ДОГОВОР № 99

Город Астана « 04 » апреля 2025 г.

Учреждение "АКАДЕМИЯ WORLDSKILLS KAZAKHSTAN" в лице Президента Омарова Манена Ембергеновича, действующего на основании Устава, именуемое в дальнейшем Исполнитель, с одной стороны, и Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж индустрии питания и сервиса» управления образования города Шымкента, именуемый в дальнейшем Заказчик, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. Предметом настоящего договора является оказание платных услуг в сфере образования - Организация стажировки **кондитеров на базе колледжа «Московский образовательный комплекс ЗАПАД» в г. Москва**.

2. Срок обучения.

2.1. Период реализации программы - 20-26 апреля 2025 г.

2.2. Место проведения Российская Федерация г.Москва

3. Стоимость услуг.

3.1. Стоимость услуг по настоящему договору составляет 925 000 (девятьсот двадцать пять тысяч) тенге за 1 участника стажировки. Количество участников от Заказчика 4 человек. Сумма договора 3700000 (три миллиона семьсот тысячи) тенге

3.2. Стоимость услуг включает в себя обучение объемом 40 часов, медицинское страхование, проживание в отеле с 2-местным размещением, 2-разовое горячее питание, авиаперелет в оба конца, сертификат установленного образца.

3.3. Объекты посещения и маршрут, согласно Приложения №1 к настоящему Договору.

4. Порядок расчетов за услуги.

4.1. Оплата услуг осуществляется Заказчиком в тенге на основании счетов, выставляемых Исполнителем, безналичным перечислением денежных средств на расчетный счет Исполнителя.

4.2. Оплата производится 100% предоплатой до 11 апреля 2025 года.

4.3. По завершению оказания услуг Исполнитель направляет заказчику акт приемки оказанных услуг, далее по тексту акт.

4.4. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) рабочих дней подписать акт или дать мотивированный отказ от его подписания. В случае не подписания акта и отсутствии мотивированного отказа, услуги считаются оказанными и подлежат оплате.

5. Права и обязанности сторон.

5.1. Исполнитель имеет право определять самостоятельно формы, методы и способы осуществления образовательного процесса.

5.2. Исполнитель обязуется организовать материально-техническое обеспечение образовательного процесса в соответствии с установленными санитарными нормами, правилами и гигиеническими нормативами.

5.3. Исполнитель обязуется выдать Стажерам при успешном прохождении итоговой аттестации по завершению образовательной программы стажировки документ установленного образца.

5.4. Заказчик имеет право на получение услуг в соответствии с п. 1 настоящего договора.

5.5. Заказчик обязуется:

- добросовестно относиться к освоению содержания образовательной программы стажировки;
- выполнять требования учредительных документов, правил внутреннего распорядка, иных локальных нормативных правовых актов Исполнителя;
- бережно относиться к имуществу Исполнителя;
- осуществлять оплату стоимости услуг в сроки, установленные в п. 4 настоящего договора.

6. Ответственность сторон.

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств по настоящему договору стороны несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

6.2. Факсимильная копия настоящего Договора и приложений к нему имеют юридическую силу до представления оригиналов документов.

6.3. Вносимые изменения (дополнения) оформляются дополнительными соглашениями.

6.4. При нарушении сроков оплаты, предусмотренных пунктом 4 настоящего договора, Заказчик выплачивает пеню в размере 0,1% от суммы просроченных платежей за каждый день просрочки. Пеня начисляется со следующего дня после истечения срока оплаты.

6.5.Заказчик несет ответственность перед Исполнителем за причинение вреда имуществу Исполнителя в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

7. Дополнительные условия договора.

7.1. В случае невозможности исполнения условий Договора, возникшей по вине Заказчика и (или) обучающихся, услуги подлежат оплате в полном объеме.

7.2. При отказе Заказчика от услуг по договору позже 10 рабочих дней до начала Программы, денежные средства, поступившие в оплату, не возвращаются.

7.3. При расторжении договора не позднее 10 рабочих дней денежные средства, поступившие в оплату за услуги, возвращаются Исполнителем в полном объеме.

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящий договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

8.2.Договор вступает в силу со дня его подписания сторонами и действует до полного исполнения обязательств обеими сторонами.

8.3. Договор изменяется и расторгается в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

8.5. Все споры и разногласия по настоящему договору стороны решают путем переговоров, а при не достижении согласия - в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

9. Адреса, реквизиты и подписи сторон:

Исполнитель:	**Заказчик:**
Учреждение "АКАДЕМИЯ WORLDSKILLS KAZAKHSTAN"	Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж индустрии питания и сервиса» управления образования города Шымкента
БИН 160440027959	г. Шымкент, Н. Торекулова 1
ОКЭД 85609	БИН 080540006497
Кбе 18	БИК KCJBKZKX
АО «Народный Банк Казахстан»	ИИК KZ7985622031035376741
БИК Банка: HSBKKZKX	АО "Банк ЦентрКредит"
ИИК: KZ35601A871042482311 KZT	Тел.: 21-27-40
Президент	**Директор**
_____М. Е. Омаров	_____М.А. Джаксыкулова
(М.П.)	(М.П.)

