

МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН



Государственное автономное
профессиональное образовательное
учреждение
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОЛЛЕДЖ
СЕРВИСА»

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН
МИНИСТРЛЫГЫ

Дәүләт автоном һөнәри
белем бирү учреждениесе

«ХАЛЫКАРА СЕРВИС
КӨЛЛИЯТЕ»

П Р И К А З

ӘМЕР

25.08.2022

№ 221

**Об установлении стоимости обучения
для слушателей по основным программам
профессионального обучения и дополнительным
профессиональным программам на 2022-2023 учебный год**

В связи с оказанием платных образовательных услуг по основным программам профессионального обучения и дополнительным профессиональным программам

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить следующую стоимость обучения на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Код	Наименование программы	Объем часов, час.	Стоимость обучения одного слушателя, руб.
1.	16675	Повар (3 разряд)	144	24000
2.	16675	Повар (4,5,6 разряды) повышение квалификации	72	6500
3.	16472	Пекарь (3 разряд)	144	23000
		Модуль 1. «Технология приготовления изделий из сдобного теста»	42	7300
		Модуль 2. «Технология изготовления хлеба»	44	7300
		Модуль 3. «Технология приготовления изделий из слоеного теста»	58	8400
3.		Традиции северной осетии-алании, осетинские пироги.	16	6100
4.		Технология приготовления изделий из сдобного теста	16	5000
5.		Технология приготовления изделий из слоеного теста	10	4100
6.		Технология изготовления подового, формового хлеба, багетт	16	4600
7.	12901	Кондитер (3 разряд)	144	29500
		Модуль 1. «Торты, пирожные, десерты»	56	11000
		Модуль 2. «Миниатюры, антреме, пtifуры»	40	7500
		«Модуль 3. «Кондитерские изделия из марципана, карамели и шоколада»	48	11000
8.		Кухни народов мира:	108	18000
		Модуль 1. «Технология приготовления блюд	36	6000

		кухонь народов Европы»		
		Модуль 2. «Технология приготовления блюд кухонь народов Кавказа»	36	8000
		Модуль 3. «Технология приготовления блюд татарской национальной кухни»	36	4000
9.		Искусство карвинга	36	6000
10.		Современные технологии в хлебопечении	36	12000
11.		Венская выпечка	36	15500
12.		Повар-сушист	36	9000
13.		Шоколатье	14	9200
14.		Современное декорирование и оформление тортов	16	10500
15.		Шоколадная флористика	20	11000
16.		Изготовление погружных конфет, буше	8	3000
17.		Изготовление корпусных конфет	8	3000
18.		Изготовление трюфелей	8	3000
19.		Изготовление и декорирование современных муссовых десертов	40	10500
20.		Изготовление и декорирование муссовых тортов	40	10500
21.		Изготовление мини тортов и пирожных	40	11500
22.	16399	Официант (3 разряд)	144	19500
23.	11176	Бармен (4 разряд)	144	26000
24.		Система услуг кейтеринг-индустрии на предприятиях общественного питания		26500
25.		Искусство сервировки	36	3700
26.	13138	Косметик (3 разряд)	144	18200
		Модуль 1 «Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за кожей лица, шеи и зоны декольте»	64	7300
		Модуль 2. «Выполнение комплекса косметических услуг по уходу за телом»	80	10900
27.		Уход за лицом	98	17600
		Модуль 1. Классический массаж лица, выполнение косметических масок.	43	4900
		Модуль 2. Ультразвуковая, гальваническая, вакуумная чистка лица	11	3000
		Модуль 3. Моделирование коррекция и окрашивание бровей, ресниц	19	3700
		Модуль 4. Техники депиляции	25	6000
28.		Уход за телом	60	9600
		Модуль 1. Классический массаж тела	35	3500
		Модуль 2. Депиляция сахарной пастой, воском	25	6100
29.		Мастер ногтевого сервиса	72	23700
		Модуль 1. Маникюр аппаратный, технология гель-лак	27	6700
		Модуль 2. Основы педикюра	13	3700
		Модуль 3. Дизайн ногтей	11	7300
		Модуль 4. Нарращивание ногтей	21	6000
30.		Ламинирование ресниц	11	9000
31.		Нарращивание ресниц.	19	8000
32.		Базовый массаж тела	45	3800
33.		Экспресс массаж лица	31	3700
34.		Маникюр классический	7	6000

35.		Маникюр аппаратный, технология гель-лак	27	6800
36.		Маникюр - педикюр	39	8500
37.		Искусство визажа	72	12000
38.		Парикмахерское искусство	275	32100
		Модуль 1. Современные женские стрижки	76	8500
		Модуль 2. Современные мужские стрижки	76	8500
		Модуль 3. Современные техники окрашивания волос	19	4000
		Модуль 4. Салонные укладки волос	28	3800
		Модуль 5. Основы современного колорирования (базовый курс)	76	7300
39.		Техника окрашивания идеальный блонд	36	8400
40.		Техника окрашивания «AIRTOUCH»	36	5300
41.		Искусство создания стиля (имиджология)	36	4900
42.		Администратор гостиницы	258	19900
		Модуль 1. «Организация работы службы приема и размещения. Навыки межличностного общения»	72	5500
		Модуль 2. «Процедура бронирования, заселения и выселения гостей. Продажа гостиничных услуг»	108	8400
		Модуль 3. «Сопровождение гостей во время их пребывания в отеле»	78	6000
43.	11695	Горничная (1 разряд)	160	11000
44.		Менеджер гостиничного сервиса	288	20000
45.	17351	Продавец непродовольственных товаров (3 разряд)	320	15700
46.	12965	Контролер-кассир (2 разряд)	320	15700
47.	11811	Декоратор витрин (3 разряд)	160	10300
48.		Иностранный язык (английский, французский, турецкий)	144	15700
49.		Математика	144	8400
50.		Флорист	72	17000
		Модуль 1. «Создание флористических изделий из живых и искусственных цветов»	36	12000
		Модуль 2. «Флористическое использование горшечных цветов»	36	5000

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Гайнуллину Г.Г., главного бухгалтера.

Директор колледжа



Ф.Р. Ковалева