

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

№ п/п	Код	Наименование профессии, специальности	Описание образовательной программы с приложением ее копии	Учебный план с приложением копий всех форм обучения (очной, заочной, очно-заочной)	Аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) с приложением их копий	Календарный учебный график с приложением копий всех форм обучения (очной, заочной, очно-заочной)	Практики	Методические и иные документы, разработанные образовательной организацией для обеспечения образовательного процесса
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА								
1	19.02.10	<p>Технология продукции общественного питания укрупненной группы специальностей 19.00.00</p> <p>Промышленная экология и биотехнологии</p>	<p>19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)</p> <p>Квалификация «техник-технолог»</p>	<p>Учебный план (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура <p>Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Математика - ЕН.02 Экологические основы природопользования - ЕН.03 Химия <p>Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности - ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 	<p>Календарный учебный график (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Производственная практика (преддипломная)</p>	<p>Методические рекомендации к выполнению практических работ по дисциплине: «Охрана труда»</p>

					<p>- ОП.08 Охрана труда - ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ПМ.00 Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <p>- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов - ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"</p> <p>Аннотации рабочих программ практик</p> <p>- Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик - Аннотация производственной практики (преддипломной)</p>			
2	19.02.08	<p>Технология мяса и мясных продуктов укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</p>	<p>19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов (базовая подготовка) (естественнонаучный профиль)</p> <p>Квалификация «техник-технолог»</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p> <p>Учебный план (заочная форма обучения на базе среднего общего</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла</p> <p>- ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура</p> <p>Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла</p> <p>- ЕН.01 Математика</p>	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p> <p>Календарный учебный</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Производственная практика (преддипломная)</p>	

				<p>образования)</p> <p>- ЕН.02 Экологические основы природопользования - ЕН.03 Химия</p> <p>Аннотации рабочих программ обще профессиональных дисциплин профессионального учебного цикла</p> <p>- ОП.01 Инженерная графика - ОП.02 Техническая механика - ОП.03 Электротехника и электронная техника - ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - ОП.05 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных - ОП.06 Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов - ОП.07 Автоматизация технологических процессов - ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности - ОП.09 Метрология и стандартизация - ОП.10 Правовые основы профессиональной деятельности - ОП.11 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - ОП.12 Охрана труда - ОП.13 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <p>- ПМ.01 Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов - ПМ.02 Обработка продуктов убоя - ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов - ПМ.04 Организация работы структурного подразделения - ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выполнение работ по профессиям "Жиловщик мяса и субпродуктов", "Аппаратчик термической обработки мясопродуктов"</p> <p>Аннотации рабочих программ практик</p> <p>- Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности)</p>	<p>график (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

3	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (естественнонаучный профиль) Квалификация «техник-технолог»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	практик - Аннотация производственной практики (преддипломной) Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла: - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла - ЕН.01 Математика - ЕН.02 Экологические основы природопользования - ЕН.03 Химия Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла - ОП.01 Инженерная графика - ОП.02 Техническая механика - ОП.03 Электротехника и электронная техника - ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - ОП.05 Автоматизация технологических процессов - ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности - ОП.07 Метрология и стандартизация - ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности - ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга - ОП.10 Охрана труда - ОП.11 Безопасность жизнедеятельности - ОП.12 Технологии производства дрожжей - ОП.13 Современные тенденции хлебобулочного и кондитерского производства Аннотации рабочих программ профессиональных модулей - ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Производственная практика (преддипломная)	
---	----------	---	--	--	---	--	---	--

					<ul style="list-style-type: none"> - ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий - ПМ.03 Производство кондитерских изделий - ПМ.04 Производство макаронных изделий - ПМ.05 Организация работы структурного подразделения - ПМ.06 Выполнение работ по профессиям "Пекарь", "Кондитер", "Формовщик теста" <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ практик</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик - Аннотация производственной практики (преддипломной) 			
4	43.02.01	Организация обслуживания общественного питания укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (базовая подготовка) Квалификация «менеджер»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	<p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Математика <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Экономика организации - ОП.02 Правовое обеспечение профессиональной деятельности - ОП.03 Бухгалтерский учет - ОП.04 Документационное обеспечение управления - ОП.05 Финансы и валютно-финансовые операции организации - ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности - ОП.07 Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда - ОП.08 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации 	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Производственная практика (преддипломная)	Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по МДК 04.02 «Контроль качества продукции и услуг общественного питания»

