

Информация о реализуемых образовательных программах, в том числе о реализуемых адаптированных образовательных программах, с указанием в отношении каждой образовательной программы

Код, наименование специальности, профессии	Показатели образовательной программы	Характеристика образовательной программы
13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература ОУП.03 Иностранный язык ОУП.04 Математика ОУП.05 Россия в мире ОУП.06 Физическая культура ОУП.07 ОБЖ ОУП.08 Астрономия УПВ.01 Родной русский язык УПВ.02 Информатика УПВ.03 Физика ДУП.01 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения ЕН.01 Математика

		<p>ЕН.02 Экологические основы природопользования ЕН.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Электротехника ОП.03 Метрология, стандартизация и сертификация ОП.04 Техническая механика ОП.05 Материаловедение ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Охрана труда ОП.08 Электробезопасность ОП.09 Основы электроники и схемотехники ОП.10 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Организация технического обслуживания и ремонта электрического и электромеханического оборудования МДК.01.01 Электрические машины и аппараты МДК.01.02 Электроснабжение МДК.01.03 Основы технической эксплуатации и обслуживания электрического и электромеханического оборудования МДК.01.04 Электрическое и электромеханическое оборудование МДК.01.05 Техническое регулирование и контроль качества электрического и электромеханического оборудования ПМ.02 Выполнение сервисного обслуживания бытовых машин и приборов МДК. 02.01 Типовые технологические процессы обслуживания бытовых машин и приборов ПМ.03 Организация деятельности производственного подразделения МДК. 03.01 Планирование и организация работы структурного подразделения ПМ.04 Выполнение работ по профессии Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования МДК 04.01 Сборка, монтаж и ремонт электрооборудования</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ.01 Организация технического обслуживания и ремонта электрического и электромеханического оборудования УП.01 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.02 Выполнение сервисного обслуживания бытовых машин и приборов УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Организация деятельности производственного подразделения ПП.03 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по профессии Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p>
	<p>Использовании</p>	<p>Используется</p>

	электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Технология продукции общественного питания
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Родной язык ОУД.10 Информатика ОУД.11 Естествознание ОУД.12 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ЕН.01 Математика ЕН.02 Экологические основы природопользования ЕН.03 Химия ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.05 Метрология и стандартизация

		<p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар МДК. 07.01 Технология приготовления и оформление горячих и холодных блюд</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции УП.01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции УП.03 Учебная практика ПП. 03 Производственная практика ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов УП.05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика ПМ.06 Организация работы структурного подразделения УП.06 Учебная практика ПП. 06 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</p>

		УП.07 Учебная практика ПП. 07 Производственная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)венная практика (преддипломная)
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Родной язык ОУД.10 Информатика ОУД.11 Физика ОУД.12 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ЕН.01 Математика ЕН.02 Информатика ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Техническая механика

		ОП.03 Электротехника и электроника ОП.04 Материаловедение ОП.05 Метрология, стандартизация и сертификация ОП.06 Правила безопасности дорожного движения ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта МДК.01.01 Устройство автомобилей МДК.01.02 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта ПМ.02 Организация деятельности коллектива исполнителей МДК. 02.01 Управление коллективом исполнителей ПМ.03 Выполнение работ по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей МДК. 03.01 Слесарные работы по техническому обслуживанию и ремонту автотранспорта
	Практики, предусмотренной образовательной программой	ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта УП.01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ.02 Организация деятельности коллектива исполнителей УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Выполнение работ по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей УП.03 Учебная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский

	<p>Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой</p>	<p>ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература ОУП.03 Иностранный язык ОУП.04 Математика ОУП.05 История ОУП.06 Физическая культура ОУП.07 ОБЖ ОУП.08 Астрономия УПВ.01 Родной язык УПВ.02 Информатика УПВ.03 Физика ДУП.01 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения ЕН.01 Математика ЕН.02 Информатика ЕН.03 Экология ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Техническая механика ОП.03 Электротехника и электроника ОП.04 Материаловедение ОП.05 Метрология, стандартизация и сертификация ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Основы финансовой грамотности ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств МДК.01.01 Устройство автомобилей МДК.01.02 Автомобильные эксплуатационные материалы МДК.01.03 Технологические процессы технического обслуживания и ремонта автомобилей МДК.01.04 Техническое обслуживание и ремонт автомобильных двигателей МДК.01.05 Техническое обслуживание и ремонт электрооборудования и электронных систем автомобилей МДК.01.06 Техническое обслуживание и ремонт шасси автомобилей МДК.01.07 Ремонт кузовов автомобилей ПМ.02 Организация процессов по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств МДК.02.01 Техническая документация МДК.02.02 Управление процессом технического обслуживания и ремонта автомобилей</p>
--	---	---

