

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Пермский торгово-технологический колледж»
(КГАПОУ «ПТТК»)

ПРИКАЗ

15.11.2018 г.

№ 01-05-492

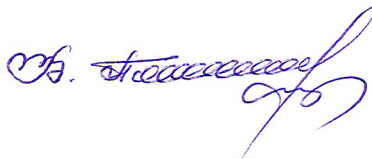
**Об утверждении перечня, прейскуранта
стоимости платных услуг дополнительного
образования в КГАПОУ «ПТТК»
на 2018-2019 учебный год**

В соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.2013 № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг», Уставом КГАПОУ «ПТТК», утвержденным приказом Министерства образования и науки Пермского края от 15.07.2014 № СЭД-26-01-04-617

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить перечень и прейскурант стоимости оказываемых платных услуг дополнительного образования в КГАПОУ «ПТТК» на 2018-2019 учебный год, согласно приложению к настоящему приказу.
2. Преподавателю, ответственному за размещение информации на официальном сайте Кочевой А.В. опубликовать перечень и прейскурант на сайте Колледжа.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по социальным вопросам и развитию Савину И.Д.

Директор



В.В. Погодин

Приложение
к приказу КГАПОУ «ПТТК»
от 15.11.2018 № 01-05-492

**ПЕРЕЧЕНЬ И ПРЕЙСКУРАНТ
СТОИМОСТИ ПЛАТНЫХ УСЛУГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров,
непрофессионалов

№	Название курса	Содержание	Выдаваемый документ	Количество часов	Стоимость, руб.
1	Кондитерское дело	Овладение навыками: применять различные способы формования всех видов теста; подбирать инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий; выполнять композиции согласно заданной тематике; выполнять несложные элементы декора. Практическая работа: Печенье «Ореховое»; Трубочка заварная с масляным кремом; Приготовление бисквита основным способом. Пирог «Шарлотка» с яблоками и корицей; Приготовление слоёного теста и изделий из него. Язычок слоёный, слойка с орехами, ушки с маком, полуфабрикаты для пирожных и тортов; Крема, сиропы, глазури, помады. Приготовление крема сливочного «Нового». Оформление пирожного трубочки заварной; Приготовление белково-воздушного теста и изделий из него. Воздушное пирожное «Безе» двойное с масляным кремом, печенье «Меренги». Полуфабрикаты для тортов; Способы выполнения элементов декора из сахарной пасты: Лепестки, усики, цветы, растительный орнамент, фигурки; Способы выполнения элементов декора из шоколадной глазури: Лепестки, усики, цветы, растительный орнамент, фигурки; Виды и способы приготовления и оформления тортов. Использование	Свидетельство	30	6000

		декоративных элементов украшения из сахарной пасты и глазури.			
2	Комплекс блюд	<p>Изучаются методы и приемы подготовки продуктов для приготовления блюд и гарниров; оформления простых блюд и гарниров; приготовления и оформление простых холодных закусок; приготовления и оформления простых напитков и сладких блюда.</p> <p>Приготовление комплекса блюд: Овощной салат, крем-суп из тыквы, цветные равиоли с грибным соусом, напиток Вишневый безалкогольный глинтвейн.</p> <p>Приготовление комплекса блюд: Теплый салат с ломтиками телятины, карасики в луковом соусе с картошкой, борщ с картофелем, напиток "Мохито".</p> <p>Приготовление комплекса блюд: Куриные рулетики с ветчиной и сыром, уха рыбацкая, стейк из телятины с овощами-гриль, напиток "Горячий шоколад".</p> <p>Приготовление комплекса блюд: салат "Цезарь", крем-суп с копченостями, куриные кармашки с печеными яблоками, сыром и орехами, напиток "Молочный коктейль".</p>	Свидетельство	18	3600
3	Мир коктейлей	<p>Методы и приемы приготовления коктейлей. Приготовление безалкогольных коктейлей.</p> <p>Приготовление детских коктейлей.</p>	Свидетельство	8	3600
4	Мир коктейлей	<p>Методы и приемы приготовления коктейлей. Приготовление безалкогольных коктейлей.</p> <p>Приготовление алкогольных коктейлей</p>	Свидетельство	8	12000
5	Приготовление холодных и горячих десертов	<p>Методы и приемы приготовления, варианты оформления холодных и горячих десертов.</p> <p>Приготовление холодных десертов: фруктово-ягодный десерт, желе, панакота.</p> <p>Приготовление горячих десертов: фондан, тарты, бананы с корицей</p>	Свидетельство	18	3600
6	Имбирный пряник	<p>Приготовление пряничного теста, имбирных пряников различного ассортимента.</p> <p>Технология приготовления айсинга, оформление пряников айсингом</p>	Свидетельство	12	3600
7	Карвинг	Овладение навыками выполнения	Свидетельство	16	3600