					<ul style="list-style-type: none"> - ОП.09.Безопасность жизнедеятельности - ОП.10 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - ОП.11 Инновации ресторанной индустрии <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания - ПМ.02 Организация обслуживания в организациях общественного питания - ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания - ПМ. 04 Контроль качества продукции и услуг общественного питания - ПМ.05 Выполнение работ по профессиям "Официант", "Бармен", "Буфетчик", "Повар" <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ практик</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик - Аннотация производственной практики (преддипломной) 			
5	38.02.04	Коммерция (по отраслям) укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление	38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка) (социально-экономический профиль) Квалификация «менеджер по продажам»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования) Учебный план (очная форма обучения на базе среднего общего образования)	<p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Математика - ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Экономика организации - ОП.02 Статистика - ОП.03 Менеджмент (по отраслям) 	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования) Календарный учебный график (очная форма обучения на базе среднего общего образования)	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Производственная практика (преддипломная)	

					<ul style="list-style-type: none"> - ОП.04 Документационное обеспечение управления - ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности - ОП.06 Логистика - ОП.07 Бухгалтерский учет - ОП.08 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия - ОП.09.Безопасность жизнедеятельности - ОП.10 Предпринимательская деятельность <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью - ПМ.02 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности - ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров - ПМ.04 Выполнение работ по профессиям "Продавец продовольственных товаров", "Продавец непродовольственных товаров", "Кассир торгового зала" <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ практик</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик - Аннотация производственной практики (преддипломной) 			
6	38.02.05	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (базовая подготовка) (естественнонаучный профиль) Квалификация «товаровед-эксперт»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования) Учебный план (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)	<p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Математика - ЕН.02 Экологические основы природопользования 	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования) Календарный учебный график (заочная форма обучения на базе среднего	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) Производственная практика (преддипломная)	

					<p align="center">Аннотации рабочих программ обще профессиональных дисциплин профессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Основы коммерческой деятельности - ОП.02 Теоретические основы товароведения - ОП.03 Статистика - ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности - ОП.05 Документационное обеспечение управления - ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности - ОП.07 Бухгалтерский учет - ОП.08 Метрология и стандартизация - ОП.09.Безопасность жизнедеятельности - ОП.10 Предпринимательская деятельность <p align="center">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Управление ассортиментом товаров - ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров - ПМ.03 Организация работ в подразделении организации - ПМ.04 Выполнение работ по профессиям "Продавец продовольственных товаров", "Продавец непродовольственных товаров", "Кассир торгового зала" <p align="center">Аннотации рабочих программ практик</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик - Аннотация производственной практики (преддипломной) 	общего образования)		
7	38.02.03	Операционная деятельность в логистике укрупненной группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление	38.02.03 Операционная деятельность в логистике (базовая подготовка) (социально-экономический профиль)	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	<p align="center">Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура <p align="center">Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-</p>	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)		

Квалификация
«операционный
логист»

научного учебного цикла

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности

**Аннотации рабочих программ
обще профессиональных дисциплин
профессионального учебного цикла**

- ОП.01 Экономика организации
- ОП.02 Статистика
- ОП.03 Менеджмент
- ОП.04 Документационное обеспечение управления
- ОП.05 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
- ОП.06 Финансы, денежное обращение и кредит
- ОП.07 Бухгалтерский учет
- ОП.08 Налоги и налогообложение
- ОП.09 Аудит
- ОП.10 Анализ финансово-хозяйственной деятельности
- ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.12 Предпринимательская деятельность

**Аннотации рабочих программ
профессиональных модулей**

- ПМ.01 Планирование и организация логистического процесса в организациях (подразделениях) различных сфер деятельности
- ПМ.02 Управление логистическими процессами в закупках, производстве и распределении
- ПМ.03 Оптимизация ресурсов организаций (подразделений), связанных с материальными и нематериальными потоками
- ПМ.04 Оценка эффективности работы логистических систем и контроль логистических операций

Аннотации рабочих программ практик

- Аннотация рабочей программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик
- Аннотация производственной практики (преддипломной)

