

ДОГОВОР № _____
о сетевой форме взаимодействия

г. Екатеринбург

«27» 12 2023г.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» («ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»)), осуществляющий образовательную деятельность на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности № Л035-01277-66/00195409 от 27.10.2015г., выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, именуемый в дальнейшем «Организация-участник» в лице директора Митько Юлии Александровны, действующей на основании Устава, с одной стороны, и Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 75, осуществляющая образовательную деятельность на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности от 08.02.2011 № 13179, выданной Министерством общего и профессионального образования Свердловской области, именуемое в дальнейшем «Базовая организация» в лице директора Седых Ирины Ивановны, действующей на основании Устава, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий договор (далее - Договор) о нижеследующем.

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является участие обучающихся Базовой организации в профориентационных мероприятиях Организации-участника для обучающихся (далее – Мероприятия), реализуемых с использованием сетевой формы взаимодействия.

1.2. Мероприятия утверждаются Базовой организацией совместно с Организацией-участником.

1.3. Мероприятия реализуются в период до конца учебного года.

2. Реализация мероприятий

2.1. Содержание Мероприятий, реализуемых Организацией-участником, определяется настоящим Договором (Приложение № 1).

2.2. Мероприятия к участию выбираются из Перечня профориентационных мероприятий (Приложение № 1) в соответствии с запросами обучающихся и дополнительно согласуются Сторонами.

2.3. Организация-участник проводит Мероприятия на своей площадке по адресу: г. Екатеринбург, ул. Мамина-Сибиряка, 16, и на площадке Базовой организации по адресу: ул. Листопадная, 4.

2.4. При реализации Мероприятий Стороны обеспечивают соответствие образовательной деятельности требованиям федерального государственного стандарта основного общего образования.

2.5. Число обучающихся Базовой организации, участвующих в Мероприятиях (далее – обучающиеся), составляет от 10 до 30 человек в одной

группе (классе). Количество групп определяется исходя из контингента обучающихся в текущем учебном году. Поименный список обучающихся направляется Базовой организацией в Организацию-участник не менее чем за 10 (десять) рабочих дней до начала реализации Организацией-участником Мероприятий. При изменении состава обучающихся Базовая организация должна незамедлительно проинформировать Организацию-участника.

2.6. Расписание Мероприятий в течение учебного года определяются приложением № 2 к настоящему Договору и имеют системную модель профессионального самоопределения для разных возрастных групп обучающихся. На первом этапе (6-7 классы) происходит ознакомление с профессиями техникума и их значимостью, на втором этапе (8 классы) происходит погружение в профессию через участие в профессиональных пробах, фестивалях и конкурсах, на третьем этапе (9 класс) - формирование индивидуального профессионального самоопределения путем прохождения мастер – классов и профессионального обучения.

2.7. Организация-участник не позднее 2 (двух) рабочих дней с момента заключения настоящего Договора определяет лицо, ответственное за взаимодействие с Базовой организацией по проведению Мероприятий и предоставляет его контактные данные заместителю директора Базовой организации. Об изменении указанного в настоящем пункте ответственного лица Организация-участник должна незамедлительно проинформировать Базовую организацию.

2.8. Базовая организация вправе проверять ход и качество реализации мероприятий, не нарушая автономию Организации-участника.

3. Финансовое обеспечение реализации мероприятий

3.1. Организация-участник обеспечивает реализацию Мероприятий в соответствии с приложением № 1 к настоящему Договору на безвозмездной основе.

4. Срок действия Договора

4.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его заключения.

4.2. Настоящий Договор заключен на период реализации Мероприятий, предусмотренных пунктом 1.3 настоящего Договора.

5. Заключительные положения

5.1. Условия, на которых заключен Договор, могут быть изменены по соглашению Сторон или в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.2. Договор может быть расторгнут по соглашению Сторон или в судебном порядке по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации.

5.3. Действие Договора прекращается в случае прекращения осуществления образовательной деятельности Базовой организации, приостановления действия или аннулирования лицензии на осуществление образовательной деятельности Организации-участника.

