

МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»
(ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК»)

МАРИЙ ЭЛ РЕСПУБЛИКЫН
ТУНЫКТЫШ ДА ШАНЧЕ
МИНИСТЕРСТВЫЖЕ
МАРИЙ ЭЛ РЕСПУБЛИКЫН
КЫДАЛАШ ПРОФЕССИОНАЛ
ШИНЧЫМАШЫМ ПУЫШО
«САТУЛЫМАШ-ТЕХНОЛОГИЙ
КОЛЛЕДЖ»
КУГЫЖАНЫШ БЮДЖЕТ
ТУНЫКТЫМО ТӰНЕЖШЕ
(МЭР КПШП «СТК» КБТТ)

П Р И К А З

Ш Ё Д Ы К

от «23» декабря 2025 г № 133-0/2

г. Йошкар-Ола

**Об утверждении стоимости
основных программ профессионального обучения
и программ дополнительного образования детей и взрослых
на 2026 год в рамках МЦПК**

На основании действующей лицензии, Положения о многофункциональном центре прикладных квалификаций (МЦПК), разработанных учебных планов, тарификаций, смет п р и к а з ы в а ю:

Утвердить стоимость основных программ профессионального обучения и программ дополнительного образования детей и взрослых на 2026 год (согласно приложениям).

Директор



Е.А. Косарева

Перечень основных программ профессионального обучения на 2026 год

№	Профессия	Срок обучения (мес./уч.ч.)	Стоимость за месяц	Стоимость за весь срок обучения
---	-----------	----------------------------	--------------------	---------------------------------

Подготовка

1.	Повар	4/640	7000	28 000
2.	Кондитер	4/640	7000	28 000
3.	Пекарь	4/640	7000	28 000
4.	Парикмахер	4/600	7000	28 000
5.	Продавец продовольственных товаров («1С: Управление торговлей»)	4/640	7000	28 000

Переподготовка

1.	Повар	2,5/400	7000	17 500
2.	Кондитер	2,5/400	7000	17 500
3.	Пекарь	2,5/400	7000	17 500
4.	Парикмахер	3/500	7000	21 000
5.	Продавец продовольственных товаров («1С: Управление торговлей»)	2,5/400	7000	17 500
7.	Портье	2/320	7800	15 600

Повышение квалификации

1.	Повар	1/152	10 800	10 800
2.	Кондитер	1/152	14 800	14 800
3.	Продавец продовольственных товаров («1С: Управление торговлей»)	1/160	9 800	9 800

Дополнительное образование детей и взрослых

№ п/п	Наименование программы	Кол-во учебных часов	Стоимость	Документ
Программы спецкурсов				
1.	Приготовление современных десертов на основе мусса	14	6400	Сертификат
2.	Приготовление муссовых тортов	14	6400	Сертификат
3.	Мастерство в работе с шоколадом	14	6400	Сертификат
4.	Мастерство в работе с карамелью	14	6400	Сертификат
5.	Изготовление авторских конфет ручного приготовления	14	6400	Сертификат
6.	Приготовление Халы плетеной в ассортименте	14	6400	Сертификат
7.	Приготовление Австралийского хлеба	14	6400	Сертификат
8.	Приготовление хлеба на пиве	14	6400	Сертификат
9.	Искусство карвинга	14	6400	Сертификат
10.	Новые направления в приготовлении и оформлении блюд	14	6400	Сертификат
11.	Приготовление и оформление блюд японской кухни	14	6400	Сертификат
12.	Приготовление закусок Finger Fud (мини-закуски с различными дополнительными ингредиентами)	14	6400	Сертификат
13.	Дизайн подарочной упаковки	14	6150	Сертификат
Программы мастер-классов				
1.	Приготовление банкетных блюд из мяса и рыбы	6	970	Сертификат
2.	Приготовление кофе на основе Эспresso с использованием профессиональной кофе-машины	6	970	Сертификат
3.	Приготовление кейк-попсов. Оформление, подача	6	970	Сертификат
4.	Новые направления в оформлении пирожных и тортов	6	970	Сертификат
5.	Современные направления в оформлении десертов	6	970	Сертификат
6.	Изготовление конфет ручной работы	6	970	Сертификат
7.	Эффектная выпечка из дрожжевого теста	6	970	Сертификат
8.	Основные правила сервировки	6	970	Сертификат
9.	Техника складывания салфеток	6	970	Сертификат
10.	Топиарий «Новогодние украшения»	6	970	Сертификат
11.	Дизайн подарочной упаковки	6	970	Сертификат
12.	Брускатты	6	970	Сертификат

13.	Приготовление пиццы	6	700	Сертификат
14.	Искусство карвинга	6	970	Сертификат
15.	Приготовление суши и роллов	6	700	Сертификат
16.	Эффективное взаимодействие с клиентами. Тренинг	6	970	Сертификат
17.	Создание короткометражного фильма	6	970	Сертификат