**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 |  |
| 12882  16472 | Комплектовщик товаров  Пекарь (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" \o "Пиццмейкер (Пиццайоло)) | | 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" \t "Шоколатье) | | 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 |  |