

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курганский техникум сервиса и технологий»
(ГБПОУ «КТСиТ»)

ПРИКАЗ

24.01.25

№ 47/9

Об утверждении направлений подготовки и стоимости обучения в 2025 году

В соответствии с решением Совета техникума (протокол № 4 от 24.01.2025 года)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить направления подготовки по основным программам профессионального обучения в 2025 году (Приложение 1).
2. Утвердить стоимость обучения по основным программам профессионального обучения в 2025 году (Приложение 1).
3. Утвердить направления подготовки по дополнительным профессиональным программам в 2025 году (Приложение 2).
4. Утвердить стоимость обучения по дополнительным профессиональным программам в 2025 году (Приложение 2).
5. Утвердить направления подготовки по дополнительным общеобразовательным программам - дополнительным общеразвивающим программам в 2025 году (Приложение 3).
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



Ксенофонтов И.Н.

**Направления подготовки и стоимости обучения
по основным программам профессионального обучения в 2025 году**

№ п/п	Наименование программы	Срок обучения, мес./час.	Стоимость обучения одного слушателя, руб.
Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих			
1.	Администратор	2 мес./336 час.	8000,00
2.	Барбер	2 мес./336 час.	9000,00
3.	Бровист	72 часа	6000,00
4.	11176 Бармен	3 мес./486 час.	18000,00
5.	11695 Горничная	1 мес./ 168 час.	6000,00
6.	12156 Закройщик	3 мес./ 486 час.	24000,00
7.	12372 Изготовитель мясных полуфабрикатов	2 мес./336 час.	6000,00
8.	12721 Кассир торгового зала	1 мес./ 168 час.	6000,00
9.	12901 Кондитер	3 мес./486 час.	19500,00
10.	Мастер маникюра	1 мес./ 168 час.	10000,00
11.	Мастер педикюра	1 мес./ 168 час.	10000,00
12.	Мерчендайзер	84 часа	6000,00
13.	15141 Обвальщик мяса	2 мес./ 336 час.	6000,00
14.	16399 Официант	3 мес./ 486 час.	15000,00
15.	16437 Парикмахер	3 мес./ 486 час.	21000,00
16.	16472 Пекарь	3 мес./ 486 час.	18000,00
17.	16675 Повар	3 мес./ 486 час.	18000,00
18.	16909 Портной	3 мес./ 486 час.	21000,00
19.	17351 Продавец непродовольственных товаров	1 мес./ 168 час.	6000,00
20.	17353 Продавец продовольственных товаров	1 мес./ 168 час.	6000,00
21.	19601 Швея	3 мес./ 486 час.	18000,00
Программы переподготовки рабочих и служащих			
1.	11176 Бармен	2 мес./ 336 час.	12000,00
2.	12156 Закройщик	2 мес./ 336 час.	16000,00
3.	12901 Кондитер	2 мес./ 336 час.	13000,00
4.	16399 Официант	2 мес./ 336 час.	10000,00
5.	16437 Парикмахер	2 мес./ 336 час.	14000,00
6.	16909 Портной	2 мес./ 336 час.	14000,00
7.	16472 Пекарь	2 мес./ 336 час.	12000,00
8.	16675 Повар	2 мес./ 336 час.	12000,00
9.	19601 Швея	2 мес./ 336 час.	12000,00
Программы повышения квалификации рабочих и служащих			
1.	12901 Кондитер	1 мес./ 168 час.	9000,00
2.	16399 Официант	1 мес./ 168 час.	6000,00

3.	16437 Парикмахер	1 мес./ 168 час.	9000,00
4.	16472 Пекарь	1 мес./ 168 час.	8000,00
5.	16675 Повар	1 мес./ 168 час.	9000,00
6.	19601 Швея	1 мес./ 168 час.	7000,00