5.4. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются сторонами в Порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

5.5. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую силу. По одной для каждой из сторон. Изменения и дополнения настоящего Договора могут производиться только в письменной форме и подписываться уполномоченными представителями Сторон.

5.6. К Договору прилагаются и являются его неотъемлемой частью: Приложение № 1. Содержание профориентационных мероприятий. Приложение № 2. Расписание профориентационных мероприятий на учебный год.

6. Антикоррупционная оговорка

6.1. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не выплачивают, не предлагают выплатить и не разрешают выплату каких-либо денежных средств или ценностей, прямо или косвенно, любым лицам для оказания влияния на действия или решения этих лиц с целью получить какие-либо неправомерные преимущества или для достижения иных неправомерных целей. При исполнении своих обязательств по договору Стороны, их аффилированные лица, работники или посредники не осуществляют действия, квалифицируемые применимым для целей договора законодательством как дача или получение взятки, коммерческий подкуп, а также иные действия, нарушающие требования применимого законодательства и международных актов о противодействии коррупции и легализации (отмывании) доходов, полученных преступным путем.

6.2. В случае возникновения у Стороны добросовестных и обоснованных подозрений, что произошло или может произойти нарушение каких-либо положений настоящего раздела договора, соответствующая Сторона обязуется уведомить другую Сторону в письменной форме не позднее 5 рабочих дней с момента возникновения указанных подозрений. В письменном уведомлении указываются лица, причастные к нарушению условий договора, фактические обстоятельства дела и предоставляются материалы, достоверно подтверждающие или дающие основание предполагать, что произошло или может произойти нарушение настоящего раздела договора.

Каналы уведомления о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела - E-mail: kulinar-2006@mail.ru, официальный сайт: <http://www.kulinar66.ru/>

Каналы уведомления о нарушениях каких-либо положений настоящего раздела - E-mail: _____, официальный сайт (при наличии): _____

Сторона, получившая письменное уведомление о нарушении положений настоящего раздела договора, обязана в течение 10 рабочих дней с даты его получения рассмотреть его и в течение 5 рабочих дней с даты окончания рассмотрения сообщить уведомившей Стороне об итогах его рассмотрения.

6.3. Стороны гарантируют осуществление надлежащего разбирательства по фактам нарушения положений настоящего раздела договора с соблюдением принципов конфиденциальности и применение эффективных мер по предотвращению возможных конфликтных ситуаций. Стороны гарантируют отсутствие негативных последствий как для уведомившей Стороны в целом, так и для конкретных работников уведомившей Стороны, сообщивших о факте нарушений условий настоящего раздела договора.

6.4. В случае подтверждения факта нарушений одной Стороной положений настоящего раздела и/или неполучения другой Стороной информации об итогах рассмотрения письменного уведомления о нарушении условий настоящего раздела договора, другая Сторона имеет право расторгнуть настоящий договор в судебном порядке.

6.5. Стороны информируют в письменной форме Министерство социальной политики, а также Департамент противодействия коррупции и контроля Свердловской области о случаях коррупционных нарушений не позднее 5 рабочих дней с момента подтверждения факта соответствующего нарушения.

7. Реквизиты и подписи Сторон

«Организация-участник»

ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания
и услуг "Кулинар»

Юридический адрес:

620075, Свердловская область,

г. Екатеринбург, ул. Луначарского, 128

ИНН/КПП 6660008078/667001001

ОГРН 1026604961041

ОКПО 01492838

Уральское ГУ Банка России // УФК по

Свердловской области г. Екатеринбург

БИК Банка 016577551

счет 40102810645370000054

Министерство финансов Свердловской области

(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» л/счет

33012907160)

счет 03224643650000006200

Тел. 8 (343) 367-26-62

e-mail: kulinar-2006@mail.ru

«Базовая организация»

Муниципальное бюджетное

общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа

№ 75

Юридический/фактический адрес:

620027, Свердловская обл., г.

