ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Перечень программ
дополнительного профессионального образования,
предлагаемых к реализации в
2022 г

Наименование курса	Кол-во часов	Цена руб.
Профессиональная переподготовка <i>(Диплом о профессиональной переподготовке)</i>		
Бухгалтерский учет, анализ и аудит	320	35 000
Экономика и управление в индустрии гостеприимства	280	33 000
Маркетинг	280	33 000
Технология продукции общественного питания	280	33 000
Управление персоналом	280	33 000
Юридическое сопровождение деятельности организаций	280	33 000
Охрана труда	280	33 000
Экспертиза и оценка качества товара	280	33 000
Финансы и аудит	280	33 000
Специалист по управлению персоналом	280	33 000
Экономика и менеджмент в туризме	260	42 000
Экономика и менеджмент санаторно-курортной организации	280	42 000
Профессиональное обучение <i>(Свидетельство об уровне квалификации)</i>		
Бармен – бариста (со стажировкой)	72	8 000
Повар 3 разряда (с опытом работы) по дистанционной форме обучения	320	7 000
Повар, кондитер 3 разряда (со стажировкой)	190	14 000
Повар 4-5 разряда (со спецификой детского питания)	42	6 000
Повар, кондитер 4-5 разряда (квалификационный экзамен, без обучения)	36	4 000

Повышение квалификации
(Удостоверение о повышении квалификации)

Финансы и кредит		
Аудитор	72	9 000
Бухгалтер бюджетного учреждения	72	9 000
Бухгалтер ТСЖ /ЖСК	72	9 000
Бухгалтер НКО	72	9 000
Сервис, оказание услуг населению (торговля, услуги гостеприимства, общественное питание)		
Охрана труда	40	3 500
Логистика	120	11 000
Руководитель предприятия питания	72	9 000
Бухгалтер - калькулятор	72	9 000
Заведующий производством общественного питания	42	6 500
Экспертиза и оценка качества товаров и услуг	116	12 500
Менеджер по продажам	72	9 000
Мерчандайзер	72	9 000
Экономика и менеджмент санаторно-курортной организации	72	11 000
Экономика и управление в туризме	72	11 000
Школьное и дошкольное питание		
Заведующий производством общественного питания в образовательных и оздоровительных учреждениях	42	6 500
Руководитель предприятия общественного питания со спецификой детского питания	42	8 000
Специалист по организации питания детей в образовательном учреждении	72	9 000
Связь, информационные и коммуникационные технологии		
Руководитель проектов в области информационных технологий	72	9 000
Web-дизайн и создание сайтов	60	7 000
Компьютерная графика и дизайн	72	4 500
1С: Предприятие	48	4 300
1С: Управление торговлей	36	3 200
1С: Школьное питание (Дошкольное питание)	24	4 500
Администрирование ASTRA Linux	40	21 840
Администрирование GNU/Linux - интенсивный курс	48	26 208
Администрирование GNU/Linux	40	21 840
Администрирование Ubuntu	40	21 840
Администрирование баз данных Microsoft SQL Server	40	21 840

Виртуализация серверов с Windows Server Hyper-V 4.0 и System Center	40	21 840
Корпоративный почтовый сервис на базе Zimbra	40	21 840
Настройка производительности и оптимизации баз данных SQL	32	17 472
Передача и преобразование данных с использованием технологий XML и XSLT	40	21 840
Программирование HTML5 с JavaScript и CSS3	40	21 840
Программирование на C#	40	21 840
Проектирование решений на основе баз данных SQL Server 2014	24	13 104
Разработка Web приложений с использованием ASP.NET 4.5 MVC 4	40	21 840
Разработка баз данных Microsoft SQL Server	40	21 840
Разработка баз данных SQL (Developing SQL Databases)	40	21 840
Разработка приложений Windows в Visual Studio 2010	40	21 840
Сетевое администрирование ASTRA Linux	40	21 840
Сетевое администрирование Ubuntu	40	21 840
Сетевые службы Red Hat Linux и администрирование безопасности	40	21 840
Системное администрирование Red Hat Linux	40	21 840
Создание запросов к Microsoft SQL Server	40	21 840
Образование. Государственное и муниципальное управление		
Охрана труда (для преподавателей)	40	3 500
Управление государственными и муниципальными закупками (базовый)	108	14 000
Управление государственными и муниципальными закупками (расширенный)	144	18 000
Основы противодействия коррупции в системе государственной и муниципальной службы	36	3 800

Дополнительное образование

ТВОРЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

Наименование курса	Кол-во часов	Цена руб.
Карвинг	12	2500
Картины из пищевых продуктов (сухарики, крупы, специй, чая, макаронных изделий)	12	2 000
Фигурки из марципана и мастики	12	3 000

Форма обучения: вечерняя (с 18.00 до 21.00).

АЗБУКА КУЛИНАРИИ

Обучение домохозяек практическим навыкам кулинарного искусства. Опытные шеф-повара и шеф-кондитеры покажут Вам, как порадовать своих близких и друзей преподнести им сюрприз, накрыв праздничный стол или приготовить «выходной» завтрак, обед, ужин.

Программа «Азбука кулинарии» познакомит Вас с приготовлением:
салатов и холодных закусок, супов и бульонов, горячих блюд, выпечки и десертов.

На занятиях вы также научитесь правилам, нарезки продуктов, сервировки и подачи блюд.

Продолжительность обучения: 1 месяц (8 занятий), два раза в неделю.

Форма обучения: вечерняя (с 18.00 до 21.00).

Стоимость полного курса обучения: 5 500 рублей.

Стоимость посещения 1 занятия: 1 200 рублей.

Школа детского кулинарного творчества «КАРАМЕЛЬКА»

Мы с радостью проведем увлекательные занятия для ваших детей - шеф-повара престижных ресторанов и кафе г. Перми совместно с преподавателями института научат маленьких поварят простым, вкусным рецептам и кулинарной премудрости в игровой форме.

Во время занятий дети испекут вкусные рулеты, печенье и маффины; приготовят горячие и холодные бутерброды, а также сладкие коктейли и десерты.

Принимаются коллективные заявки.

Продолжительность обучения: 1 месяц (4 занятия), один раз в неделю.

Форма обучения: дневная и вечерняя

Стоимость посещения 1 занятия: 600 рублей.

Заявки направлять

и за подробной информацией обращаться по адресу:

г. Пермь, Бульвар Гагарина – 59, ауд. 203

Контактный тел./факс (342) 282-01-10

E-mail: c_d_o@mail.ru, www.rea.perm.ru