		<p>МДК.02.03 Управление коллективом исполнителей ПМ.03 Организация процессов модернизации и модификации транспортных средств МДК.03.01 Особенности конструкций автотранспортных средств МДК.03.02 Организация работ по модернизации автотранспортных средств МДК.03.03 Тюнинг автомобилей ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18511 Слесарь по ремонту автомобилей</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств УП.01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ.02 Организация процессов по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Организация процессов модернизации и модификации транспортных средств УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 18511 Слесарь по ремонту автомобилей УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
39.02.01 Социальная работа	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Социальная работа
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули),	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература

	<p>предусмотренные образовательной программой</p>	<p>ОУП.03 Иностранный язык ОУП.04 Математика ОУП.05 История ОУП.06 Физическая культура ОУП.07 ОБЖ ОУП.08 Астрономия УПВ.01 Родной русский язык УПВ.02 Информатика УПВ.03 Экономика ДУП.01 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Психология общения ОГСЭ.04 Иностранный язык ОГСЭ.05 Физическая культура ЕН.01 Информатика ЕН.02 Статистика ЕН.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.01 Теория и методика социальной работы ОП.02 Организация социальной работы в Российской Федерации ОП.03 Документационное обеспечение управления ОП.04 Деловая культура ОП.05 Основы учебно-исследовательской работы ОП.06 Основы педагогики и психологии ОП.07 Основы социальной медицины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Социальная работа с лицами пожилого возраста и инвалидами МДК.01.01 Социально-правовые и законодательные основы социальной работы с лицами пожилого возраста и инвалидами МДК.01.02 Психология и андрогогика лиц пожилого возраста и инвалидов МДК.01.03 Технология социальной работы с лицами пожилого возраста и инвалидами МДК.01.04 Социальный патронаж лиц пожилого возраста и инвалидов ПМ.02 Социальная работа с семьей и детьми МДК.02.01 Социально-правовая и законодательная основы социальной работы с семьей и детьми МДК.02.02 Возрастная психология и педагогика, семейное воспитание МДК.02.03 Технология социальной работы с семьей и детьми МДК.02.04 Социальный патронаж различных типов семей и детей ПМ.03 Социальная работа с лицами из групп риска, оказавшимися в трудной жизненной ситуации МДК.03.01 Нормативно-правовая основа социальной работы с лицами из групп риска МДК.03.02 Технологии социальной работы с лицами из групп риска МДК.03.03 Социальный патронаж лиц из групп риска</p>
--	---	---

		<p>ПМ.04 Организация социальной работы в различных сферах профессиональной деятельности (здравоохранении, образовании, социальной защите и др.).</p> <p>МДК.04.01 Технология социальной работы в учреждениях здравоохранения</p> <p>МДК.04.02 Технология социальной работы в организациях образования</p> <p>МДК.04.03 Технология социальной работы в учреждениях социальной защиты</p> <p>ПМ.05 Проектирование социальной работы с различными категориями граждан, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.</p> <p>МДК.05.01 Проектная деятельность специалиста по социальной работе</p> <p>МДК.05.02 Инновационная деятельность в социальной работе</p> <p>МДК.05.03 Менеджмент в социальной работе</p> <p>ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>МДК.06.01 Технология выполнения работ по профессии социальный работник</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Социальная работа с лицами пожилого возраста и инвалидами</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП. 01 Производственная практика</p> <p>ПМ.02 Социальная работа с семьей и детьми</p> <p>ПП. 02 Производственная практика</p> <p>ПМ.03 Социальная работа с лицами из групп риска, оказавшимися в трудной жизненной ситуации</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>ПМ.04 Организация социальной работы в различных сферах профессиональной деятельности (здравоохранении, образовании, социальной защите и др.).</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p> <p>ПМ.05 Проектирование социальной работы с различными категориями граждан, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.</p> <p>ПП.05 Производственная практика</p> <p>ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>ПП.06 Производственная практика</p> <p>ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Поварское и кондитерское дело
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия	

	государственной аккредитации образовательной программы	
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература ОУП.03 Иностранный язык ОУП.04 Математика ОУП.05 История ОУП.06 Физическая культура ОУП.07 ОБЖ ОУП.08 Астрономия УПВ.01 Родной русский язык УПВ.02 Информатика УПВ.03 Естествознание ДУП.01 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения ЕН.01 Химия ЕН.02 Экологические основы природопользования ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Основы финансовой грамотности ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>МДК. 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК. 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>МДК. 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП. 01 Производственная практика</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>УП.02 Учебная практика</p> <p>ПП. 02 Производственная практика</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

