

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

07.12.2022

№ 414

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», Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам и основным программам профессионального обучения в ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки», утвержденным приказом от 11.02.2021 №43, в целях исполнения показателей приема граждан на обучение по программам профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации за средств физических и (или) юридических лиц на 2023 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 2023 год, согласно Приложению 1 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 1
к приказу ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж пищевой
промышленности и переработки»
от 04.12.2012 № 414

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
Технология хлебопекарного производства		
Пекарь*(с присвоением/ подтверждением разряда)	32/16	2500/2100

Курсы повышения квалификации по теме «Хлеб и хлебобулочные изделия»	48	4500	
Курсы повышения квалификации по теме «Сдобные изделия»	24	2500	
Курсы повышения квалификации по теме «Слоеные изделия»	32	4500	
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,	16	2100	

используемым в технологиях мучных кондитерских изделий: особенности технологических свойств, практика применения			
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	
Технология мяса и мясных продуктов			
Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы*	32/16	2500/2100	
Обвальщик*	32/16	2500/2100	
Изготовитель мясных, пищевых полуфабрикатов	32/16	2500/2100	
Оператор автомата по производству вареных колбас	32/16	2500/2100	
Курсы повышения квалификации по теме «Технология производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов»	16	2500	
Технология молока и молочной продукции			
Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов*	32/16	2500/2100	
Курсы повышения квалификации по теме «Контроль качества и безопасности сырья и молочной продукции в процессе производства»	48	4500	
Курсы повышения квалификации по теме «Основы органолептического анализа и методы органолептической оценки молочных продуктов»	16	2100	
Курсы повышения квалификации по теме «Техника и технология производства молочной продукции»	32	2500	
Курсы повышения квалификации по теме «Техника и технология продуктов из молочной сыворотки»	32	2500	
Курсы повышения квалификации по теме «Техника и технология мягкого сыра»	32/16	5500/4500	
Кондитерское дело			
Курсы повышения квалификации по теме «Торты, антреме, десерты на тарелке»	16	5500	
Курсы повышения квалификации по теме «Миниатюры, порционные пирожные, птифуры»	16	5500	
Курсы повышения квалификации по теме «Кондитерские изделия и шоколад» в ассортименте	16	5500	
Курсы повышения квалификации по теме «Лепка из различных материалов»	16	5500	

Курсы повышения квалификации по теме «Изготовление мучных изделий, печенья» в ассортименте	16	5500
--	----	------

*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.