Приложение №1
К Договору № 99 от 04 апреля 2025г

Программа стажировки кондитеров на базе колледжа «Московский образовательный комплекс ЗАПАД» в г. Москва. 40 академических часов

Время	Мероприятия	День
08:45	Прилет в международный аэропорт г. Москвы.	День прибытия
11:00	Заселение в отель. Свободное время	
07.00-08.00	Завтрак в отеле *(предусмотрен с 06.30 до 10.30)*	1 день
08.00-08.30	Трансфер в колледж *(пешком)*	
09.00-10.00	Экскурсия по колледжу и лабораториям: кондитерские площадки, поварские, хлебопечение. Учебные аудитории.	
10.00-10.30	Теоретическая часть: темперирование шоколада, виды конфет, виды начинок. Способы формовки конфет. Использование красителя на основе какао масла. Конфеты для аллергиков. Обсуждение технологических карт, норм производства и хранения. Кофе-брейк.	
10.30-12.20	Технология приготовления корпусных конфет с покраской формы с различными начинками. Технология приготовления нарезных конфет с несколькими видами формовки. Технология приготовления трюфелей с различными видами шоколада.	
12.20-13.00	Обед	
13.00-16.30	Глазирование конфет. Изготовление различных видов декора для антреме и пирожных. Подведение итогов по теме шоколад.	
16.30-17.00	Трансфер в отель *(пешком))*. Свободное время	
07.00-08.00	Завтрак в отеле *(предусмотрен с 06.30 до 10.30)*	2 день
08.00-08.30	Трансфер в колледж *(пешком)*	
09.00-09.30	Теоретическая часть: теория бисквитов, муссов. Безглютеновые десерты. Десерты для аллергиков. Обсуждение технологических карт, норм производства и хранения. Кофе-брейк.	
09.30-12.20	Технология приготовления антреме, использование различных текстур и вкусовых сочетаний. Отделочные п/ф.	
12.20-13.00	Обед	
13.00-16.30	Технология приготовления антреме без глютена, сахара и ингредиентов животного происхождения. Отделочные п/ф.	
16.30-17.00	Трансфер в отель *(пешком))*. Свободное время	
07.00-08.00	Завтрак в отеле *(предусмотрен с 06.30 до 10.30)*	3 день
08.00-08.30	Трансфер в колледж *(пешком)*	
09.00-09.30	Теоретическая часть: техники лепки из сахарной пасты. Разработка дизайна фигурок из мастики. Цветовые сочетания и формы. Обсуждение технологических карт, норм производства и хранения.	
09.30-12.20	Изготовление 2-х видов фигурок из сахарной пасты. Декор из мастики для кондитерских изделий. Кофе-брейк.	
12.20-13.00	Обед	
13.00-16.30	Изготовление сложной фигурки из сахарной пасты. Подведение итогов по теме фигурки из сахарной пасты.	
16.30-17.00	Трансфер в отель *(пешком))*. Свободное время	
07.00-08.00	Завтрак в отеле *(предусмотрен с 06.30 до 10.30)*	4 день
08.00-08.30	Трансфер в колледж *(пешком)*	
09.00-09.30	Теоретическая часть: теория технологий приготовления изделий из заварного, песочного, бисквитного теста. Обсуждение технологических карт, норм производства и хранения. Кофе-брейк.	
09.30-12.20	Технология приготовления пирожных из песочного теста. Технология	

	приготовления нарезных пирожных. Приготовление отделочных п\ф и декора.	
12.20-13.00	Обед	
13.00-16.30	Технология приготовления пирожных из заварного теста. Технология приготовления десерта в верринах. Подведение итогов по теме кондитерские мучные изделия (антреме и пирожные)	
16.30-17.00	Трансфер в отель *(пешком))*. Свободное время	
07.00-08.00	Завтрак в отеле *(предусмотрен с 06.30 до 10.30)*	5 день
08.00-08.30	Трансфер в колледж *(пешком)*	
09.00-09.30	Теоретическая часть: теория презентации изделий. Стиль, цветовые сочетания и формы в кондитерском деле. Дизайн кондитерских изделий. Кофе-брейк.	
09.30-12.20	Сборка, отделка и оформление кондитерских изделий.	
12.20-13.00	Обед	
13.00-15.00	Декорирование изделий. Подготовка презентационного стола.	
15.00-17.00	Презентация и дегустация изделий. Ответы на вопросы. *Практическая программа включает 6 видов конфет, 3 вида антреме, 6 видов пирожных, 3 типа фигурок из мастики. На каждое изделие предусмотрен уникальный декор из шоколада. Также включены изделия для аллергиков. Все изделия сложные, многокомпонентные и разные по вкусам и текстурам. Рецептуры предусматривают использование современных ингредиентов и технологий приготовления. Практическая работа сопровождается теоретическим блоком и технологическими картами.*	
17.00-17.30	Трансфер в отель *(пешком))*. Свободное время	
09:45	Вылет из международного аэропорта г. Москвы.	День вылета

