



Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Марий Эл
«Торгово-технологический колледж»



тел. 8 (8362) 73-15-63

Электронная почта:

ttk@mari-el.gov.ru



ПРИЕМ В 2026

Направления подготовки



Профессии/специальности	На базе	Срок обучения	Бюджет
43.01.09 Повар, кондитер	9 кл.	2г.10м.	75
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	9 кл.	3г.10м.	25
43.01.01 Официант, бармен	9 кл.	1г.10м.	50
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	9 кл.	1г.10м.	25
38.02.05 Торговое дело	9 кл.	2г.10м.	50
38.01.02 Продавец	9 кл.	1г.10м.	25
43.02.16 Туризм и гостеприимство	9 кл.	2г.10м.	25
43.02.16 Туризм и гостеприимство	11 кл.	1г.10м.	25
54.01.20 Графический дизайнер	9 кл.	2г.10м.	25 (ПЛАТНО)
42.02.01 Реклама	9 кл.	2г.10м.	25 (ПЛАТНО)



43.01.09 Повар, кондитер – 2г 10м

Квалификация – Повар, кондитер

Количество бюджетных мест по очной форме: 75 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 2 года 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.



ДОДО
ПИЦЦА



ПРОСТАЯ ЕДА
- КУЛИНАРМАРКЕТ -



МАУ «Центр здорового
детского питания»

Предприятия-партнеры:

Выпускники профессии 43.01.09 могут работать в столовых, кафе, ресторанах, пиццериях, закусочных и других организациях общественного питания. Также можно открыть собственное дело - мини-пекарню, кондитерскую или кафе.

Перспективы карьерного роста с опытом можно вырасти до шеф-повара — руководителя кухни, су-шефа — заместителя шефа, кондитера-технолога — специалиста по разработке рецептов



Медицинские ограничения по здоровью:

не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения и дыхания, с заболеванием кожи, варикозным расширением вен.

КАРЬЕРНАЯ КАРТА ВЫПУСКНИКА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 3г 10м

Количество бюджетных мест по очной форме: 25 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 2 года 10 месяцев

Чему научим:

▲ Организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

▲ Организации и ведение процессов оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОРГАНИЗАЦИИ-РАБОТОДАТЕЛИ



Mon Tresor



КАЧЕСТВЕННАЯ ПОДГОТОВКА

ПРАКТИКА И СТАЖИРОВКА

ГАРАНТИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА

Средняя заработная плата
Повара-универсала
по Республике Марий Эл – 53 499 руб.



НАЧНИ
СВОЙ ПУТЬ
СЕГОДНЯ!

Студент

Повар

Повар-универсал

Су-шеф,
помощник шеф-повара

Шеф-повар

Владелец ресторана

Меры поддержки от работодателя:

- заключение целевых договоров;
- предоставление мест для прохождения практики;
- оплачиваемая практика; наставничество молодых специалистов;
- официальное трудоустройство

Меры поддержки от ТТК:

- повышенная стипендия для лучших студентов;
- участие в профессиональных конкурсах и чемпионате «Профессионалы»;
- формирование портфолио;
- дополнительная социальная поддержка для льготных категорий студентов; дополнительное образование; УПК



43.01.01 Официант, бармен – 1г 10м

Квалификация – Официант, бармен

Количество бюджетных мест по очной форме: 50 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 1 год 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности

- Обслуживание потребителей организаций общественного питания.
- Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.

Мы научим вас, как:

- Поддерживать чистоту и порядок в баре;
- Соблюдать очередность отпуска товаров и рецептуру ингредиентов в процессе приготовления напитков;
- Осуществлять прием и хранение товара;
- Подготавливать зал и столы к приему посетителей;
- Отбирать посуду, столовое белье, приборы, сервировать стол в соответствии с видом обслуживания;
- Принимать заказы, производить расчет с посетителями.
- Следить за кассой, подсчитывать выручку



Выпускники профессии 43.01.01 «Официант, бармен» могут работать в следующих местах и сферах:

Рестораны и кафе различного уровня — от бюджетных до премиальных: работают непосредственно с гостями, принимают заказы, консультируют по меню; обслуживают банкеты, корпоративные мероприятия, свадьбы и другие торжества.

Гостиницы и отели (рестораны, бары, лобби-бары): обслуживание гостей в рамках гостиничного сервиса; работа в барах при отелях, приготовление простых коктейлей и напитков.

Клубы и развлекательные комплексы (ночные клубы, караоке-клубы): обслуживание посетителей бара, работа в условиях повышенного темпа; подача алкогольных и безалкогольных напитков, работа с барным оборудованием.