	(художественная резка овощей и фруктов)	<p>декоративных украшений из овощей и фруктов; выполнения узоров на овощах и фруктах; выполнения творческих композиций.</p> <p>Практическая часть:</p> <p>Вырезание листьев;</p> <p>Цветок из огурца;</p> <p>Роза из помидор (2 вида);</p> <p>Цветы из болгарского перца;</p> <p>Вырезание ромашек садовых (морковь, дайкон);</p> <p>Розы из чёрной и зелёной редьки;</p> <p>Из редиса- цветы, мышки, пчёлки;</p> <p>Вырезание шишек из моркови;</p> <p>Георгина шаровидная, пион (редька зеленая, дайкон);</p> <p>Астры, лилии из моркови;</p> <p>Вырезание хризантемы, розы из пекинской капусты;</p> <p>Вырезание розы (морковь, дайкон, картофель);</p> <p>Вырезание рыбок, птиц, бабочек из овощей;</p> <p>Фруктовый карвинг.</p>			
8	Фальсификация и идентификация продовольственных товаров	<p>Приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Проведение экспертизы подлинности и идентификации копченостей из свинины, говядины и мяса птицы.</p> <p>Основные виды их фальсификации и методы ее обнаружения;</p> <p>Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов и пресервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и пресервов и методы ее обнаружения;</p> <p>Проведение экспертизы подлинности и идентификации кисломолочных продуктов. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы ее обнаружения;</p> <p>Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе.</p> <p>Основные виды фальсификации чая, кофе и методы ее обнаружения;</p> <p>Проведение экспертизы подлинности и идентификации сахаристых кондитерских изделий. Основные виды фальсификации кондитерских изделий и методы ее обнаружения.</p>	Свидетельство	18	3600

Курсы профессиональной подготовки по профессии «Повар»

№	Название курса	Выдаваемый документ	Срок обучения	Стоимость для взрослого населения, руб.	Стоимость для обучающихся колледжа, руб.
1.	Повар	Удостоверение: Повар 3 разряда	1,5 мес.	7000	5600
2.	Повышение квалификации по профессии «Повар»	Удостоверение: Повар 4 разряда	2 недели	6000	3600
3.	Товароведение потребительских товаров	Удостоверение: Товаровед	1,5 мес.	7000	-

Краткосрочные курсы и профильные пробы для учащихся общеобразовательных организаций

№	Название курса	Содержание	Выдаваемый документ	Количество часов	Стоимость, руб.
1	Кондитерское дело (профильная проба по профессии Повар, кондитер)	Овладение навыками: применять различные способы формования всех видов теста; подбирать инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий; выполнять композиции согласно заданной тематике; выполнять несложные элементы декора.	Сертификат	4	600
2	Кондитерское дело (краткосрочный курс)	Смотри пункт 1 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»	Свидетельство	30	4500
3	Комплекс блюд (профильная проба по профессии Повар, кондитер)	Приготовление комплекса блюд: Овощной салат, крем-суп из тыквы, цветные равиоли с грибным соусом, напиток Вишневый безалкогольный глинтвейн.	Сертификат	4	800
4	Комплекс блюд (краткосрочный курс)	Смотри пункт 2 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»	Свидетельство	18	3600
5	Мир коктейлей (профильная проба по специальности Организация обслуживания в общественном	Методы и приемы приготовления коктейлей. Приготовление, оформление и подача освежающих безалкогольных коктейлей: Флорида, Закат с видом на	Сертификат	4	800

