**Информация о реализуемых уровнях образования, о формах обучения, нормативных сроках обучения,**

**сроке действия государственной аккредитации образовательной программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование | Форма обучения | Нормативный срок обучения | Срок действия государственной аккредитации образовательной программы |
| **Основные профессиональные образовательные программы** |
| **Уровень образования - среднее профессиональное образование****Программы подготовки специалистов среднего звена** |
| **Укрупненная группа 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии** |
| 19.02.08 | Технология мяса и мясных продуктов (на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| Технология мяса и мясных продуктов (на базе среднего общего образования) | Заочная | 3 года 10 месяцев |
| 19.02.10 | Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования) | Заочная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий(на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| **Укрупненная группа 38.00.00. Экономика и управление** |
| 38.02.04 | Коммерция (по отраслям) (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| Коммерция (по отраслям) (на базе среднего общего образования) | Очная | 1 года 10 месяцев |
| 38.02.05 | Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (на базе среднего общего образования)  | Заочная | 2 года 10 месяцев |
| 38.02.03 | Операционная деятельность в логистике | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| **Укрупненная группа 43.00.00. Сервис и туризм** |
| 43.02.01 | Организация обслуживания в общественном питании (на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.02.02 | Парикмахерское искусство (на базе среднего общего образования) | Заочная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.02.13 | Технология парикмахерского искусства(на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.02.14 | Гостиничное дело(на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.02.15 | Поварское и кондитерское дело(на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| Поварское и кондитерское дело(на базе среднего общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев |
| Поварское и кондитерское дело(на базе среднего общего образования) | Заочная | 3 года 10 месяцев |
| **Уровень образования – среднее профессиональное образование****Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих** |
| **Укрупненная группа 09.00.00. Информатика и вычислительная техника** |
| 09.01.01 | Наладчик аппаратного и программного обеспечения(на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 09.01.03 | Мастер по обработке цифровой информации (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| **Укрупненная группа 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии** |
| 19.01.04 | Пекарь(на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 19.01.10 | Мастер производства молочной продукции (на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 19.01.14 | Оператор процессов колбасного производства (на базе основного общего образования)  | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| **Укрупненная группа 29.00.00. Технологии легкой промышленности** |
| 29.01.08 | Оператор швейного оборудования (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| **Укрупненная группа 43.00.00. Сервис и туризм** |
| 43.01.01 | Официант, бармен (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.01.02 | Парикмахер (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.01.07 | Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования (на базе основного общего образования) | Очная | 2 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| 43.01.09 | Повар, кондитер(на базе основного общего образования) | Очная | 3 года 10 месяцев | 11.01.2028 г |
| **Основные программы профессионального обучения**  |
| **Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих** |
| 17353 | Продавец продовольственных товаров (на базе основного общего образования) | Очная | 1 год 10 месяцев |  |
| 19601 | Швея (адаптированная образовательная программа)(для выпускников специальных коррекционных классов VIII вида) | Очная | 1 год 10 месяцев |  |
| 1288216472 | Комплектовщик товаровПекарь (адаптированная образовательная программа)(для выпускников специальных коррекционных классов VIII вида) | Очная | 1 год 10 месяцев |  |
| 16472 | Пекарь (Частоозерский филиал) | Очная | 10 месяцев |  |
| 12901 | Кондитер  | Очная | 486 часов |  |