8	43.02.15	Поварское и кондитерское дело укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (ТОП-50)	43.02.15 Поварское и кондитерское дело (социально-экономический профиль) Квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования) Учебный план (очная форма обучения на базе среднего общего образования) Учебный план (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)	<p align="center">Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Психология общения - ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности - ОГСЭ.05 Физическая культура <p align="center">Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Химия - ЕН.02 Экологические основы природопользования <p align="center">Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - ОП.02 Организация хранения контроль запасов и сырья - ОП.03 Техническое оснащение организаций питания и охрана труда - ОП.04 Организация обслуживания - ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг - ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности - ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности - ОП.09 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий, приготовлении и декорировании кондитерских изделий <p align="center">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - ПМ.02 Организация и ведение процессов 	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования) Календарный учебный график (очная форма обучения на базе среднего общего образования) Календарный учебный график (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)	Учебная практика Производственная практика Преддипломная практика	
---	----------	---	--	--	--	--	---	--

					<p>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>- 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>- 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>- 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>- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>- ПМ.07 Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь</p> <p>Аннотации рабочих программ практик</p> <p>- Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p> <p>- Аннотация преддипломной практики</p>			
9	43.02.14	<p>Гостиничное дело</p> <p>укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (ТОП-50)</p>	<p>43.02.14 Гостиничное дело (социально-экономический профиль)</p> <p>Квалификация «специалист по гостеприимству»</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <p>- ОГСЭ.01 Основы философии</p> <p>- ОГСЭ.02 История</p> <p>- ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>- ОГСЭ.04 Физическая культура</p> <p>- ОГСЭ.05 Психология общения</p> <p>Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего</p>	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>		

					<p>естественнонаучного учебного цикла - ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла - ОП.01 Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле - ОП.02 Основы маркетинга гостиничных услуг - ОП.03 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности - ОП.04 Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия - ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия - ОП.06 Иностранный язык (второй) - ОП.07 Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности - ОП.09 Актуальные и современные тенденции в администрировании отелей</p> <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей - ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения - ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания - ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж - ПМ.05 Выполнение работ по профессиям Горничная, Агент по закупкам, Бармен, Буфетчик</p> <p>Аннотации рабочих программ практик - Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик - Аннотация преддипломной практики</p>			
10	43.02.13	Технология	43.02.13	Учебный план	Аннотации рабочих программ дисциплин	Календарный	Учебная практика	

		<p>парикмахерско го искусства укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (ТОП-50)</p>	<p>Технология парикмахерского искусства (социально- экономический профиль)</p> <p>Квалификация «парикмахер- модельер»</p>	<p>(очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>общего гуманитарного и социально- экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Психология общения - ОГСЭ.04 Иностранный язык в профессиональной деятельности - ОГСЭ.05 Физическая культура <p>Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Сервисная деятельность - ОП.02 История изобразительного искусства - ОП.03 Рисунок и живопись - ОП.04 Эстетика - ОП.05 Санитария и гигиена парикмахерских услуг - ОП.06. Основы анатомии и физиологии кожи и волос - ОП.07 Материаловедение - ОП.08 Пластическая анатомия - ОП.09.Безопасность жизнедеятельности - ОП.10 Экономика организации - ОП.11 Актуальные и современные тенденции парикмахерского искусства <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Предоставление современных парикмахерских услуг - ПМ.02 Подбор и выполнение причёсок различного назначения с учётом потребностей клиента - ПМ.03 Создание имиджа, разработка и выполнение художественного образа на основании заказа - ПМ.04 Организация предпринимательской 	<p>учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Производственная практика (преддипломная)</p>	
--	--	--	---	--	--	---	--	--

					<p>деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.05 Выполнение работ по профессии Парикмахер <p>Аннотации рабочих программ практик</p> <ul style="list-style-type: none"> - Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик - Аннотация рабочей программы преддипломной практики 			
11	43.02.02	Парикмахерское искусство	43.02.02. Парикмахерское искусство	Учебный план (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История - ОГСЭ.03 Иностранный язык - ОГСЭ.04 Физическая культура - ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи <p>Аннотации рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности - ЕН.02 Математика <p>Аннотации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Сервисная деятельность - ОП.02 История изобразительного искусства - ОП.03 Рисунок и живопись - ОП.04 Санитария и гигиена парикмахерских услуг - ОП.05 Основы анатомии и физиологии кожи и волос - ОП.06. Материаловедение - ОП.07 Пластическая анатомия - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Организация и выполнение технологических процессов парикмахерских услуг 	Календарный учебный график (заочная форма обучения на базе среднего общего образования)	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Производственная практика (преддипломная)</p>	

