

## Приглашаем на спецкурсы и мастер-классы

### Приготовление суши и роллов

**Проводит Курзенева В.А.** – мастер п/о высшей категории, сертифицированный эксперт по компетенции «Поварское дело».



**Программа:**  
Современные направления в приготовлении и оформлении.  
Основные ингредиенты и особенности оформления.  
**Подача.**



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### Приготовление пиццы

**Проводят Кирпичева Т.Н. Худякова И.Ф.** - победители республиканского конкурса «Лучший мастер производственного обучения УПО»

**Программа:**  
Традиции и особенности приготовления теста и соусов для пиццы  
Приготовление основы для пиццы  
Приготовление начинки для пиццы  
Сбор и выпечка пиццы





**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса –570 рублей**

### **Бутерброды классные - самые разнообразные**

**Проводит Курзенева В.А.** - - мастер п/о высшей категории, сертифицированный эксперт по компетенции «Поварское дело».

Программа:  
Современные направления в приготовлении и оформлении бутербродов  
Оформление бутербродов с детской тематикой



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### **Мастерство работы с шоколадом**

**Проводят:**  
**Кирпичева Т.Н.**  
**Худякова И.Ф.** - победители республиканского конкурса «Лучший мастер производственного

Программа:  
Современные направления в приготовлении шоколадного декора для оформления пирожных  
Приготовление конфет ручной работы  
Лепка из шоколадной массы, марципана  
Комплимент от кондитера

обучения УПО»



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### **Искусство карвинга**

**Проводит Малявина Т.Н.** – мастер карвинга, закончила Сиамскую академию карвинга в Тайланде

Программа:

Умение использовать специальные инструменты для вырезания декоративных узоров на овощах и фруктах  
Подбор украшений из овощей для оформления блюд  
Создание простых и сложных композиций из цветов  
Искусство резьбы по овощам



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### **Плетение кос**

**Проводит Леус Ю.М.** – обучающий технолог фирмы Karus, призер конкурса среди мастеров

Программа:

Обзор инструментов и средств, необходимых для создания причесок.  
Подбор прически в зависимости от формы лица и

производственного обучения «Вернисаж» 2014г., участник выставки-семинара Intersharm. Москва, октябрь 2014г., участник программы С.Р.А.Ф.Т. – апрель 2014г. «Основы стрижек», участник республиканской школы молодых педагогов (2014 г.)



структуры волоса.

Стилистический подбор прически с учетом типажа клиента и образа в целом.

Различные техники плетения и прически с элементами плетений.



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### **Приготовление кексов**

**Проводят:**  
**Кирпичева Т.Н.**  
**Худякова И.Ф.** -  
победители республиканского конкурса «Лучший мастер производственного обучения УПО»

Программа:  
Приготовление имбирного кекса с шоколадным кремом  
Приготовление кекса с рикоттой и виноградным вкусом  
Приготовление кекса из моркови с тыквой



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### **Приготовление маффинов**

**Проводят:**  
**Кирпичева Т.Н.**  
**Худякова И.Ф.** -  
победители  
республиканского  
конкурса «Лучший мастер  
производственного  
обучения УПО»



**Программа:**  
Базовый рецепт приготовления маффинов  
Приготовление теста для маффинов  
Приготовление шоколадных маффинов  
Приготовление маффинов с ягодами



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

### **Изготовление цветов канзаши**

**Проводит Балашова**  
**К.В.** – Победитель  
всероссийского конкурса  
на лучшее изделие  
художественного  
творчества и народных  
промыслов  
педагогических  
работников учреждений  
всех уровней  
профессионального  
образования «Мастерами  
славится Россия» в  
номинации  
«Декоративно-  
прикладное искусство»

**Программа:**  
История техники рукоделия канзаши  
Аксессуары и инструменты для изготовления цветов канзаши.  
Декорирование броши тканью, лентами  
Материалы для изготовления цветов  
Отработка техники изготовления цветов из атласных лент  
Отработка приемов декорирования броши декоративными элементами в виде бантов, бусин, страз, ниток





**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**  
**Топиарий «Новогодние украшения»**

**Проводит Балашова К.В.** - Победитель всероссийского конкурса на лучшее изделие художественного творчества и народных промыслов педагогических работников учреждений всех уровней профессионального образования «Мастерами славится Россия» в номинации «Декоративно-прикладное искусство»

Программа:  
История топиария  
Современные аксессуары, инструменты и приспособления для изготовления топиария «Новогодняя ёлочка» из кофе  
Отработка приемов декорирования  
Сборка композиции (принципы построения, правила построения и сборки)



**Продолжительность мастер-класса 6 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 570 рублей**

## Мастерство в работе с карамелью

**Проводит Шарнина Н.Н.**  
Мастер высшей категории, прошедшая обучение в академии «Эксклюзив»  
г. Москва  
Финалист республиканского конкурса Лучший мастер производственного обучения

Программа:  
История сахара и продуктов на его основе  
Современные ингредиенты, инструменты и приспособления для работы с карамелью  
Основные правила и технологии приготовления карамели: атласной, пластичной, пузырьковой; работа с изомальтом  
Основные приемы работы с карамелью:  
литье, выдувание, лепка  
Создание оригинальных форм для отливки деталей композиции  
Сборка композиции (принципы построения и сборки)



**Продолжительность мастер-класса 14 часов**  
**Стоимость мастер-класса – 3400 рублей**

## Новые направления в оформлении пирожных, тортов и десертов

**Проводят:**  
**Кирпичева Т.Н.**  
**Худякова И.Ф.** -  
победители  
республиканского  
конкурса «Лучший  
мастер  
производственного  
обучения УПО»