**Направления подготовки и стоимости обучения
по дополнительным профессиональным программам в 2025 году**

№ п/п	Наименование программы	Срок обучения, час.	Стоимость обучения одного слушателя, руб.
Программы повышения квалификации			
1.	Бариста	36	6000,00
2.	Бар-менеджер	72	7000,00
3.	Выпечка Осетинских пирогов	72	5000,00
4.	Горячая свежая выпечка для кофеен и ресторанов	72	5000,00
5.	Изготовление конфет ручной работы	18	5000,00
6.	Изготовление кондитерских изделий	72	7000,00
7.	Изготовление современных тортов, антреме, тартов, десертов на тарелке.	72	7000,00
8.	Инновации в пекарном производстве	72	4800,00
9.	Инновации в приготовлении, подаче и оформлении кондитерских изделий	72	4800,00
10.	Инновации в приготовлении, подаче и оформлении кулинарных блюд	72	4800,00
11.	Инновации в хлебопечении	72	4800,00
12.	Инновации парикмахерского искусства	72	4800,00
13.	Инновации в кулинарии	72	4800,00
14.	Искусство Латте-арт	70	7000,00
15.	Кондитерские изделия и шоколад	36	4800,00
16.	Мастерство в работе с шоколадом, создание тематических фигур	72	7000,00
17.	Мастерство работы с карамелью, создание тематических фигур	36	4800,00
18.	Мучные кондитерские изделия, печенья	72	4800,00
19.	Национальные хлебобулочные изделия	72	4800,00
20.	Новые направления в оформлении пирожных, тортов, десертов	36	4200,00
21.	Организация питания в образовательном учреждении	72	7000,00
22.	Основы парикмахерского искусства: технология стрижки, вечерней прически, дневной прически, авангардной прически	144	12000,00
23.	Основы современного хлебопечения	36	3700,00
24.	Паста	34	3600,00

25.	Пиццмейкер	36	4200,00
26.	Приготовление блюд с использованием современного оборудования и инструментов	72	4200,00
27.	Приготовление и оформление кулинарных изделий и напитков сложного ассортимента	24	4200,00
28.	Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания для компетенции «Хлебопечение»	16	2100,00
29.	Современное технологическое оборудование парикмахерских и салонов красоты	16	2800,00
30.	Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания для компетенции «Поварское дело»	16	2800,00
31.	Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания для ресторанного сервиса	16	2700,00
32.	Современные профессиональные технологии в кондитерском деле	72	4800,00
33.	Современные профессиональные технологии поварского дела	72	4800,00
34.	Современные тенденции в хлебопекарной промышленности	72	4800,00
35.	Современные технологии в хлебопекарной промышленности	120	8000,00
36.	Современные технологии в обработке швейных изделий	36	3800,00
37.	Современные технологии в парикмахерском искусстве	30	3600,00
38.	Современные технологии в приготовлении, оформлении и подаче кулинарных блюд	36	3100,00
39.	Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий	36	4100,00
40.	Укладки для фотосессий	72	4900,00
41.	Управление ассортиментом и качеством товаров	72	4600,00
42.	Управление маркетингом и продажами	72	4600,00
43.	Ключевые показатели эффективности в	72	4600,00

	управлении персоналом		
44.	Сушист	36	4500,00
45.	Технологии приготовления евротортов	72	9000,00
46.	Технология мужской стрижки	38	4100,00
47.	Технология оформления изделий сахарной мастикой	32	3800,00
48.	Традиции обрядовой выпечки на Руси	72	4300,00
49.	Шоколатье	24	4500,00
50.	Шоколад, сахаристые кондитерские изделия (в том числе восточные сладости)	120	9000,00
51.	Эксплуатация современного оборудования предприятий общественного питания	16	2000,00
52.	Эксплуатация технологического оборудования и приспособлений современных парикмахерских	16	2000,00
53.	Элементы модных плетений в причёсках с длинными волосами	16	4000,00
Программы профессиональной переподготовки			
1.	Администрирование отеля	256	10500,00
2.	Маркетолог	256	10500,00
2.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	256	14600,00
3.	Специалист по кондитерскому делу	252	14600,00
4.	Специалист по парикмахерскому искусству	252	14600,00
5.	Специалист по поварскому делу	252	14600,00
6.	Специалист по ресторанному сервису	252	14600,00
7.	Специалист по хлебопечению	252	13700,00
8.	Приготовление и подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания	256	13000,00
9.	Технолог-калькулятор	252	18000,00

Направления подготовки и стоимости обучения
по дополнительным общеобразовательным программам - дополнительным
общеразвивающим программам в 2025 году

№ п/п	Наименование программы	Срок обучения, час.	Стоимость обучения одного слушателя, руб.
1.	Нормативные документы в сфере производства пищевых продуктов	36	2700,00
2.	Осетинские пироги	36	4000,00
3.	Приготовление пасты	36	4000,00
4.	Приготовление пиццы	36	4000,00
5.	Приготовление суши и роллов	36	4000,00
6.	Приготовление конфет ручной работы	36	4000,00
7.	Юный бариста	36	4000,00
8.	Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	36	5200,00
9.	Торты, антреме	36	4000,00
10.	Десерт на тарелке	36	4000,00
11.	Техники и методы лепки, окрашивания и презентации кондитерских изделий.	36	4000,00
12.	Изготовление мучных полуфабрикатов	36	4000,00