

ПРИЕМ 2023/2024

ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ

Професия: Хлебар - сладкар

Специалност: *Производство на сладкарски изделия*



Какво включва обучението?

- Основи на технологията на хранителните продукти;
- Процеси и апарати в хранително-вкусовата промишленост;
- Суровини и материали в хранително-вкусовата промишленост;
- Технология на специалността;
- Технологично обзавеждане на специалността;
- Микробиология



Какво представлява професията?

- Професията подготвя кадри за ръчно или машинно изработване на хляб и хлебни и сладкарски изделия съгласно технологичната инструкция за всяко изделие.
- В работата се включва:
 - окачествяване на суровини, материали, полуфабрикати и готова продукция;
 - декориране на сладкарски изделия;
 - проследяване на етапите на технологичния процес;
 - спазване на параметрите на технологичния режим за всяко изделие.



ФОКУСЪТ

Запознаване със съвременните технологии за производство на хляб и сладкарски изделия, съобразени с европейските изисквания, и усвояване на умения за работа в екип.



След завършване на обучението

Обучаваният умее да:

- приема, съхранява и преработва суровини и материали;
- използва и обслужва машини, апарати, уреди, съоръжения и инсталации при производството.





СИ КОМЕРСИАЛ 7 ЕООД

- **адрес:** гр. Самоков,
ул. "Софийско шосе" 9,
Бизнес парк "Рила,,
- **телефон:** 0885688168
- **Web site:** www.si-7.com

ФИРМА ПАРТНЬОР



Реализация

Хлебар-сладкар

- Срок: 5 години
- Форма – дуална система на обучение
- Разширено изучаване на английски език

За обучението

Документи за записване

- ❖ свидетелство за основно образование
- ❖ заявление за записване
- ❖ медицинско свидетелство

Документи при завършване

- ❖ диплома за средно образование
- ❖ свидетелство за професионална квалификация
- ❖ договор за работа с фирма партньор

За
ДОПЪЛНИТЕЛНА
информация

E-MAIL: INFO-2300505@EDU.MON.BG

TEA: 072266427/0884772747

<HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/PROFILE.PHP?ID=100016835970882>

WEBSITE&: PGTSAMOKOV.ORG