



Утверждаю  
Директор ГБПОУ СО «НТЭК»  
Н.М.Мякишева  
2018 г.



**ГБПОУ СО «Нижнетагильский торгово-экономический колледж»  
Отделение дополнительного образования**

НТЭК предлагает студентам колледжа пройти обучение по программам дополнительного профессионального образования:

**1. Образовательные программы (выдается сертификат/свидетельство)**

№ п/п	Наименование	Объем часов	Стоимость, руб.
1	Углубленное изучение дисциплины «Математика»	36	4000
2	Углубленное изучение дисциплины «Русский язык»	36	4000
3	Углубленное изучение дисциплины «Английский язык»	36	4000
4	1С Бухгалтерия 8.2	48	6000
5	1С Бухгалтерия 8.2	36	4000
6	1С Бухгалтерия 8.3	36	4000
7	1С Общепит	36	4000
8	1С Управление торговлей	36	4000
9	1С Зарплата	36	4000
10	1С Управление персоналом	36	4000
11	Справочно-правовые системы в профессиональной деятельности	36	4000
12	Бармен	36	4500
13	Официант	36	4500
14	Бариста	36	5000
15	Пекарь	36	5000
16	Кондитер	36	5000
17	Повар	36	5000
18	Карвинг. Основная программа	36	4500
19	Продавец	36	4000
20	Кассир торгового зала	36	4500
21	Мерчендайзер	36	4500
22	Логист	36	4500
23	Калькулятор	36	4000
25	Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции основанной на принципах HACCP	36	4000
26	Финансовая грамотность	36	4000
27	Профессиональный английский язык	36	4500

## 2. Семинары и тренинги (выдается сертификат)

№ п/п	Наименование	Объем часов	Стоимость, руб.
1	Семинар «Защита прав потребителей»	12	2400
2	Семинар «Технологии презентации дипломных работ»	12	2400
3	Семинар «Электронное сопровождение публичного выступления»	12	2000
4	Тренинг «Start Up в бизнесе»	12	2400
5	Тренинг «Навыки эффективного общения с клиентом»	12	2400
6	Тренинг «Основы предпринимательской деятельности»	12	2400
7	Тренинг «Эффективное поведение на рынке труда»	36	4000

## 3. Мастер-классы (выдается сертификат)

№ п/п	Наименование	Объем часов	Стоимость, руб.
1	Национальная кухня: японская, итальянская, чешская и др.	4-6	от 1700 до 3500
2	Приготовление кондитерских изделий	4-6	
3	Приготовление горячих напитков (Бариста)	4-6	
4	Приготовление изделий из шоколада	4-6	
5	Приготовление изделий из марципана	4-6	
6	Приготовление изделий из мастики	4-6	
7	Кофе-АРТ (оформление и оригинальная подача кофе)	4	
8	Карвинг: - «Украшение праздничного стола»; - «Вырезание цветов»; - «Карвинг-коктейль – украшение стакана»; - «Семейный»; - «Детский».	4-6	от 1500 до 2500
13	Оформление и подача блюд	4	2500
14	«Школа юных поваров»	4-6	от 500 до 1500

Экономист



С.С.Попова

Зав. отделением дополнительного образования



И.А.Ивушкина

**Отделение дополнительного образования**

**Наш адрес: г. Нижний Тагил, пр.Ленина 2а, здание общежития, 3 этаж, каб 303**

**Тел. для справок: 8 (3435) 41-91-64**

**Эл. почта: [ivushkina.irina@rambler.ru](mailto:ivushkina.irina@rambler.ru)**

**Зав.отделением: Ивушкина Ирина Александровна**