

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
(Минобразования Новосибирской области)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
ПЕРЕРАБОТКИ»

(ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»)

ПРИКАЗ

28.12.2020

№ 438

г. Новосибирск

**Об установлении стоимости платных образовательных услуг
по программам профессионального обучения и
дополнительного профессионального образования**

Руководствуясь 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», приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26.08.2020 № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», в соответствии с Уставом ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденным приказом ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» от 30.08.2018 № 165, в целях исполнения показателей приема граждан на обучение по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации за средств физических и (или) юридических лиц на 2021 год, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Установить стоимость платных образовательных услуг по программам профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации) и дополнительного профессионального образования на 2021 год согласно приложению к настоящему приказу.

2. Стоимость проведения семинаров, практических занятий и иных мероприятий образовательного характера в рамках реализации определенных Уставом ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» целей, задач и направлений деятельности, устанавливается договором по согласованию сторон.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



М.К. Романченко

Приложение
к приказу ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»
от 28.12.2020 № 438

Стоимость платных образовательных услуг по программам профессионального обучения (профессиональная подготовка, переподготовка, повышение квалификации) и дополнительного профессионального образования

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Наименование программы	Объем программы	Стоимость обучения на одного слушателя, руб. (при комплектации группы не менее 10 человек)
Пекарь	360	12500
Кондитер сахаристых изделий	360	12500
Оператор процессов колбасного производства	360	12500

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОГРАММАМ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Наименование программы	Объем программы	Стоимость обучения на одного слушателя, руб. (при комплектации группы не менее 10 человек)
Пекарь	250	8000
Кондитер сахаристых изделий	250	8000
Оператор процессов колбасного производства	250	8000

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПО ПРОГРАММАМ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Наименование программы	Объем программы	Стоимость обучения на одного слушателя, руб. (при комплектации группы не менее 10 человек)
Охрана труда для руководителей и специалистов	40	1400/ очное
		800/ заочное
Пожарно-технический минимум для руководителей и специалистов, ответственных за пожарную безопасность	20	700/ очное
		500/ заочное

Оказание первой помощи	16	600/ очное
		400/ заочное
Гражданская оборона и защита населения от чрезвычайных ситуаций	72	2500/ очное
		2200/ заочное
Обучение по офисным программам (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)	72	2500/ очное
		2200/ заочное
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы*	32/16	2500/2100
Обвальщик*	32/16	2500/2100
Повар детского питания**	32/16	2500/2100
Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов*	32/16	2500/2100
Пекарь*(с присвоением/ подтверждением разряда)	32/16	2500/2100
Повар*(с присвоением/ подтверждением разряда)	32/16	2500/2100
Изготовитель мороженого	32/16	2500/2100
Изготовитель мясных, пищевых полуфабрикатов	32/16	2500/2100
Оператор автомата по производству вареных колбас	32/16	2500/2100
Прессовщик-формовщик пищевой продукции	32/16	2500/2100
Формовщик теста	32/16	2500/2100
Оператор линии в производстве пищевой продукции	32/16	2500/2100
Оператор автомата по производству полуфабрикатов	32/16	2500/2100
Нормирование выхода готовых изделий	16	2100
Болезни хлебобулочных изделий	16	2100
Технохимический контроль готовых хлебобулочных изделий	16	2100
Стандартизация и контроль качества продукции	16	2100
Техническое оснащение и организация рабочего места хлебобулочного производства	16	2100
Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	16	2100
Определение показателей качества хлеба	16	2100
Хранение и подготовка хлебопекарного сырья к производству	16	2100
Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	16	2100

Планирование технологического процесса производства хлебобулочных изделий	16	2100
Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	16	2100
Методы снижения себестоимости и затрат. Сокращение потерь в производстве	16	2100
Современные подходы к формированию качества хлебобулочных изделий.	16	2100
Актуальные вопросы технического регулирования и стандартизации в хлебопекарной отрасли	16	2100
Практические рекомендации по улучшению качества хлебобулочных изделий из муки с низкими хлебопекарными свойствами	16	2100
Использование заквасок и стартовых культур в технологии хлеба - эффективный способ формирования вкуса, аромата, сохранения свежести и предупреждения микробиологической порчи изделий	16	2100
Санитарное состояние производства мучных кондитерских изделий. Требования, способы обеспечения и контроль	16	2100
Современные подходы к оценке качества сырья и готовых мучных кондитерских изделий	16	2100
Основные виды глазури для глазирования мучных кондитерских изделий. Характеристика, технологические особенности	16	2100
Требования к основным сырьевым компонентам, используемым в технологиях мучных кондитерских изделий: особенности технологических свойств, практика применения	16	2100
Гигиенические требования к качеству сырья и готовых мучных кондитерских изделий. Проблемы производства тортов с удлиненными сроками годности. Методология определения оптимальных сроков годности	16	2100
Организация хранения, контроль качества и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	16	2100
Фасовка пищевых продуктов	16	2100

*Студентам ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» предоставляется скидка в размере 50% от стоимости обучения при условии обучения по профессиональному модулю «Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям рабочих, служащих (по соответствующей профессии)» основной профессиональной образовательной программы.