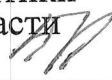


СОГЛАСОВАНО

Заместитель председателя
комитета образования, науки
и молодежной политики
Волгоградской области

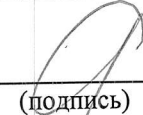
Ю.В.Муратова 
(ФИО) (подпись)

" " 20 г.

УТВЕРЖДЕН

приказом
ГБПОУ «Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и
торговли»

от 19.03.2016 № 32-02

Директор
С.В. Самохвалов 
(ФИО) (подпись)

Перечень платных услуг (работ) по основным видам деятельности и
размер платы за платные услуги (работы) по основным видам деятельности
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(наименование государственного бюджетного учреждения)

№ п/п	Наименование услуги (работы)	Размер платы в рублях без НДС <1>
	Реализация основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена	
1.	Обучение по специальности 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет» по очной форме обучения (набор 2019, 2020 г.г.) (1895 часов за 1 год)	36800
2.	Обучение по специальности 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет» по очной форме обучения (набор 2017, 2018 г.г.) (1465 часов за 1 год)	28500
3.	Обучение по специальности 38.02.01 «Экономика и бухгалтерский учет» по заочной форме обучения (200 часов за 1 год)	28500
4.	Обучение по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» по очной форме обучения (2219 часов за 1 год)	58000
5.	Обучение по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» по заочной форме обучения (260 часов за 1 год)	37890
6.	Обучение по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» по очной форме обучения (2331 часа за 1 год)	64000
7.	Обучение по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» по заочной форме обучения (260 часов за 1 год)	41100
8.	Обучение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по очной форме обучения (2306 часов за 1 год)	64000
9.	Обучение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по заочной форме обучения (260 часов за 1 год)	41100
10.	Обучение по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по очной форме обучения (набор 2019, 2020 г.г.) (1894 часа за 1 год)	68000

11.	Обучение по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по очной форме обучения (набор 2017, 2018 г.г.) (1894 часа за 1 год)	64000
	Реализация дополнительных профессиональных программ - программ повышения квалификации	
12.	Программа повышения квалификации «1С: Бухгалтер – кассир» по индивидуальному учебному плану	6000
13.	Программа повышения квалификации «1С: Бухгалтер – калькулятор» по индивидуальному учебному плану	8000
14.	Программа повышения квалификации «1С: Торговый и складской учет на ПЭВМ» по индивидуальному учебному плану	6000
15.	Программа подготовки «1С: Бухгалтер-пользователь ПЭВМ» по индивидуальному учебному плану	14000
16.	Программа подготовки «1С: Кладовщик» по индивидуальному учебному плану	6000
17.	Программа подготовки по профессии «Продавец непродовольственных товаров» по индивидуальному учебному плану	6000
18.	Программа подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров» по индивидуальному учебному плану	6000
19.	Программа подготовки по профессии «Продавец, контролер-кассир» по индивидуальному учебному плану	12000
20.	Программа подготовки «Контролер-кассир» по индивидуальному учебному плану	6000
21.	Программа подготовки по профессии «Пекарь 3 разряда» по индивидуальному учебному плану	7000
22.	Программа подготовки по профессии «Кондитер» по индивидуальному учебному плану	7000
23.	Программа подготовки по профессии «Бармен 4 разряда» по индивидуальному учебному плану	14000
24.	Программа повышения квалификации «Работа с карамелью» по индивидуальному учебному плану	6000
25.	Программа повышения квалификации «Оформление кондитеских изделий мастикой» по индивидуальному учебному плану	4000
26.	Программа повышения квалификации «Работа с шоколадом – 2 уровень» по индивидуальному учебному плану	6600

27.	Программа повышения квалификации «Основные способы изготовления шоколадных конфет» по индивидуальному учебному плану	6600
28.	Программа повышения квалификации «Повар 4, 5 разряда» по индивидуальному учебному плану	6000
29.	Программа повышения квалификации «Кондитер 4 разряда» по индивидуальному учебному плану	6000
30.	Программа повышения квалификации «Приготовление и украшение капкейков кремом» по индивидуальному учебному плану	5000
31.	Программа повышения квалификации «Роспись кондитерских изделий айсингом» по индивидуальному учебному плану	5000
32.	Программа повышения квалификации «Углубленное изучение немецкого языка» по индивидуальному учебному плану	14000
33.	Программа подготовки по профессии «Сомелье» по индивидуальному учебному плану	18000
34.	Программа переподготовки «Организация производства и технология продукции общественного питания» по индивидуальному учебному плану	20000
35.	Программа подготовки по профессии «Повар, кондитер» - обучение в группе	27100
36.	Программа подготовки по профессии «Повар 3/4 разряда» - обучение в группе	13500
37.	Программа подготовки по профессии «Кондитер 3 разряда» - обучение в группе	13500
38.	Программа подготовки по профессии "Официант" - обучение в группе	3500
39.	Повышение квалификации по программе дополнительного профессионального образования «Карвинг» - обучение в группе	2500
40.	Программа повышения квалификации «Бариста» базовый уровень - обучение в группе	4900
41.	Программа повышения квалификации «Бариста» профессиональный уровень - обучение в группе	7500
42.	«Повышение квалификации работников общественного питания» - обучение в группе (свыше 20 человек)	800
43.	«Повышение квалификации работников общественного питания» - обучение в группе (до 20 человек)	1500

