



«Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің білім басқармасы» коммуналдық мемлекеттік мекемесінің «Искандер Даутов атындағы Петропавл қаласының қызмет көрсету саласы колледжі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное учреждение "Колледж сферы обслуживания города Петропавловск имени Искандера Даутова" коммунального государственного учреждения "Управление образования акимата Северо-Казахстанской области"



Прием заявлений

К заявлению о приеме в колледж поступающие прилагают:

- подлинник документа об образовании;
- 4 фотографии 3x4;
- медицинская справка формы 086-У с приложением флюроснимка (для инвалидов I и II группы и инвалидов с детства заключение медико - социальной экспертизы);
- удостоверение личности или свидетельство о рождении (для идентификации)

Зачисление без экзаменов (в форме собеседования)

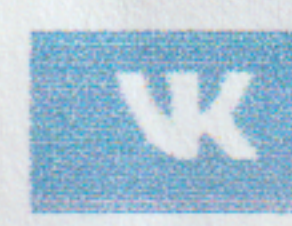
- Диплом государственного образца
- Выплата государственной стипендии


Наш адрес: г. Петропавловск, ул. Интернациональная, 42

тел: 8(7152)46-01-91

e-mail: Pth5@mail.ru

сайт колледжа college.snation.kz/ru/sko/college/11159/about

 vk.com/club156140832

 [kolledzh_so_2020](https://www.instagram.com/kolledzh_so_2020)

Колледж ведет подготовку по специальностям:

На базе 9 класса.Срок обучения - 1 г. 10 м.

Специальность: 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;

Квалификация: 3W07210303 пекарь;

Данный курс включает в себя:

- изучение правила техники безопасности и производственной санитарии.
- изучение устройств, принцип работы и эксплуатации основного технологического оборудования.
- изучение правил хранения и подготовка сырья к переработке.
- изучение производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- изучение производство кондитерских изделий.
- изучение производство макаронных изделий.



На базе 9 класса.Срок обучения - 2 г. 10 м.

На базе 11 класса.Срок обучения - 10 м.

Специальность: 10130300 «Организация питания»;

Квалификация: 3W10130301 кондитер-оформитель;

3W10130302 повар;

Данный курс включает в себя:

- изучение и приготовление блюд из круп и овощей.
- изучение и приготовление блюд из рыбы и мяса.
- изучение и приготовление холодных и сладких блюд.
- -изучение и приготовление национальных блюд.
- изучение и приготовление разнообразного теста и изделия из него.
- изучение и оформление пирожных и тортов.



На базе 9 класса.Срок обучения - 1 г. 10 м.

На базе 11 класса.Срок обучения - 10 м.

Специальность: 10120100 «Парикмахерское искусство»

Квалификация: 3W10120101 парикмахер-стилист ;

Данный курс включает в себя:

- изучение парикмахерских работ;
- изучение моделирования и художественного оформления прически;
- изучение состава косметических средств;
- изучение макияжа;
- изучение основ постижерных работ;
- изучение маникюрных работ.



На базе 9 класса.Срок обучения - 2 г. 10 м.

Специальность: 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»

Квалификация: 3W07230105 - Модельер -закройщик

Данный курс включает в себя:

- изучение технологического процесса по моделированию и раскрою сложных, высокохудожественных изделий одежды, требующих индивидуального моделирования
- изучение разработки новых моделей по эскизам художника-модельера или заказчика
- изучение видов работ по раскрою, проведению примерки и проверке качества готовых изделий
- изучение стиливых решений современной одежды
- изучение раскройки и перекройки одежды всех видов