| 11176 | Бармен  | Очная | 486 часов |  |
| 13456 | Маникюрша  | Очная | 168 часов |  |
| 16399 | Официант  | Очная | 486 часов |  |
| 16399 | Официант  | Очная | 84 часа |  |
| 15141 | **Обвальщик мяса** | Очная | 336 часов |  |
| 16437 | Парикмахер  | Очная | 486 часов |  |
| 16470 | Педикюрша  | Очная | 168 часов |  |
| 16472 | Пекарь  | Очная | 486 часов |  |
| 16472 | Пекарь  | Очная | 206 часов |  |
| 16472 | Пекарь  | Очная | 84 часа |  |
| 16675 | Повар  | Очная | 486 часов |  |
| 17353 | Продавец продовольственных товаров  | Очная | 252 часа. |  |
| 17351 | Продавец непродовольственных товаров  | Очная | 252 часа |  |
| 19601 | Швея | Очная | 486 часов |  |
| **Программы переподготовки рабочих, служащих** |
| 16675 | Повар | Очная | 336 часов |  |
| 11176 | Бармен  | Очная | 336 часов |  |
| 13456 | Маникюрша  | Очная | 168 часов |  |
| 16399 | Официант  | Очная | 336 часов |  |
| 16470 | Педикюрша  | Очная | 168 часов |  |
| 12901 | Кондитер  | Очная | 336 часов |  |
| 16437 | Парикмахер  | Очная | 336 часов |  |
| 16472 | Пекарь  | Очная | 336 часов |  |
| 19601 | Швея | Очная | 336 часов |  |
| **Программы повышения квалификации рабочих, служащих** |
| 12901 | Кондитер  | Очная | 168 часов |  |
| 11176 | Бармен  | Очная | 168 часов |  |
| 16399 | Официант  | Очная | 168 часов |  |
| 16437 | Парикмахер  | Очная | 168 часов |  |
| 16472 | Пекарь | Очная | 168 часов |  |
| 16675 | Повар | Очная | 168 часов |  |
| 19601 | Швея | Очная | 168 часов |  |
| **Дополнительные профессиональные программы** |
| **программы повышения квалификации**  |
|  | Администратор зала общественного питания | Очная | 168 часов |  |
|  | Администратор салона красоты | Очная | 72 часа |  |
|  | Администратор торгового зала | Очная | 72 часа |  |
|  | Бариста | Очная | 36 часов |  |
|  | Бар-менеджер | Очная | 72 часа |  |
|  | Бровист | Очная | 18 часов |  |
|  | Вегетарианская кулинария | Очная | 46 часов |  |
|  | Выпечка осетинских пирогов с учетом стандарта World Skills по компетенции "Выпечка осетинских пирогов" | Очная | 72 часа |  |
|  | Горячая свежая выпечка для кофеен и ресторанов | Очная | 72 часа |  |
|  | Деловой английский для кондитера | Очная | 72 часа |  |
|  | Деловой английский для официанта | Очная | 72 часа |  |
|  | Деловой английский для повара | Очная | 72 часа |  |
|  | Дизайн подарочной упаковки | Очная | 72 часа |  |
|  | Дип-соусы | Очная | 36 часов |  |
|  | Заведующий производством (шеф-повар) | Очная | 72 часа |  |
|  | Изготовление конфет ручной работы | Очная | 18 часов |  |
|  | Имидж-консультант | Очная | 72 часа |  |
|  | Инновации в пекарном производстве в соответствии со стандартами WorldSkills | Очная | 72 часа |  |
|  | Инновации в приготовлении, подаче и оформлении кондитерских изделий в соответствии со стандартами WorldSkills | Очная | 72 часа |  |
|  | Инновации в приготовлении, подаче и оформлении кулинарных блюд в соответствии со стандартами WorldSkills | Очная | 72 часа |  |
|  | Инновации в хлебопечении | Очная | 36 часов |  |
|  | Инновации парикмахерского искусства | Очная | 72 часа |  |
|  | Инновации в кулинарии | Очная | 72 часа |  |
|  | Инновации парикмахерского искусства в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия | Очная | 72 часа |  |
|  | Искусство Лате-арт | Очная | 70 часов |  |
|  | Использование технологий электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации основных профессиональных образовательных программ, программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ  | Очная | 70 часов |  |
|  | Карвинг | Очная | 36 часов |  |
|  | Кейтеринг | Очная | 36 часов |  |
|  | Композиции для декорирования витрин магазина | Очная | 36 часов |  |
|  | Кондитер | Очная | 168 часов |  |
|  | Кондитер-оформитель | Очная | 36 часов |  |
|  | Кондитер-скульптор | Очная | 36 часов |  |
|  | Мастерство в работе с шоколадом, создание тематических фигур | Очная | 72 часа |  |
|  | Мастерство работы с карамелью, создание тематических фигур | Очная | 36 часов |  |
|  | Менеджер ресторана (метрдотель) | Очная | 36 часов |  |
|  | Менеджмент ресторанных услуг | Очная | 36 часов |  |
|  | Мерчендайзинг в торговле | Очная | 72 часа |  |
|  | Мерчендайзинг общественного питания | Очная | 36 часов |  |
|  | Молекулярная кухня | Очная | 48 часов |  |
|  | Национальные хлебобулочные изделия | Очная | 72 часа |  |
|  | Новые направления в оформлении пирожных, тортов, десертов | Очная | 36 часов |  |