	питании (выполнение работ Официант, бармен))	прибой. Приготовление, оформление и подача безалкогольных коктейлей группы джулепы: Мохито классический, Мохито клубничный. Приготовление, оформление и подача безалкогольных коктейлей группы смузи: Айс киви смузи, Банан флеш смузи			
6	Мир коктейлей (краткосрочный курс)	Смотри пункт 3 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»	Свидетельство	8	3600
7	Приготовление холодных и горячих десертов (профильная проба по профессии Повар, кондитер)	Методы и приемы приготовления, варианты оформления холодных и горячих десертов. Приготовление холодных десертов: фруктово-ягодный десерт «Желе с плодами»; «Салат фруктовый с шоколадом»	Сертификат	4	800
8	Приготовление холодных и горячих десертов (краткосрочные курсы)	Смотри пункт 4 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»	Сертификат	18	3600
9	Имбирный пряник (профильная проба по профессии Пекарь)	Приготовление пряничного теста, имбирного пряника. Технология приготовления айсинга, оформление пряников айсингом	Сертификат	4	800
10	Имбирный пряник (краткосрочный курс)	Смотри пункт 5 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»	Свидетельство	12	2400
11	Карвинг (профильная проба по профессии Повар, кондитер)	Овладение навыками выполнения декоративных украшений из овощей и фруктов; выполнения узоров на овощах и фруктах; выполнения творческих композиций. Практическая часть: Вырезание листьев; Цветок из огурца; Роза из помидор (2 вида); Цветы из болгарского перца; Фруктовый карвинг.	Сертификат	4	900
12	Карвинг (краткосрочный курс)	Смотри пункт 6 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей	Свидетельство	16	3600

		кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»			
13	Фальсификация и идентификация продовольственных товаров (профильная проба по специальности Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров)	Приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Практические занятия: Проведение экспертизы подлинности и идентификации напитков (соки, серосодержащие напитки). Основные виды фальсификации и методы ее обнаружения; Проведение экспертизы подлинности и идентификации сахаристых кондитерских изделий. Основные виды фальсификации кондитерских изделий и методы ее обнаружения.	Сертификат	4	800
14	Фальсификация и идентификация продовольственных товаров (краткосрочный курс)	Смотри пункт 7 раздела «Краткосрочные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов»	Свидетельство	18	3600
15	Стать кассиром я хочу, пусть меня научат (профильная проба по профессии Продавец, контролер-кассир)	Подготовка к работе контрольно-кассовой техники. Отработка навыков работы на контрольно-кассовой технике и получение чеков всех вариантов.	Сертификат	4	250
16	Основы калькулирования продукции общественного питания (профильная проба по специальности Экономика и бухгалтерский учет)	Порядок формирования продажной цены. Практические занятия 1. Определение стоимости мясных полуфабрикатов 2. Составление калькуляционного расчета	Сертификат	4	250
17	Основы калькулирования продукции общественного питания (краткосрочный курс)	Приобретение знаний о формировании цены на продукцию общественного питания; расчете норм вложения сырья; порядке составления калькуляционного расчета с учетом взаимозаменяемости сырья. Практические занятия: 1. Составление калькуляционного расчета 2. Составление калькуляционного расчета с	Свидетельство	18	1125

