



Тверской казачий технологический институт (филиал) «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (в Твери с 1954 г.) размещен в собственном четырехэтажном здании в центре г. Твери на берегу р. Тьмака.

К услугам студентов ТКТИ – современные учебные аудитории и лаборатории, компьютерные классы, библиотека.

ТКТИ имеет благоустроенное общежитие, так что вопрос проживания иногородних студентов у нас полностью решен. Общежитие находится в непосредственной близости от места учебы.



Учебный корпус, библиотеки, магазины, кафе – все рядом, нашим студентам не приходится тратить время на разъезды по городу.



В общежитии студенты проживают в двух- и трехместных комнатах, само общежитие оборудовано кухнями с электрическими плитами, душем, спортивной комнатой с тренажерами. В результате у нас созданы отличные условия и успешной учебы, и быта студентов.

Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (Тверской филиал)



Тверской казачий технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

проводит набор для обучения по программам среднего профессионального образования:

- условия приема: по конкурсу аттестатов;
- уровень образования: базовый;
- формы обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий);
- продолжительность обучения: 2-4 года в зависимости от специальности и формы обучения;
- студенты очной формы обучения получают отсрочку от службы в армии.

Более подробную информацию ищите на сайте www.mgutu-tver.ru

**Приходите!
Мы поможем Вам овладеть современными профессиональными знаниями!**

170100, г.Тверь, Свободный пер., д. 1Б
тел.: (4822) 32-13-30, 34-77-71
e-mail: tver@mgutm.ru



Проезд трамваями №№ 5, 6, 10, 11 до остановки «Библиотека им. Герцена» троллейбусами №№ 1, 2, 3, 4 до остановки «Тверская площадь»



Тверской казачий технологический институт (филиал) «Московского государственного университета технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»



**Хорошее образование сегодня –
Ваше успешное завтра!**

У нас Вы получите современную профессиональную подготовку по специальностям:

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: товаровед-эксперт

Выпускники специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» обладают знаниями в области товароведной, экспертной, оценочной, коммерческой (по закупкам и реализации товаров) деятельности. Товаровед-эксперт легко найдет применение своим профессиональным знаниям и навыкам на предприятиях розничной или оптовой торговли (в должности руководителя, заместителя руководителя предприятия – директора фирмы, заведующего магазином, менеджера по качеству, менеджера по маркетингу), в экспертной лаборатории, на таможене.

Страховое дело (по отраслям)

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: специалист страхового дела

Страхование – один из важных секторов мировой экономики, а профессионалы в области страхования всегда востребованы на рынке труда. Выпускники специальности «Страховое дело» обладают знаниями в области страховой деятельности, налогов и налогообложения, права, экономики и финансов. Они готовы к профессиональной деятельности в страховых организациях различных организационно-правовых форм, государственных службах по надзору за страховой деятельностью в качестве специалиста страхового дела.

Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: бухгалтер

Нет ничего удивительного в том, что «Экономика и бухгалтерский учет» является самой популярной экономической специальностью: ни одно предприятие не функционирует без осуществления бухгалтерского учета. Наши выпускники обладают знаниями в области ведения бухгалтерского учета, финансов и кредита, международной системы ведения бухгалтерского учета, аудита, налогов и налогообложения. Еще в процессе обучения будущие бухгалтеры осваивают специализированные компьютерные программы, в том числе «1С: Бухгалтерия», электронные таблицы и базы данных.



Дизайн (по отраслям)

Форма обучения: очная, очно-заочная (вечерняя)

Квалификация: дизайнер

С дизайном среды каждый из нас сталкивается ежедневно. Наши дома и квартиры, магазины, гипермаркеты, офисные помещения, витрины, стены, мебель – все это и многое другое – поле профессиональной деятельности для дизайнера. Выпускники специальности «Дизайн» могут преуспеть в области дизайна интерьера жилых и общественных помещений, а также могут стать высококлассными консультантами по подбору мебели, текстиля, отделочных материалов для жилых и общественных помещений.

Реклама

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: специалист по рекламе

Выпускники специальности «Реклама» готовы к профессиональной деятельности, направленной на создание рекламного продукта с учетом требований потребителя. Специалист по рекламе найдет применение своим профессиональным знаниям и навыкам, работая в качестве арт-директора, маркетолога, менеджера по работе с клиентами, специалиста по медиапланированию.

Прикладная информатика (по отраслям)

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: техник-программист

Выпускники специальности «Прикладная информатика» обладают знаниями в области электротехники и электроники, ЭВМ и периферийных устройств, операционных систем, программирования, построения сетей хранения, обработки и передачи информации, телекоммуникации.

Сроки обучения:

Специальность: Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям), Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, Страховое дело (по отраслям)

Предшествующий уровень образования	Форма обучения	
	очная	заочная
основное общее (9 кл.)	2 года 10 месяцев	3 года 10 месяцев
среднее общее (11 кл.)	1 год 10 месяцев	2 год 10 месяцев

Специальность: Прикладная информатика (по отраслям), Дизайн (по отраслям), Реклама, Технология молока и молочных продуктов, Технология мяса и мясных продуктов, Технология продукции общественного питания

Предшествующий уровень образования	Форма обучения	
	очная	заочная
основное общее (9 кл.)	3 года 10 месяцев	4 года 10 месяцев
среднее общее (11 кл.)	2 года 10 месяцев	3 года 10 месяцев

Преимущества обучения в ТКТИ: учишься в Твери – получаешь диплом СТОЛИЧНОГО УНИВЕРСИТЕТА!

Технология молока и молочных продуктов

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: техник-технолог

Производство молочных продуктов занимает ведущее место в пищевой промышленности, поскольку молочные продукты – неотъемлемая часть рациона человека с первых дней его жизни. Выпускники специальности «Технология молока и молочных продуктов» обладают знаниями технологии, биохимии, микробиологии и практически всеми навыками промышленного изготовления пастеризованного молока, кисломолочных напитков, творога, сметаны, других молочных продуктов, детского питания. Это позволяет им работать на молочных предприятиях и предприятиях пищевой промышленности.

Технология мяса и мясных продуктов

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: техник-технолог

Выпускники специальности «Технология мяса и мясных продуктов» обладают знаниями состава и свойств сырья и продуктов, процессов, связанных с их переработкой (технологических, химических, биохимических, физических и микробиологических), способов контроля и управления этими процессами, оборудования, системы стандартизации и сертификации, методов и средств испытания и контроля качества сырья и готовых продуктов.

Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная, заочная (с элементами дистанционных технологий)

Квалификация: техник-технолог

Выпускники данной специальности «Технология продукции общественного питания» являются специалистами по разработке, производству, реализации и контролю качества кулинарной и кондитерской продукции, обслуживанию потребителей и оказанию услуг в качестве технолога на предприятиях общественного питания. Деятельность техника-технолога в сфере общественного питания охватывает круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт.