|  | Организация питания в образовательном учреждении | Очная | 72 часа |  |
|  | Основы парикмахерского искусства: технология стрижки, вечерней прически, дневной прически, авангардной прически в соответствии со стандартом Ворлдскиллс Россия | Очная | 144 часа |  |
|  | Основы современного хлебопечения | Очная | 36 часов |  |
|  | Паста | Очная | 34 часа |  |
|  | [Пиццмейкер](https://www.profguide.ru/professions/Pitstsmeyker.html%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%BC%D0%B5%D0%B9%D0%BA%D0%B5%D1%80%20%28%D0%9F%D0%B8%D1%86%D1%86%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BB%D0%BE%29) | Очная | 36 часов |  |
|  | Постижёр в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия | Очная | 21 час |  |
|  | Приготовление блюд с использованием современного оборудования и инструментов в соответствии со стандартами World Skills | Очная | 72 часа |  |
|  | Приготовление гратена из овощей | Очная | 34 часа |  |
|  | Приготовление и подготовка к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях общественного питания с учетом стандартов World Skills по компетенции Поварское дело | Очная | 256 часов |  |
|  | Совершенствование профессиональной подготовки обучающихся | Очная | 30 часов |  |
|  | Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания для компетенции "Хлебопечение" | Очная | 16 часов |  |
|  | Современное технологическое оборудование парикмахерских и салонов красоты | Очная | 16 часов |  |
|  | Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания для компетенции "Поварское дело" | Очная | 16 часов |  |
|  | Современные тенденции в обслуживании потребителей организаций общественного питания | Очная | 72 часа |  |
|  | Современное технологическое оборудование предприятий общественного питания для компетенции "Ресторанный сервис" | Очная | 16 часов |  |
|  | Современные профессиональные технологии в кондитерском деле (компетенция «Кондитерское дело») | Очная | 72 часа |  |
|  | Современные профессиональные технологии Поварского дела | Очная | 72 часа |  |
|  | Современные тенденции и технологии приготовления в хлебопекарном производстве | Очная | 36 часов |  |
|  | Современные технологии в парикмахерском искусстве | Очная | 30 часов |  |
|  | Современные технологии в приготовлении, оформлении и подаче кулинарных блюд | Очная | 36 часов |  |
|  | Современные технологии в профессиональной сфере деятельности (с учетом стандарта World Skills по компетенции "Хлебопечение") | Очная | 72 часа |  |
|  | Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий | Очная | 36 часов |  |
|  | Сомилье | Очная | 40 часов |  |
|  | Стилистика и создание имиджа (с учетом стандарта WORLD SKILLS по компетенции "Парикмахерское искусство" | Очная | 72 часа |  |
|  | Сушист | Очная | 36 часов |  |
|  | Термодизайн в соответствии со стандартами Ворлдскиллс | Очная | 38 часов |  |
|  | Техники мелирования: открытые - «Французское экспресс-мелирование», «MELANGE HIGHLIGHTS» (меланжевое мелирование), «Калифорнийское» («Венецианское») мелирование, закрытые техники мелирования | Очная | 36 часов |  |
|  | Техники растяжки: Shatush (шатуш), Balayage (балаяж), Flame Balayage (флейм балаяж), Ombre (омбре), Dim out (дим аут), Splash lights (сплеш лайтс), BabyLights (бебилайтс), Dip-dye (дип-дай) | Очная | 144 часа |  |
|  | Технологии приготовления евротортов  | Очная  | 72 часа |  |
|  | Технология мужской стрижки в соответствии со стандартами WORLD SKILLS RUSSIA | Очная | 38 часов |  |
|  | Технология оформления изделий сахарной мастикой | Очная | 32 часа |  |
|  | Технолог-калькулятор | Очная | 252 часа |  |
|  | Традиции обрядовой выпечки на Руси | Очная  | 72 часа |  |
|  | [Шоколатье](https://www.profguide.ru/professions/shokolatie.html%22%20%5Ct%20%22%D0%A8%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B5)  | Очная  | 24 часа |  |
|  | Эксплуатация современного оборудования предприятий общественного питания | Очная  | 16 часов |  |
|  | Эксплуатация технологического оборудования и приспособлений современных парикмахерских | Очная  | 16 часов |  |
|  | Элементы модных плетений в причёсках с длинными волосами | Очная  | 16 часов |  |
| программы профессиональной переподготовки |
|  | Специалист по кондитерскому делу | Очная | 252 часа |  |
|  | Специалист по парикмахерскому искусству | Очная | 252 часа |  |
|  | Специалист по поварскому делу | Очная | 252 часа |  |
|  | Специалист по ресторанному сервису | Очная | 252 часа |  |
|  | Специалист по хлебопечению | Очная | 252 часа |  |