерских изделий» - 24 час. Обучено 30 чел.
2. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Изготовление корпусных и шоколадных конфет» – 26 час.
3. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Технология и использование техники «Велюр» при изготовлении кондитерских изделий»- 16 час.

Мастерская № 4 по компетенции «Интернет-маркетинг»

Отчет

1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Интернет - маркетинг» - 24 час. Обучено 20 чел.
2. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «E-mail маркетинг и коперайтинг» - 16 час.
3. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Технологии бизнес – проектирования (с учетом стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Предпринимательство») – 144 час. Обучено 45 чел.

Мастерская № 5 по компетенции «Администрирование отеля»

Отчет

1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Документооборот в гостиничном бизнесе» - 16 час.
2. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Сервисная деятельность» – 16 час.
3. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Прием, встреча, регистрация и размещение гостей»- 36 час.