



Утверждаю
 Директор ГАПОУ «ЧТТНЧК»
 Министерства образования Чувашии
 Е.С. Тимофеева
 04 06 2015 г.
 Приказ от 04.06.2015 г. № 123

Преискурнт

стоимости платных образовательных услуг
 на 2015-2016 уч.год

по основным образовательным программам для обучающихся на коммерческой основе

№ п/п	Специальность	Выдаваемый документ	Срок обучения	Стоимость, Руб.
1	19.02.10 Технология продукции общественного питания (9 кл)	Диплом	3 г.10 мес.	33 000,00
2	19.01.17 Повар, кондитер (9 кл)	Диплом	2г. 5 мес.	33 000,00
3	43.02.05 Флористика (11 кл)	Диплом	1г.10 мес.	30 000,00

по профессиональной подготовке по профессиям рабочих, повышению квалификации

№ п/п	Профессия	Выдаваемый документ	Срок обучения	Стоимость для взрослого населения, руб.	Стоимость для обучающихся, руб.
1	207.3 Продавец продовольственных товаров	Свидетельство	2,5 мес.	7000,00	5500,00
2	207.2 Продавец непродовольственных товаров	Свидетельство	2,5 мес.	7000,00	5500,00
3	201.2 Контролер-кассир	Свидетельство	1,5 мес.	5500,00	4500,00
4	16675 Повар	Свидетельство	4 мес.	9000,00	6000,00
5	Повышение квалификации на 4 разряд	Удостоверение	2 нед.	5000,00	4000,00
6	Повышение квалификации на 5 разряд	Удостоверение	2 нед.	6000,00	4500,00
7	Повышение квалификации на 6 разряд	Удостоверение	2 нед.	7000,00	-
8	11176 Бармен	Свидетельство	4 мес.	7500,00	6000,00
9	16399 Офиснайт	Свидетельство	4 мес.	7500,00	6000,00
10	Повышение квалификации по теме ИС: Предприятие Управление торговлей 8	Удостоверение	1,5 мес.	6000,00	5000,00

11	Повышение квалификации по теме: «Флористика и флордизайн»	Удостоверение	1,5 мес.	7000,00	6000,00
----	---	---------------	----------	---------	---------

по проведению и организации семинаров-практикумов, мастер-классов

№ п/п	ТЕМА	Выдаваемый документ	Кол-во часов	Стоимость, руб.
1	Требования к составлению меню, технологических карт с учетом СанПиН	Сертификат	8	2000,00
2	Детское питание	Сертификат	10	3000,00
3	Холодные блюда и закуски	Сертификат	10	3000,00
4	Десерты	Сертификат	10	4000,00
5	Коктейли	Сертификат	10	4000,00
6	Горячие бутерброды и «Канapé»	Сертификат	6	2500,00
7	Солянки и супы «шпоре»	Сертификат	10	3000,00
8	Нетрадиционные блюда из мяса, рыбы и птицы	Сертификат	20	6000,00
9	Тесто и изделия из него	Сертификат	10	3000,00
10	Банкетные блюда из мяса	Сертификат	20	6000,00
11	Русско-купеческая кухня	Сертификат	20	3500,00
12	Кухня народов мира	Сертификат	20	3500,00
13	Блюда чувашской кухни	Сертификат	20	3500,00
14	Итальянская кухня	Сертификат	20	3500,00
15	Дизайн в оформлении блюд	Сертификат	20	3500,00
16	Современные направления в кулинарной моде	Сертификат	20	3500,00
17	Блюда из морепродуктов	Сертификат	20	3500,00
18	Банкетные блюда из рыбы	Сертификат	20	6000,00
19	Художественная резка овощей «Карвинг». Составление композиций.	Сертификат	10	5000,00

(используемые продукты входят в стоимость обучения)

ПРЕЙСКУРАНТ

Кулинарные курсы для домохозяек, любителей кулинарии, начинающих поваров, непрофессионалов