«Тамақтандыру индустриясы және сервис колледжі» **мемлекеттік коммуналдық** **қазыналық кәсіпорны** **ХАТТАМА** № 5 28.03.2025ж (уақыты) Шымкент қаласы	**Государственное коммунальное** **казенное предприятие** **«Колледж индустрии питания и сервиса»** **ПРОТОКОЛ** № 5 28.03.2025г. (дата) город Шымкент

Директор жанындағы кеңес отырысы

Қатысқандар: 69

Төраға: М.А.Джаксыкулова

Хатшы: О.Б Ибраимова

Күн тәртібінде:

5. Әр түрлі мәселелер.

а) Жұмысшы мамандықтарының беделін жоғарылату мақсатында халықаралық тәжірибе алмасу туралы директор М.Джаксыкулова сөз сөйледі. 2025 жылды президентіміз Қасымжомарт Тоқаев елімізде «Жұмысшы мамандығы жылы» деп жариялады. «Қазақстан Республикасында техникалық және кәсіптік білім беруді трансформациялау жөніндегі 2025-2027 жылдарға арналған жол картасының» 8-қадамында - Ел ішінде және шетелде академиялық ұтқырлықты дамыту бағыты, оның ішінде халықаралық байланыстар мен ынтымақтастықты нығайту; тағылымдамадан өту арқылы педагог кадрлардың біліктілігін арттыру бағдарламасын құру және жүзеге асыру деген тұжырымдамасы негізінде «World Skilss Қазақстан» академиясы мекемесінің 2025 жылдың 03 наурызындағы №06-03 кіріс хатына сәйкес, 2025 жылдың 13-20 сәуір аралығында Түркия мемлекетінің Стамбул қаласына «Кондитерлік өнер», «Аспаздық іс», «Наубайхана ісі», «Мейрамхана ісі» бағыттары бойынша директордың ОӨІЖ орынбасары П.Ильясованы, аға шебер А.Аралбаеваны, ө/о шеберлер М.Караеваны, М.Серикованы тағылымдамадан жіберуді ұсынды. Халықаралық тағылымдаманың колледж тәжірибесінде қолдануда нәтижесін көреміз деген үміттеміз. Тағылымдамаға қатысу құны 1 адамға 1190000 теңгені құрайды.

ә) Жоғарыда аталған тағылымдамадан өту бойынша әдіскер А.Жұманова сөз алды. ТМД мемлекеттерінде өтетін тағылымдамалардың маңызын айтып, «World Skilss Қазақстан» академиясы мекемесінің 2025 жылдың 26 наурызындағы №26-03 кіріс хатына сәйкес, 20-27 сәуір аралығында Мәскеу қаласындағы «ЗАПАД» тренерлік полигонында «Кондитер ісі» бойынша тағылымдамадан өту үшін ө/о шебекрі Д.Реджеметованы, К33-22р топ студенті Х.О Сайдалиеваны, арнайы пән оқытушысы М.Джапарованы, ө/о шебері Х.Л Усмановты жіберуді ұсынды. Тағылымдамаға қатысу құны 1 адамға 925000 теңгені құрайды.

Директор жанындағы кеңес қаулы етеді:

5. Әр түрлі мәселелер.

а) 2025 жылдың 13-20 сәуір аралығында Түркия мемлекетінің Стамбул қаласына «Кондитерлік өнер», «Аспаздық іс», «Наубайхана ісі», «Мейрамхана ісі» бағыттары бойынша директордың ОӨІЖ орынбасары П.Ильясова, аға шебер А.Аралбаева, ө/о шеберлер М.Караева, М.Серикова тағылымдамадан жіберілсін. Жұмыстың орындалуы ДОӨІЖ орынбасары П.Ильясоваға жүктелсін.

ә) 2025 жылдың 20-27 сәуір аралығында Мәскеу қаласындағы «ЗАПАД» тренерлік полигонында «Кондитер ісі» бойынша тағылымдамадан өту үшін ө/о шебекрі

Д.Реджеметова, К33-22р топ студенті Х.О Сайдалиева, арнайы пән оқытушысы М.Джапарова, ө/о шебері Х.Л Усманов жіберілсін.

Төраға **М.Джаксыкулова**

Хатшы **О.Ибраимова**