|  |
| --- |
| Директору КГБ ПОУ «Комсомольский-на- Амуре колледж технологий и сервиса» Г.А. Горбуновой |

Заявка

На проведение элективных курсов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование организации)

**Дата проведения элективных курсов:**

05.02.2019г.

08.02.2019г.

12.02.2019г.

15.02.2019г.

**Время проведения элективных курсов:**

**С 15:00 до 17:00**

просит провести элективные курсы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование элективного курса  | Кол-во человек | Сроки проведения | ФИО обучающегося |
| 1 | Дизайн интерьераБесплатно  |  |  |  |
| 2 | Введение в специальность«Парикмахер»Наличие расходного материала: лак, шампунь, бальзам. |  |  |  |
| 3 | Декор вечерних причесок500 руб. |  |  |  |
| 4 | Введение в товароведениеБесплатно  |  |  |  |
| 5 | Коктейльное мастерство Наличие расходного материала на 1 занятие, на 1 уч-ся: Мороженное 100 гр.Сок 100 гр.Для оформления:Лимон или апельсин, сахарная пудра, кокосовая стружка, шоколад, кондитерские посыпки, фигурный мармелад, сахар.Для сервировка:Коктейльные трубочки |  |  |  |
| 6 | Индустрия питания бесплатно |  |  |  |
| 7 | Основы карвинга Наличие расходного материала на 1 занятие, на 1 уч-ся:на 1 человекаяйцо 2шт, сахар 1 ст., мука 1 ст., маргарин 100гр |  |  |  |

**ФИО ответственного за профориентационную работу:**

**КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН:**