		<p>учетом сезонности овощей</p> <p>3. Составление калькуляционного расчета с учетом взаимозаменяемости на блюда из мяса</p> <p>4. Составление калькуляционного расчета с учетом взаимозаменяемости на блюда из птицы</p> <p>5. Составление калькуляционного расчета с учетом взаимозаменяемости на блюда из рыбы</p> <p>6. Составление калькуляционного расчета на блюда из нерыбных продуктов моря</p>			
18	От идеи к бизнесу! (профильная проба по специальностям Коммерция, Организация обслуживания в общественном питании, Экономика и бухгалтерский учет)	<p>Приобретение практических умений и навыков в области составления бизнес-плана:</p> <p>Практическая работа: Составление примерного бизнес-плана в соответствии с изученной структурой и содержанием.</p>	Сертификат	4	250
19	От идеи к бизнесу! (краткосрочный курс)	<p>Приобретение практических умений и навыков в области составления бизнес-плана.</p> <p>Практические занятия: Разработка бизнес-идеи и ее место в общей картине рынка; Составление производственного плана. Структура предприятия и ее главные участники; Финансовая оценка бизнес-проекта и его риски; Стратегия убедительной презентации (защита проекта)</p>	Свидетельство	18	1125
20	Считай правильно, считай быстро (профильная проба)	<p>Приобретение практических умений и навыков сокращённых приёмов подсчёта стоимости покупок. Правила расчёта с покупателями.</p> <p>Практическая работа: Арифметические операции на микрокалькуляторе Алгоритм подсчёта сборной покупки.</p>	Сертификат	4	250
21	Считай правильно, считай быстро (краткосрочный курс)	<p>Овладение общими понятиями о признаках подлинности банкнот Банка России; сокращенных приёмах подсчёта стоимости; правилами работы</p>	Свидетельство	12	750

		<p>на микрокалькуляторе. Приобретение практических умений и навыков сокращённых приёмов подсчёта стоимости покупок. Практические занятия: Сокращенные приёмы умножения. Подсчёт стоимости смешанных долей кг, м.; Правила расчёта с покупателями; Арифметические операции на микрокалькуляторе; Алгоритм подсчёта сборной покупки</p>			
22	<p>Техника продаж или я бы менеджером стал, пусть меня научат (профильная проба по специальностям Коммерция, Организация обслуживания в общественном питании)</p>	<p>Знакомство с приемами психологии продаж. Овладение первичными приемами психологии продаж. Практическая работа: Маркетинг личности и самобренд; Профессиональные пробы.</p>	Сертификат	4	250
23	<p>Техника продаж или я бы менеджером стал, пусть меня научат (краткосрочный курс)</p>	<p>Формирование представлений о факторах, определяющих процесс продажи, направлениях деятельности менеджера по продажам для успешного решения вопросов продвижения товаров к потребителю, мотивации и личностных качествах, необходимых продавцу для достижения позитивных результатов в работе. Овладение знаниями о возможных мотивах действий клиента в процессе приобретения товара, об обязанностях продавца и менеджера по продажам, о правилах ведения переговоров; об основных направлениях рекламной деятельности предприятия торговли; Приобретение знаний создавать хороший имидж для своего товара и компании при общении с клиентом, поддерживать долговременное сотрудничество с покупателем. Практические занятия:</p>	Свидетельство	12	750

		Маркетинг личности и самобренд; Успешные переговоры; Профессиональные пробы			
--	--	---	--	--	--

Мастер-классы для обучающихся общеобразовательных организаций
(целевая аудитория 1-6 классы)

№	Название мастер-класса	Содержание	Количество во часов	Стоимость, руб.
	Сладкоежка	Знакомство с профессией кондитер. Знакомство с кондитерским цехом: с устройством, оборудованием, инструментами которыми работает кондитер, знакомство с условиями труда кондитера. Практическая работа: оформление собственными руками кондитерского изделия.	1	250
	Мастер - Суши	Знакомство с профессией повар восточной кухни. Знакомство с историй восточной кухни, с сырьём из которого готовится суши и роллы. С видами суши ролов. Практическая работа по профессии – выполнение двух видов ролов: «Вегетарианский», «Капа – маки».	1	250
	Коктейль - бар	Знакомство с профессией бармен. Знакомство с оборудованием, инструментами, бармена. Обзор сырья, из которого может бармен приготовить напитки. Практическая работа по профессии – складывание салфетки в виде лилии Практическая работа по профессии - приготовление, оформление и подача коктейлей «Махито», «Закат, с видом на прибор».	1	250
	Пиццемекер	Знакомство с профессией повар. Знакомство с оборудованием, инструментами, повара. Обзор сырья, из которого можно приготовить пиццу в игровой форме - загадки, скороговорки о пицце. Практическая работа по профессии - приготовление, пиццы «Солнышко».	1	250