**Программа:**  
Новые тенденции в оформлении десертов  
Создание украшений из марципана,  
шоколада, карамели  
Украшения из фруктов и ягод  
Выполнение приемов по оформлению десертов с  
применением трафаретов. Жидкие украшения,  
надписи  
Украшения десертов из мороженого. Украшение  
посуды



**Продолжительность спецкурса 14 часов**  
**Стоимость спецкурса – 3400 рублей**

## Изготовление авторских конфет ручного приготовления

**Проводят:**  
**Кирпичева Т.Н.**  
**Худякова И.Ф.** -  
победители  
республиканского  
конкурса «Лучший  
мастер  
производственного  
обучения УПО»

**Программа:**  
Интересные факты из истории шоколада, конфет  
(история, типология)  
Знакомство с инструментами для приготовления  
конфет  
Знакомство с ингредиентами, подготовка  
ингредиентов  
Объяснение-демонстрация основных принципов  
приготовления начинки для конфет  
Приготовление начинки  
Формовка конфет  
Декорирование конфет





**Продолжительность спецкурса 14 часов**  
**Стоимость спецкурса – 3400 рублей**

### **Десерты для праздничного стола**

**Проводят:**  
**Кирпичева Т.Н.**  
**Худякова И.Ф.** -  
победители  
республиканского  
конкурса «Лучший мастер  
производственного  
обучения УПО»

**Программа:**  
Новые тенденции в оформлении десертов  
Техника украшения десерта  
Украшения для праздничных десертов  
Приготовление десерта: «Легкое антреме из горького  
шоколада с брусничным кули и кофейным  
мороженым»  
«Груша с ванильным мороженым и шоколадным  
соусом»



**Продолжительность спецкурса 14 часов**  
**Стоимость спецкурса – 3400 рублей**

### **Приготовление дип-соусов**

**Курзенева В.А.** -  
участник российских и  
республиканских

**Программа:**  
Процесс приготовления и оформления сложных дип-  
соусов

профессиональных конкурсов в рамках WordSkills Russia, российский эксперт WordSkills Russia по компетенции «Поварское дело»



Приготовление соуса «Гоукомоле»  
Приготовление соуса «Песто»  
Приготовление соуса «Сырный»  
Приготовление соуса «Клубничный»



**Продолжительность спецкурса 14 часов**  
**Стоимость спецкурса – 3400 рублей**

### **Приготовление и оформление блюд японской кухни**

**Курзенева В.А.** - участник российских и республиканских профессиональных конкурсов в рамках WordSkills Russia, российский эксперт WordSkills Russia по компетенции «Поварское дело»



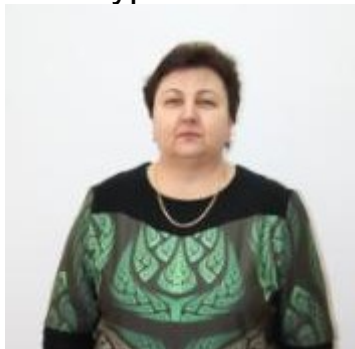
Программа:  
Особенности приготовления, оформления и правила подачи блюд японской кухни  
Классификация и ассортимент блюд японской кухни



**Продолжительность спецкурса 14 часов**  
**Стоимость спецкурса –3400 рублей**

## «1С: Зарплата и Управление Персоналом»

**Проводит**  
**Вылекжанина С.В.** - преподаватель высшей квалификационной категории экономических дисциплин, участник экономических олимпиад и конкурсов



Программа:  
Общая характеристика системы «1С: Предприятие»  
Программа «1С: Управление персоналом», ее назначение и возможности  
Справочники. Журналы документов.  
Прием на работу  
Расчет заработной платы  
Составление отчетов  
Основные возможности администрирования



**Продолжительность спецкурса 42 часа**  
**Стоимость спецкурса – 5200 рублей**

## «1С: Управление торговлей»

**Проводит**  
**Вылекжанина С.В.** - преподаватель высшей квалификационной категории экономических дисциплин, участник экономических олимпиад и конкурсов



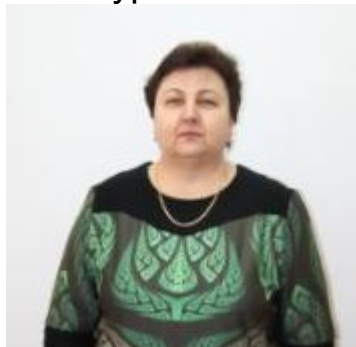
Введение в программу  
Номенклатура и контрагенты  
Заказы и заявки  
Складской учет  
Оптовая, комиссионная и розничная торговля  
Планирование продаж и закупок  
Учет НДС



**Продолжительность спецкурса 30 часов**  
**Стоимость спецкурса – 3500 рублей**

## «1С: Бухгалтерия»

**Проводит**  
**Вылекжанина С.В.** -  
преподаватель высшей  
квалификационной  
категории экономических  
дисциплин, участник  
экономических олимпиад  
и конкурсов



Введение в программу.  
Формирование начальных сведений по предприятию.  
Интерфейс. План счетов.  
Справочники в учете труда и заработной платы для  
организации.  
Физические лица и работники организации.  
Справочник "Основные средства" организации.  
Ввод начальных остатков по организации.  
Учет кассовых операций. Работа с подотчетными  
лицами.  
Приходный кассовый ордер.  
Расходный кассовый ордер.  
Документ «Авансовый отчет».  
Отчеты по кассовым операциям.  
Банковские операции.  
Расчет заработной платы. Кадры.  
Учет основных средств.  
Учет товаров, услуг.  
Учет материалов. Выпуск продукции.  
Завершающие операции месяца



**Продолжительность спецкурса 30 часов**  
**Стоимость спецкурса – 3500 рублей**