№ п/п	ТЕМА	Содержание	Кол-во часов	Стоимость, руб.
1	Меню домашнего стола	Британский суп. Салат «Греческий», Ризотто с шампиньонами. Суфле из ягод	3	1500,00
2	Меню детского праздника	Фруктовое ассорти, Фруктовый салат с сухофруктами. Куриные спиральки. Цветное картофельное пюре. Горячий апельсиновый шоколад.	3	1200,00
3	Нетрадиционные гарниры	Ананасовое сальсо. Конгри. Мусс из кабачков. Трехцветный картофель.	3	1200,00
4	Фантазийные десерты для застолья	<u>Холодные десерты:</u> - бананово-кофейный десерт - виноградно-йогуртовое желе - творожный десерт с ягодами. <u>Горячие десерты:</u> - штрудель - шоколадный пудинг - творожная корзинка	6	2500,00
5	Оригинальные горячие холодные блюда и закуски	Ассорти мясное. Валованы. Куриные рулетики с грибами. Рыба запеченная со сложным гарниром. Кальмары фаршированные. Мясо запеченное со сложным гарниром.	6	2500,00
6	Рулеты мясные и куриные. Способы приготовления, подачи и оформления	Говяжий рулет фаршированный шампиньонами и грецкими орехами. Рулет из куриного филе. Мясной рулет из говяжьего фарша в омлетной или сырной обертке. Рулет из рубленого мяса с ветчиной, оливками и маслинами с гарниром из сырых овощей.	3	2500,00
7	Оформление праздничного домашнего стола	Оформление стола к Новому году торжеству, к 8 Марта, к Дню Св. Валентина, к Дню защитника отечества, к совершеннолетию. Различные виды сервировки стола. Приемы складывания салфеток.	3	1500,00
8	Приготовление блюд в посуде нового поколения	Курица с овощами на порционной сковороде. Куриное филе с картофелем и пряностями в бумаге. Куриное суфле, запеченное в силиконовых формах.	3	1500,00
9	Горячие закуски, как неотъемлемая часть стола.	Приготовление валованов с начинкой. Приготовление блинчиков фаршированных, жульенов. Приготовление курицы фламбированной.	6	1500,00
10	Приготовление коктейлей	Методы приготовления коктейлей. Приготовление безалкогольных коктейлей. Приготовление алкогольных коктейлей. Приготовление детских коктейлей.	6	2000,00
11	Карвинг (художественная резка овощей и фруктов)	Элементы украшения из огурцов (цветы- 2 варианта). Розы из дайкона (вариант «вовнутрь», «из центра»). Шишки из моркови (2 варианта). Лилии из моркови (2 варианта). Цветы на арбузе.	5	2500,00

12	Карвинг (художественная резка овощей и фруктов)	Элементы украшения из огурцов (цветы- 2 варианта). Розы из дайкона. Саловые ромашки (3 варианта). Шишки или Лилии из моркови (2 варианта). Астры из овощей. Хризантема из пекинской капусты.	5	2500,00
13	Приготовление мучных и кондитерских изделий в домашних условиях.	Приготовление изделий из песочного теста. Печенье песочное. Печенье творожное. Сметанник песочно-фруктовый. Печенье овсяное. Приготовление изделий из бисквитного теста. Кексы и изюмом, курагой, овсяными хлопьями. Рулет бисквитный с кремом. Приготовление изделий из заварного теста. Заварные булочки с вареной сгущенкой, мороженым муссом, йогуртовым муссом.	8	3500,00
14	Мясные горячие блюда в оригинальной подаче с нетрадиционным гарниром.	Блюда из свинины. Корейка, фаршированная грушами, сыром, гарнированная карамелизованными фруктами с соусом. Шашлычки из свинины обжаренные на гриле со свежими овощами и зеленью. Блюда из субпродуктов. Язык, фаршированный со сливочным сыром и корнисионами на гренке, гарнированный пюре из брокколи и маринованной морковью с соусом. Печень по-строгановски в современной подаче, гарнированный кнелями из цветного пюре, обжаренным красным луком с медом. Блюда из домашней птицы. Крылышки фаршированные овощами, гарнированные букетиком из овощей, с соусом клюквенным, декорированный хворостом из картофеля. Куринные рулетки в различной панировке, гарнированный рататуем из овощей с черным соусом	9	4500,00
15	Курс молодой хозяйки	Холодные блюда и закуски: Ассорти овощное, фруктовое, мясное, рыбное. Заливное из мяса. Супы: Борщ украинский, рассольник домашний, солянка домашняя, суп-пюре из овощей. Овощные блюда: Рагу овощное, капуста тушеная, котлеты капустные, рулет, залеканка из картофельной массы. Рыбные блюда и соусы: Котлеты, тефтели, рулет, поджарка, рыба запеченная, Соус томатный, белый основной. Мясные блюда: Блюда из натурально- рубленой массы (бифштекс, мясо запеченное, рулет с яйцом). Шницель отбивной, мясо духовое, зразы отбивные, гуляш, плов. Сладкие блюда: Кисель из ягод, желе, крем сметанный. Дрожжевое тесто и изделия из него.	22	8000,00