



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



STŘEDNÍ ŠKOLA
HOTELOVÁ A SLUŽEB
KROMĚŘÍŽ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední škola hotelová a služeb, Na Lindovce 1463, 767 01 Kroměříž,
e-mail: skola@hskm.cz, www.hskm.cz tel: 573 504 511, fax: 573 504 555

**nabízí zájemcům možnost získat zdarma
dílčí kvalifikaci podle národní soustavy kvalifikací NSK
„Výroba chleba a běžného pečiva“**

Název modulu	teorie	praxe	Způsob ukončení modulu
Suroviny pro výrobu chleba a běžného pečiva	8	20	Teoretická a praktická zkouška
Výroba kvasů a těst	22	50	Praktická zkouška
Pečení chleba a běžného pečiva	18	48	Praktická zkouška
Posuzování jakosti surovin	8	12	Praktická zkouška
Prodej a evidence výrobků	4	10	Teoretická a praktická zkouška
Celkem	60	140	

**s možností rozšíření pro celou problematiku
pekařských prací formou rekvalifikace.**

Název modulu	teorie	praxe	Způsob ukončení modulu
Suroviny pro výrobu jemného pečiva a ostatních pekařských výrobků	3	4	Teoretická a praktická zkouška
Výroba těst pro jemné pečivo a ostatní výrobky	10	21	Praktická zkouška
Tvarování a plnění	9	25	Praktická zkouška
Pečení, smažení	8	20	Praktická zkouška
Celkem	30	70	

Délka kursu:

Je pro získání kvalifikace podle NSK v 5 modulech v průběhu 20 vyučovacích dní v rozsahu 140 hodin pro odborný výcvik a 60 hodin pro teoretické vyučování.

Pro ucelenou rekvalifikaci je nutné získat v první části kvalifikaci podle NSK pro „výrobu chleba a běžného pečiva“ a v dalších 10 dnech doplnit vědomosti a dovednosti pro celou oblast pekařských prací. Výuka je členěna na 7 hodin odborného výcviku 3 hodiny teoretického vyučování denně, 1–2 dny jsou věnovány vyhodnocení a ukončení kursu.

Způsob zakončení kursu:

Úspěšným absolvováním jednotlivých modulů pro získání kvalifikace podle NSK získá absolvent dílčí kvalifikaci podle NSK pro obor „Výroba chleba a běžného pečiva“.

Úspěšným vykonáním závěrečné zkoušky v rámci ucelené rekvalifikace získá absolvent osvědčení o rekvalifikaci v souladu s § 108 odst. 2 zákona č. 435/2004 Sb.

Financování kurzů:

Výuka včetně organizačních a materiálních nákladů, která činí 400,- Kč/den (7 hod odborný výcvik a 3 hod teorie denně, tedy asi 40,- Kč/hod výuky), je pro získání kvalifikace podle NSK plně hrazena z prostředků projektu UNIV-2-kraje.

Pro získání ucelené rekvalifikace je nutné doplatit výuku pro zbývajících 10 dnů výuky ve výši 4.000,- Kč.

Účastníkům kurzu nabízíme ubytování za poplatek 2.100,- Kč za každý započatý měsíc, nebo 200,- Kč za každou jednotlivou noc a stravování za poplatek 120,- Kč za celodenní stravování (snídaně = 30,- Kč + oběd = 50,- Kč + večeře = 40,- Kč). Účastníkům není rovněž hrazeno cestovné.

Účastník si zajistí vlastní pracovní oděv (bílé pracovní kalhoty, bílé tričko, zdravotní obuv, pokrývku hlavy).

Časová organizace kurzů:

Alternativa A)

10 dvoudenních cyklů pro získání NSK, případně + 5 dvoudenních cyklů pro ucelenou rekvalifikaci (vždy pátek a sobota) v době od 1. března 2012 do 30. června 2012.

Alternativa B)

dvacetidenní cyklus pro získání NSK v době od 2. července do 27. července 2012, případně + 1 desetidenní cyklus pro ucelenou rekvalifikaci v době od 30. července do 8. srpna 2012, vždy v pracovních dnech.

Své vyjádření, která alternativa vám vyhovuje, prosím zašlete na přiložené návratce, nebo jinou formou na výše uvedenou adresu.

Návratka

Jméno, firma

(organizace):

kontaktní adresa:

přihlašuje do kurzu pro získání kvalifikace podle národní soustavy kvalifikací NSK
„Výroba chleba a běžného pečiva“ podle:

Alternativy A):

10 dvoudenních cyklů pro získání NSK, případně + 5 dvoudenních cyklů pro ucelenou rekvalifikaci (vždy pátek a sobota) v době od 1. března 2012 do 30. června 2012.

Alternativy B):

dvacetidenní cyklus pro získání NSK v době od 2. července do 27. července 2012, případně + 1 desetidenní cyklus pro ucelenou rekvalifikaci v době od 30. července do 8. srpna 2012, vždy v pracovních dnech.

uchazeče:

uveďte jméno a rodné číslo uchazeče, alternativu

.....

Návratka

Jméno, firma

(organizace):

kontaktní adresa:

přihlašuje do kurzu pro získání kvalifikace podle národní soustavy kvalifikací NSK
„Výroba chleba a běžného pečiva“ podle:

Alternativy A):

10 dvoudenních cyklů pro získání NSK, případně + 5 dvoudenních cyklů pro ucelenou rekvalifikaci (vždy pátek a sobota) v době od 1. března 2012 do 30. června 2012.

Alternativy B):

dvacetidenní cyklus pro získání NSK v době od 2. července do 27. července 2012, případně + 1 desetidenní cyklus pro ucelenou rekvalifikaci v době od 30. července do 8. srpna 2012, vždy v pracovních dnech.

uchazeče:

uveďte jméno a rodné číslo uchazeče, alternativu