**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**Уфимский колледж индустрии питания и сервиса**

**ПРОВОДИТ ПРИЕМ АБИТУРИЕНТОВ НА 2023-2024 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  специальности,  профессии | Описание профессии | Срок обучения | |
| 09.02.07 Информационные системы и программирование | Специальность охватывает достаточно широкий спектр сфер профессиональной деятельности, что позволяет получить знания о безопасности информационных систем, техническом обслуживании и ремонте компьютеров, администрировании сетей, прикладном и системном программировании, WEB-дизайне и графическом моделировании объектов. | **9 кл.** | **11 кл.** |
| 3 года  10 мес.  Бюджет/  Платно | 2 года  10 мес.  Платно |
| 43.02.16. Туризм и гостеприимство | Специалист по туризму и гостеприимству работает в туристических агентствах и комплексах, в гостиницах, домах отдыха и выполняет работы, связанные с планированием турпоездок, оформлением документации, комфортным размещением и соответствующими стандартами обслуживания посетителей в заведениях курортной, туристической и иной деятельности. | **9 кл.** | **11 кл.** |
| 2 года  10 мес.  Бюджет/  Платно | 1 год  10 мес.  Платно |
| 38.02.03 Операционная деятельность в логистике | Операционный логист – профессия предполагает интеллектуальный труд, который направлен на решение вопросов, связанных с оптимизацией снабжения, распределения, складирования, транспортировки и некоторых других рабочих процессов. | **9 кл.** | **11 кл.** |
| 2 года  10 мес.  Бюджет/  Платно | 1 год  10 мес.  Платно |
| 43.01.09 Повар, кондитер | Повар-кондитер — это специалист по приготовлению различных блюд и изготовлением кондитерских изделий, а также отвечает за создание новых рецептов, закупку и подготовку ингредиентов, организацию хранения и подачи готовых блюд. | **9 кл.** | **11 кл.** |
| 3 года  10 мес.  Бюджет | 1 год  10 мес.  Бюджет |

**Обучение осуществляется по очной форме.**

* Обучение в ГБПОУ Уфимский колледж индустрии и питания и сервиса ведется в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта опытными преподавателями и мастерами производственного обучения в оборудованных аудиториях.
* Практическую подготовку студенты проходят на ведущих предприятиях города с мастерами производственного обучения.
* По окончании обучения выпускникам выдается документ установленного образца и оказывается помощь в трудоустройстве.

***Вступительные испытания не проводятся, зачисление в колледж осуществляется на конкурсной основе по результатам среднего балла аттестата.***

**Согласно правилам приема поступающие в колледж представляют следующие документы:**

* Документ об образовании или заверенную в установленном порядке копию;

|  |
| --- |
| **Приемная комиссия работает с 15 июня 2023года.**  **Время работы 09.00 до 17.00 ч.**  **Выходные дни: суббота, воскресенье.** |

* Медицинская справка по форме 086-У
* Сертификат профилактических прививок;
* Фотографии форматом 3\*4 – (6 штук)
* Копии (паспорта, мед. полиса, СНИЛС, ИНН,).

**Также для младших школьников в колледже проводятся мастер-классы «Юный повар», где ребята знакомятся с особенностью кухонь разных стран, готовят блюда и десерты.**

**Для ребят от 14 лет проводится профессиональное обучение** **по современным направлениям:**

* бариста

|  |
| --- |
| **Адрес ГБПОУ УКИП и С г. Уфа, ул. 50летия Октября 32,**  **остановка «Аграрный университет»** |
|  |

* сушист



* пиццайоло



**телефон 7 (347) 295-94-04**



[**ukipis@mail.ru**](mailto:ukipis@mail.ru)