Екатеринбург, ул. Восточная, д. 26

ИНН/КПП 6659037010/667801001

ОГРН 1026602954212

ОКПО 44147307

БИК 016577551

р/с 03234643657010006200 в Уральском

ГУ Банка России

л/с 59061100011

л/с 59061000011 (отдельный лицевой

счет)

Тел. (343) 388-16-63

E-mail: soch75@eduekb.ru

Директор ГАПОУ СО «Техникум индустрии
питания и услуг «Кулинар»

/ Ю.А. Митько

М.П.

Директор МБОУ СОШ №75

/И.И. Седых

М.П. № 75

**Перечень профориентационных мероприятий
ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»**

Дата проведения мероприятия	Название мероприятия	Описание мероприятия
<i>На бесплатной основе</i>		
Ежемесячно (четверг)	Профессиональные уроки (8-11 классы)	Выезд в школы и проведение профессионального урока <i>По предварительной договоренности</i>
По запросу	Экскурсия «Ресторан кулинар»	Знакомство с кухней современного ресторана. Как готовят в Вакууме, для чего нужен Шокер, для используют Дегидратор, как готовить по технике Су-вид, увидеть революционный процесс Пакоджеттинг - все это и многое другое можно узнать на экскурсии.
Октябрь, ноябрь	«Билет в будущее»	Проведение профессиональных проб для обучающихся, экскурсия в мастерские и на предприятия работодателей. <i>По предварительной договоренности</i>
Октябрь	Городской фестиваль «Национальная кухня» (для обучающихся общеобразовательных и профессиональных организаций)	Фестиваль представления блюд национальной кухни. В рамках фестиваля конкурс национальных столов по номинациям. Проведение мастер-классов. <i>Заявка на участие https://clck.ru/32ADCf</i>
Октябрь, февраль, апрель	День открытых дверей	Представление профессий. Проведение мастер – классов, экскурсий, профессиональных уроков <i>Регистрация по ссылке https://clck.ru/32G3fv</i>
Декабрь, январь	«Ярмарка вакансий» в рамках регионального проекта «Профстарт»	Проведение мастер – классов. <i>По предварительной договоренности</i>
Март-апрель	«День без турникета» в рамках регионального проекта «Профстарт»	Проведение мастер – классов. <i>По предварительной договоренности</i>
Май	«Город профессий» в рамках регионального проекта «Профстарт»	Проведение мастер – классов. <i>По предварительной договоренности</i>
Июнь	Профориентационный лагерь для 6-11 классов в рамках регионального проекта «Профстарт»	Профессиональные пробы по профессиям Повар, Кондитер, компетенции Ресторанный сервис для участников городских летних лагерей. <i>По предварительной договоренности</i>
Мастер-класс «Дома я Шеф-повар» (на платной основе)		
Январь	«Семейный обед своими руками»	
	«Мясная шайба на овощной подушке»	Приготовление картофельно-мясного блюда в пароконвекционном шкафу в современной подаче.
	«Карвинг. Современный дизайн стола»	Фигурное вырезание из фруктов и овощей.

