

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ ЗА КУРСА:

- **Продължителност:**
660 уч. ч. (4 месеца)
- **Възможност за настаняване
в общежитие**
- **Документ:**
**Свидетелство за
професионална
квалификация**

ЗАПИСВАНЕ:

- **РЕГИСТРИРАНИТЕ БЕЗРАБОТНИ
ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВЛЕНИЕ В
ДБТ ПО МЕСТОЖИВЕЕНЕ.**
- **РАБОТОДАТЕЛИТЕ И ФИЗИ-
ЧЕСКИТЕ ЛИЦА ПОДАВАТ ЗАЯВКА
ПО ОБРАЗЕЦ НА ДП БГЦПО – ОТ
ИНТЕРНЕТ СТРАНИЦАТА**

ЦЕЛИ НА ОБУЧЕНИЕТО

Придобиват се знания и умения за:

- здравословни и безопасни условия на труд;
- правилно подбира продукти за сладкарското производство;
- спазва технологичната последователност;
- съчетава компонентите и аранжира сладкарски изделия;
- изпробва нови продукти;
- разработва нов дизайн на изделия в сладкарството.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОБУЧЕНИЕТО

- Здравословни и безопасни условия на труд;
- Икономика и мотивация;
- Компютърно обучение;
- Чужд език и Основи на туризма;
- Счетоводство и отчетност в туризма;
- Хигиена на хранене и хранително законодателство;
- Машини и съоръжения в предприятията за производство на хляб, хлебни и сладкарски изделия;
- Микробиология;
- Суровини и материали за производство на хляб;
- Технология на сладкарските изделия;
- Декорация-художествено оформяне и моделиране на сладкарски изделия;
- Производствена практика.