Кейтеринговые компании: обслуживание мероприятий «на выезде» — корпоративы, свадьбы, конференции; организация фуршетов, кофе-брейков, тематических ужинов.

Круизные лайнеры и туристические базы: работа в ресторанах и барах на борту судов; обслуживание туристов в пансионатах, домах отдыха.

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья - 1г 10м

Квалификация – Квалификация-Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья

Количество бюджетных мест по очной форме: 25 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 1 год 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности

- Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;
- регулировать параметры и режимы технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях;
- проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства;
- регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций;
- упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.



Предприятия-партнеры:



ООО «Фирма Сувенир»



Выпускники могут работать на предприятиях пищевой промышленности, на заводах по производству здоровых и функциональных пищевых продуктов, в логистических и распределительных центрах пищевой промышленности. Карьерные перспективы включают возможности для роста до позиций старшего технолога, управляющего производственным отделом или разработчика новых продуктов.

Медицинские ограничения по здоровью:
не рекомендуется людям, страдающим заболеваниями опорно-двигательного аппарата, органов пищеварения и дыхания, с заболеванием кожи, варикозным расширением вен.

38.02.05 Торговое дело - 2г 10м

Квалификация – Специалист по торговому делу

Количество бюджетных мест по очной форме: 50 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 2 года 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности

Специалист по торговому делу участвует во всех этапах движения товаров и услуг – от взаимодействия с поставщиками до продаж конечным покупателям.

Его деятельность включает:

- Организация процессов закупки и реализации товаров;
- Маркетинг и продвижение; Логистика;
- Финансы и коммерческая аналитика;
- Работа с клиентами;
- Товароведение и экспертиза качества;
- Управление ассортиментом;
- Работа с маркетплейсами и интернет-ритейлом;
- Документационное сопровождение;
- Взаимодействие с поставщиками и партнёрами;
- Организация продаж и клиентского сервиса

Предприятия-партнеры:



Карьерная карта

Директор торгового предприятия

Руководитель подразделения

Получение высшего образования

Специалист торгового дела,

брокер, продавец-консультант, контролер качества продукции, коммерсант, маркетолог, менеджер по продажам, товаровед

Студент



Выпускники специальности «Торговое дело» могут работать на предприятиях в разных сферах: в розничной и оптовой торговле, в логистике и маркетинге. Специальность ориентирована на подготовку кадров для работы в коммерции, охватывает все этапы движения товаров и услуг, от взаимодействия с поставщиками до продаж конечным покупателям.

38.01.02 Продавец - 1г 10м

Квалификация – Продавец-кассир

Количество бюджетных мест по очной форме: 25 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 1 год 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности

- Продажа продовольственных и непродовольственных товаров.
- Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчётах с покупателями.

Средняя заработная плата в Марий Эл — 42 703 руб.



Студент



Кассир торгового зала, продавец



Консультант торгового зала



Администратор торгового зала



Директор, руководитель магазина



Меры поддержки от колледжа

- повышенная стипендия для лучших студентов;
- участие в профессиональных конкурсах и чемпионате «Профессионалы»;
- формирование портфолио;
- дополнительная социальная поддержка для льготных категорий студентов; дополнительное образование; УПК

Предприятия-партнеры:



43.02.10 Туризм и гостеприимство

Квалификация – Специалист по туризму и гостеприимству

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 2 год 10 месяцев (25 мест)

Срок обучения по очной форме на базе 11 классов – 1 год 10 месяцев (25 мест)



Специалист по туризму и гостеприимству готовится к следующим видам деятельности:

- планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства;
- организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий;
- координировать работу по реализации заказа;
- формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы;
- организовывать и осуществлять прием и размещение гостей;
- организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия;
- выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания.



ИНДУСТРИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА — это не просто работа с людьми и путешествиями. Это одна из самых динамично развивающихся отраслей, которая открывает перед специалистами по-настоящему широкие горизонты.

Три ключевые причины:

1. Масштабируемость карьеры: рост от первых шагов до топ-менеджмента
2. Географическая мобильность: работай там, где хочешь!
3. Разнообразие специализаций: найди своё призвание!

Предприятия-партнеры:



54.01.20 Графический дизайнер - 2г 10м (внебюджет)

Квалификация – Графический дизайнер

Количество внебюджетных мест по очной форме: 25 мест

Срок обучения по очной форме на базе 9 классов – 2 год 10 месяцев

Виды профессиональной деятельности

- Графический дизайнер - специалист по созданию визуальных элементов при помощи графических редакторов и компьютерных программ.