		<p>УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала ПП.06 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар) ПП.07 Производственная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 2 г. 10 мес. на базе основного общего образования
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире</p>

		<p>ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Информатика ОУД.10 Физика ОУД.11 Родной язык ОУД.12 Основы проектной деятельности ОП.01 Основы инженерной графики ОП.02 Основы электротехники ОП.03 Основы материаловедения ОП.04 Допуски и технические измерения ОП.05 Основы экономики ОП.06 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки МДК.01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование МДК.01.02 Технология производства сварных конструкций МДК.01.03 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом МДК.02.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами ПМ.05 Газовая сварка (наплавка) МДК.05.01 Техника и технология газовой сварки (наплавки) ФК.00 Физическая культура</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ.05 Газовая сварка (наплавка) УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
43.01.02 Парикмахер	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Парикмахер
	Реализуемые формы	Очная 2 г. 10 мес. на базе основного общего образования

обучения Нормативного срока обучения	
Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
Язык, на котором осуществляется образование	Русский
Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Родной язык ОУД.10 Информатика ОУД.11 Экономика ОУД.12 Основы проектной деятельности ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.02 Основы культуры профессионального общения ОП.03 Санитария и гигиена ОП.04 Основы физиологии кожи и волос ОП.05 Специальный рисунок ОП.06 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос МДК.01.01. Стрижки и укладки волос ПМ.02 Выполнение химической завивки волос МДК.02.01 Химическая завивка волос ПМ.03 Выполнение окрашивания волос МДК.03.01 Окрашивание волос ПМ.04 Оформление причесок МДК.04.01 Искусство прически ФК.00 Физическая культура</p>
Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика ПМ.02 Выполнение химической завивки волос УП.02 Учебная практика</p>

		ПП.02 Производственная практика ПМ.03 Выполнение окрашивания волос УП.03 Производственная практика ПМ.04 Оформление причесок УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используются
43.01.09 Повар, кондитер	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Повар, кондитер
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Информатика ОУД.10 Химия ОУД.11 Родной язык ОУД.12 Основы проектной деятельности ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета

		<p>ОП.06 Охрана труда ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.09 Физическая культура ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП Учебная практика ПП Производственная практика ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП Учебная практика ПП Производственная практика ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП 03 Учебная практика</p>

		ПП03 Производственная практика ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП 04 Учебная практика ПП 04 Производственная практика ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП 05 Учебная практика ПП 05 Производственная практика
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используются
16675 Повар	Уровень образования	Программа профессионального обучения
	Образовательная программа	Повар
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 10 мес.
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	АД.01 Основы интеллектуального труда АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение АД.03 Коммуникативный практикум ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.06 Охрана труда ОП.07 Безопасность жизнедеятельности ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных

		<p>изделий, закусок ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП. 05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика ФК.00 Физическая культура</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП. 01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП. 02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП. 03 Учебная практика ПП. 03 Производственная практика ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП. 04 Учебная практика ПП. 04 Производственная практика ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП. 05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика</p>

	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используются
16671 Пекарь	Уровень образования	Программа профессионального обучения
	Образовательная программа	Пекарь
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 10 мес.
	Язык, на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>АД.01 Основы интеллектуального труда АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение АД.03 Коммуникативный практикум ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.03 Безопасность жизнедеятельности ОП.04 Основы финансовой грамотности ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01 Технологии производства дрожжей ПМ 02 Приготовление теста МДК.02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий ПМ 03 Разделка теста МДК.03.01 Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК.03.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции УП. 05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика ФК.00 Физическая культура</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей УП. 01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ 02 Приготовление теста УП. 02 Учебная практика</p>

		ПП. 02 Производственная практика ПМ 03 Разделка теста УП. 03 Учебная практика ПП. 03 Производственная практика ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий УП. 04 Учебная практика ПП. 04 Производственная практика ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции УП. 05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика
	Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используются

Документ подписан электронной подписью
 Владелец: Слободчикова Светлана Васильевна
 Организация: КГА ПОУ "ПТК" (ИНН 2506001757, КПП 250601001)
 Серийный номер: 035CF80C0000AE30924DC27F9BC11ED46C
 Удостоверяющий центр: Общество с ограниченной ответственностью Сертум-Про
 Действителен: с 29.12.2021 по 17.02.2023