44.	«Повышение квалификации работников общественного питания» - обучение в группе (до 10 человек)	2200
45.	Программа повышения квалификации «Повар суши» - обучение в группе	5000
46.	Программа повышения квалификации «Повар паназиатской кухни» - обучение в группе	4500
47.	Программа повышения квалификации «Повар по приготовлению пасты» - обучение в группе	4500
48.	Программа повышения квалификации «Углубленное изучение английского языка» - обучение в группе	3000
49.	Программа повышения квалификации «Профессиональный иностранный язык для поваров» - обучение в группе	3000
50.	Программа повышения квалификации «Организация процесса приготовления и приготовление вегетарианских блюд и закусок» - обучение в группе	10000
51.	Программа подготовки по профессии «Пекарь»(по изготовлению осетинских пирогов) - обучение в группе	5800
52.	Программа подготовки по профессии "Обвальщик" (мяса) по индивидуальному учебному плану	7000
53.	Программа профессионального обучения "Повар" по компетенции "Поварское дело" по стандартам Ворлдскиллс по индивидуальному учебному плану	7000
54.	Повышение квалификации по программе "Программа производственного контроля с применением системы ХАССП" - обучение в группе	7000
55.	Программа повышения квалификации "Повар суши" по индивидуальному учебному плану	6000
56.	Программа переподготовки по профессии "Обвальщик" (мяса) по индивидуальному учебному плану	7000
57.	Программа повышения квалификации "Повар детского и диет питания" по индивидуальному учебному плану	7000
58.	Программа повышения квалификации "Повар (приготовление пиццы)" - обучение в группе	5000
59.	Программа профессионального обучения (переподготовка) "Повар" по компетенции "Поварское дело" по стандартам Ворлдскиллс по индивидуальному учебному плану	7000
60.	Программа повышения квалификации "Повар 5 разряда" по индивидуальному учебному плану	7000

61	Программа повышения квалификации "Повар 4 разряда" по индивидуальному учебному плану	7000
62	Программа повышения квалификации "Шеф-повар" по индивидуальному учебному плану	7000
63	Программа повышения квалификации "Су-Шеф" по индивидуальному учебному плану	6000
64	Программа повышения квалификации «Повар паназиатской кухни» по индивидуальному учебному плану	6000
65	Программа профессиональной подготовки для лиц предпенсионного возраста по профессии "Бармен" по индивидуальному учебному плану	9000
66	Программа повышения квалификации "Основы работы сомелье" по индивидуальному учебному плану	6000
67	Программа профессиональной переподготовки "Менеджер ресторанной индустрии" по индивидуальному учебному плану	20000
68	Программа повышения квалификации «Бариста» по индивидуальному учебному плану	6000
69	Программа «Бармен» профессиональная переподготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» по индивидуальному учебному плану	9000
70	Программа «Официант» профессиональная переподготовка с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» по индивидуальному учебному плану	9000
71	Программа повышения квалификации по профессии "Официант" по индивидуальному учебному плану	6000
72	Программа переподготовки по профессии "Кондитер" по индивидуальному учебному плану	7000
73	Дополнительная общеобразовательная программа "Приготовление шу с кракелином" - обучение в группе	1000
74	Программа профессионального обучения "Интернет-маркетолог" по индивидуальному учебному плану	2500
75	Программы дополнительного профессионального образования "Основы интернет-маркетинга для специалистов торговли" - обучение в группе	1000
76	Программы дополнительного профессионального образования "Основы работы в Adobe Photoshop CS5" обучение в группе	1200

77	"Он-лайн-консультант" - обучение в группе	1200
78	Программа переподготовки "Интернет-маркетолог" по индивидуальному учебному плану	18500
79	Программа повышения квалификации "Обучение дистанционным технологиям на платформе Moodle" - обучение в группе	1200
80	Программа повышения квалификации "Основы интернет-маркетинга" по индивидуальному учебному плану	6800
81	Дополнительная общеобразовательная программа "Организация интернет торговли" - обучение в группе	1000
82	Программа подготовки по профессии "Тестомес" по индивидуальному учебному плану	7000
83	Программа повышения квалификации "Приготовление ржаного хлеба на закваске" - обучение в группе	3000
84	Программа повышения квалификации "Пекарь по изготовлению осетинских пирогов" по индивидуальному учебному плану	7400
85	Программа повышения квалификации "Требования ХАССП для предприятий изготавливающих и реализующих хлебобулочные изделия" - обучение в группе	800
86	Программа повышения квалификации "Пекарь по выпечке осетинских пирогов" по индивидуальному учебному плану	7400
87	Программа повышения квалификации "Современные технологии в профессиональной сфере деятельности (с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции "Хлебопечение") - обучение в группе	1200
88	Программа переподготовки "Организация производства и технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий" по индивидуальному учебному плану	18000