Его навыки находят применение при разработке:

- логотипа и фирменного стиля
- продукции для печати
- упаковки
- интернет-рекламы
- веб-сайтов
- журналов и книг
- презентаций
- инфографики (графические схемы)
- интерфейса компьютерных игр

ВАЖНО: Скорость продвижения по карьерной лестнице индивидуальна и зависит от качества портфолио, профессиональной активности, навыков самопрезентации, от специфики выбранной ниши и рыночной ситуации.



Студент



Младший (Junior) дизайнер (0-2 года)



Дизайнер среднего уровня (Middle) (2-4 года)



Старший (Senior) Дизайнер (4-7 лет)

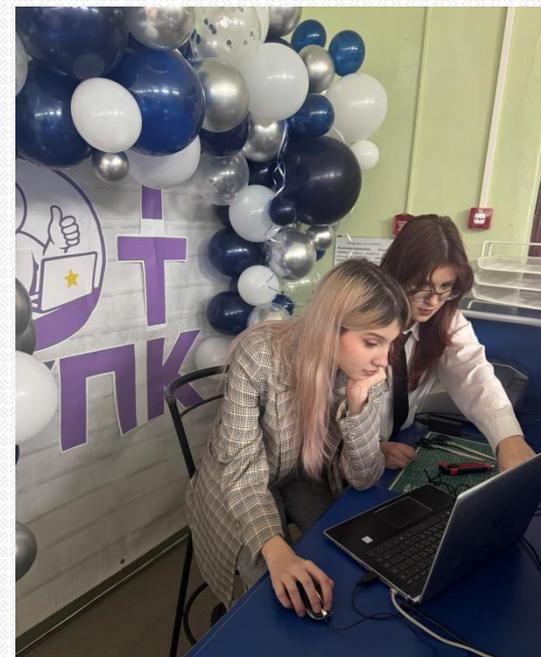


Ведущий (Lead) дизайнер



Арт-директор

Выпускники специальности «Графический дизайн» могут работать в разных сферах: в рекламных агентствах, в дизайн-студиях, на фрилансе или в собственных проектах. Выбор направления зависит от навыков, интересов и предпочтений специалиста.



42.02.01 Реклама - 2г 10м (внебюджет)

Квалификация – Специалист по рекламе

Количество бюджетных мест по очной форме: 25 мест



Новое время –
новые
профессии!

Хотите работать в креативной индустрии, создавать яркие рекламные кампании и продвигать бренды? Специальность 42.02.01 «Реклама» — ваш билет в мир маркетинга и творчества!

Студенты учатся:

- планировать рекламные кампании, акции и мероприятия;
- продвигать торговые марки, бренды и организации в онлайн-среде;
- разрабатывать креативные решения и творческие материалы на рекламных носителях;
- исследовать целевую аудиторию, рынок и конкурентов для создания рекламных продуктов.

Обучение включает теоретическую и практическую часть.

По окончании — диплом о среднем профессиональном образовании.

Идеи, которые находят свою аудиторию:

- Креатив
- Стратегия
- Измеримость

23 октября – День рекламщика!



Успех – это движение!

- Заместитель директора по маркетингу
- Руководитель отдела маркетинга, рекламы и связей с общественностью (26-29 лет)
- Менеджер по рекламе (24-25 лет)
- Специалист по рекламе (20-21 год)
- Студент (18-19 лет)

Учебно-производственный комплекс «Мастерская вкуса»

Создание учебно-производственного комплекса

Для студентов

- Первое рабочее место (первая запись в трудовой книжке)
- Возможность совмещения работы и учебы
- Получение дохода от работы в УПК
- Бесшовное трудоустройство после окончания ПОО на предприятие-партнер ПОО

Для ОО

- Получение дохода от произведенной продукции УПК
- Развитие финансовой автономии ПОО
- Внедрение интеллектуальных разработок в производственную деятельность УПК
- Развитие МТБ под заказы предприятия-партнера ПОО
- Повышение качества профессионального образования обучающихся

Для работодателя

- Молодые кадры с опытом работы
- Апробация нового оборудования, технологий приготовления на базе ПОО
- Снижение издержек в производстве за счет привлечения ресурсов ПОО

УПК организован на базе учебно-производственных мастерских и учебной кухни (лаборатории)



Повар, кондитер
Поварское и кондитерское дело



Официант, бармен



Торговое дело
Продавец, контролер – кассир



Графический дизайнер



Верь в себя и все получится...