

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

ПРИКАЗ

«26» декабря 2024 г

№ 155-0/10

г. Йошкар-Ола

Об утверждении стоимости
основных программ профессионального обучения
и программ дополнительного образования детей и взрослых
на 2025 год в рамках МЦПК

На основании действующей лицензии, Положения о многофункциональном центре прикладных квалификаций (МЦПК), разработанных учебных планов, тарификаций, смет
ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить стоимость основных программ профессионального обучения и программ дополнительного образования детей и взрослых на 2025 год (согласно приложениям).

Директор



Т.А.Венедиктова

Перечень основных программ профессионального обучения на 2025 год

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

Подготовка

1.	Повар	4/640	6000	24 000
2.	Кондитер	4/640	6000	24 000
3.	Пекарь	4/640	6000	24 000
4.	Парикмахер	4/600	6000	24 000
5.	Продавец продовольственных товаров («1С: Управление торговлей»)	4/640	6000	24 000

Переподготовка

1.	Повар	2,5/400	6000	15 000
2.	Кондитер	2,5/400	6000	15 000
3.	Пекарь	2,5/400	6000	15 000
4.	Парикмахер	3/500	6000	18 000
5.	Продавец продовольственных товаров («1С: Управление торговлей»)	2,5/400	6000	15 000
7.	Портье	2/320	6800	13 600

Повышение квалификации

1.	Повар	1/152	9 800	9 800
2.	Кондитер	1/152	12 800	12 800
3.	Продавец продовольственных товаров («1С: Управление торговлей»)	1/160	8 800	8 800

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	5400	Сертификат
2.	Приготовление муссовых тортов	14	5400	Сертификат
3.	Мастерство в работе с шоколадом	14	5400	Сертификат
4.	Мастерство в работе с карамелью	14	5400	Сертификат
5.	Изготовление авторских конфет ручного приготовления	14	5400	Сертификат
6.	Приготовление Халы плетеной в ассортименте	14	5400	Сертификат
7.	Приготовление Австралийского хлеба	14	5400	Сертификат
8.	Приготовление хлеба на пиве	14	5400	Сертификат
9.	Искусство карвинга	14	5400	Сертификат
10.	Новые направления в приготовлении и оформлении блюд	14	5400	Сертификат
11.	Приготовление и оформление блюд японской кухни	14	5400	Сертификат
12.	Приготовление закусок Finger Fud (мини-закуска с различными дополнительными ингредиентами)	14	5400	Сертификат
13.	Дизайн подарочной упаковки	14	5150	Сертификат
Программы мастер-классов				
1.	Приготовление банкетных блюд из мяса и рыбы	6	970	Сертификат
2.	Приготовление кофе на основе Эспрессо с	6	970	Сертификат

	использованием профессиональной кофемашины			
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	600	Сертификат
14.	Искусство карвинга	6	970	Сертификат
15.	Приготовление суши и роллов	6	600	Сертификат
16.	Эффективное взаимодействие с клиентами. Тренинг	6	970	Сертификат
17.	Создание короткометражного фильма	6	970	Сертификат

ПРЕДЛАГАЕМ!

Перечень обучающих программ по запросу работодателя для линейного персонала ресторанов региона (повышение квалификации)

1. Основные правила сервировки стола в ресторане.
2. Работа со столовым бельём, посудой, приборами.
3. Накрытие столов скатертями, приемы складывания полотняных салфеток.
4. Предварительная сервировка стола.
5. Обслуживание банкетов и приемов (Фуршет, Шведский стол, сервировка с полным обслуживанием, сервировка с частичным обслуживанием).
6. Транширование (порционирование) птицы, дичи, рыбы на глазах у посетителей.
7. Фламбирование (метод приготовления и подачи еды путем обливания алкоголем и поджигание) горячих закусок, десертов.
8. Декантация и аэрация вина (процесс переливания вина из бутылки в специальный графин-декантер) на глазах у посетителей.
9. Психологические приемы успешного решения конфликтных ситуаций с клиентами.

для линейного персонала гостиниц

1. Деловое общение (Туризм и гостеприимство).
2. Иностранный язык для работников сферы Туризм и гостеприимство.
3. Разработка программы экскурсионного обслуживания.
4. Организация экскурсионной деятельности в Республике Марий Эл.
5. Организация, сопровождение туристов и экскурсантов.
6. Использование информационно-коммуникационных технологий в сферах туризма и гостеприимства.
7. Психологические приемы успешного решения конфликтных ситуаций с клиентами.

НАШИ КОНТАКТЫ:

**ГБПОУ Республики Марий Эл «Торгово-технологический колледж»
Республика Марий Эл, 424007 г. Йошкар-Ола, Строителей ул., д. 62,
Тел: 8(8362)55-30-03, эл. почта: mcpk.ttk@yandex.ru
<http://edu.mari.ru/prof/ttk/>**