	«Крок-мадам»	Приготовление горячей закуски (бутерброды).
Февраль	«Итальянский ресторан у нас дома»	
	«Pizza Land»	Приготовление Мини пиццетты
	«Молекулярная кухня»	Приготовление десерта с элементами молекулярной кухни
	Паста по - итальянски с соусом Болоньезе	Приготовление пасты с использованием современной «Макаронницы» с пикантным мясным соусом из томатов черри.
Март	«Сладкая жизнь» (праздничный стол для мамы)	
	«Шоколадные брауни»	Приготовление шоколадного кекса по современным рецептурам.
	«Меренговый рулет Chatti»	Приготовление белкового кондитерского изделия.
	Buble gum Мороженное/коктейли	Представление процесса гомогенизации молочной массы в аппарате PасoJet
	«Кейк-попсы»	Приготовление десерта в цветной глазировке.
Апрель	«Фьюжн – кухня»	
	«Плов по-узбекски»	Плов по всем канонам и традициям узбекской кухни
	«Шурпа классическая»	Традиционный узбекский суп с мясом и картофелем
	«Хоккиен-ми»	Жареная лапша по-сингапурски с мясом и креветками
	«Фыдчин»	Фыдчин, значит осетинский пирог с мясом!
	Хачапури по-Имеретински	Традиции грузинской кухни
В течение года	Тематические недели «Имбирный пряник»	
	23 Февраля	Изготовление изделий из имбирного теста с тематическим декорированием. <i>По предварительной договоренности</i>
	8 Марта	
	Пасха	
	Праздник Весны	
	Перво Май	
	День Победы	
	Привет Каникулы!!!	
Профессиональное обучение (на платной основе)		
В течение года (по набору групп)	Программа профессиональной подготовки по профессии 16675 «Повар» (Первая профессия)	Программа подготовки формирования профессиональных компетенций, обеспечивающих получение профессии «Повар». Объем: 76 академических часа. По окончании обучения выдается <i>свидетельство о профессии «Повар»</i> . Программа для обучающихся с 14 лет.
В течение года (по набору групп)	Программа профессиональной подготовки по профессии 12901 «Кондитер» (Первая профессия)	Программа подготовки формирования профессиональных компетенций, обеспечивающих получение профессии «Кондитер». Объем: 76 академических часа. По окончании обучения выдается <i>свидетельство о профессии «Кондитер»</i> . Программа для обучающихся с 14 лет.
В течение года (по набору групп)	Программа профессиональной подготовки по	Программа подготовки формирования профессиональных компетенций,

	профессии 16399 «Официант» (Первая профессия)	обеспечивающих получение профессии «Официант». Объем: 76 академических часа. По окончании обучения выдается <i>свидетельство о профессии «Официант»</i> . Программа для обучающихся с 14 лет.
В течение года (по набору групп)	Программа профессиональной подготовки по профессии 11176 «Бармен» (Первая профессия)	Программа подготовки формирования профессиональных компетенций, обеспечивающих получение профессии «Бармен». Объем: 76 академических часа. По окончании обучения выдается <i>свидетельство о профессии «Бармен»</i> . Программа для обучающихся с 14 лет.
В течение года (по набору групп)	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа (профессиональная проба) по профессии «Официант, Бармен»	Программа для обучающихся 6-11 классов по формированию представления о профессиональной деятельности в области организации и обслуживания в общественном питании. Объем: 18 академических часов. По окончании обучения выдается <i>сертификат о прохождении профессиональной пробы</i> .
В течение года (по набору групп)	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа (профессиональная проба) по профессии «Повар, кондитер».	Программа для обучающихся 6-11 классов по формированию представления о профессиональной деятельности в области общественного питания. Объем: 18 академических часов. По окончании обучения выдается <i>сертификат о прохождении профессиональной пробы</i> .

«Организация-участник»

Директор ГАПОУ СО "Техникум индустрии
питания и услуг "Кулинар"

/Ю.А. Митько

М.П.

«Базовая организация»

Директор МБОУ СОШ №75

/И.И.Седых

М.П. МБОУ
СОШ
№ 75

Приложение № 2
к Договору № _____ от 27.12.2023 г.
о сетевой форме взаимодействия

Расписание профориентационных мероприятий на учебный год

№	Срок проведения мероприятий	Классы	Место проведения, ФИО ответственного от организации
1	I четверть	6 классы	МБОУ СОШ №75, ул.Восточная,26, Шестакова Анна Владимировна, учитель
2	II четверть	8 классы	
3	III четверть	9 классы	
4	IV четверть	7 классы	

«Организация-участник»

Директор ГАПОУ СО "Техникум индустрии
питания и услуг "Кулинар"
/Ю.А. Митько

М.П.



«Базовая организация»

Директор МБОУ СОШ №75

М.П.

/И.И.Седых