					<p>- ПМ.02 Подбор форм причесок и их выполнение с учетом индивидуальных особенностей потребителей</p> <p>- ПМ.03 Внедрение новых технологий и тенденций моды</p> <p>- ПМ.04 Выполнение работ по профессии Парикмахер</p> <p>Аннотации рабочих программ практик</p> <p>- Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p> <p>- Аннотация рабочей программы преддипломной практики</p>			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

1	19.01.14	<p>Оператор процессов колбасного производства укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</p>	<p>19.01.14 Оператор процессов колбасного производства (естественнонаучный профиль)</p> <p>Квалификации: «оператор автомата по производству вареных колбас», «формовщик колбасных изделий»</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <p>- ОП.01. Общая технология мяса и мясопродуктов</p> <p>- ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>- ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности</p> <p>- ОП.04.Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <p>- ПМ. 01 Составление фарша для колбасных изделий</p> <p>- ПМ.02 Формовка колбасных изделий</p> <p>- ПМ.03 Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий</p> <p>- ПМ.04 Обвалка и жиловка мяса всех видов скота</p> <p>Аннотация к рабочей программе дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p>Аннотация рабочей программы</p>	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика</p>	
---	----------	--	--	---	--	---	--	--

2	19.01.04	Пекарь укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.01.04 Пекарь (естественнонаучный профиль) Квалификации: «пекарь», «кондитер»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	учебной и производственной практик Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла - ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности - ОП.03 Безопасность жизнедеятельности - ОП.04 Современные тенденции хлебобулочного и кондитерского производства - ОП.05 Приготовление отделочных кремовых полуфабрикатов Аннотации рабочих программ профессиональных модулей - ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей - ПМ.02 Приготовление теста - ПМ.03 Разделка теста - ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий - ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика	
3	19.01.10	Мастер производства молочной продукции укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	19.01.10 Мастер производства молочной продукции (технологический профиль) Квалификации: «аппаратчик пастеризации», «мастер производства цельномолочной и кисломолочной продукции», «маслодел»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла - ОП.01 Характеристика молочного сырья и ассортимента молочных продуктов - ОП.02 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - ОП.03 Экономические и правовые основы производственной деятельности - ОП.04 Основы менеджмента - ОП.05 Безопасность жизнедеятельности - ОП.06 Основы бухгалтерского учёта - ОП.07 Организация и технология розничной торговли - ОП.08 Розничная торговля продовольственными товарами - ОП.09 Технология производства различных видов сыров	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика	

					<p align="center">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ. 01 Механическая и термическая обработка молока - ПМ. 02 Изготовление цельномолочной и кисломолочной продукции - ПМ 03. Изготовление различных видов сливочного масла - ПМ 04 Обеспечение работы производственной смены <p align="center">Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p align="center">Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>			
4	43.01.09	Повар, кондитер укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм (ТОП-50)	43.01.09 Повар, кондитер (естественнонаучный профиль) Квалификации: «повар», «кондитер»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	<p align="center">Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 Охрана труда - ОП.06 Иностранный язык в профессиональной деятельности - ОП.07 Безопасность жизнедеятельности - ОП.08 Физическая культура <p align="center">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика	

					<p>ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>			
5	43.01.01	<p>Официант, бармен укрупненной группы профессий 43.00.00.Сервис и туризм.</p>	<p>29.01.08 Официант, бармен (социально-экономический профиль)</p> <p>Квалификации: «Официант», «бармен», «буфетчик»</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01. Основы культуры профессионального общения - ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - ОП.03 Товароведение пищевых продуктов - ОП.04 Правовое обеспечение профессиональной деятельности - ОП.05 Безопасность жизнедеятельности <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания - ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок <p>Аннотация к рабочей программе дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p>Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика</p>	
6	43.01.07	<p>Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис</p>	<p>43.01.07 Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования (технологический профиль)</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП. 01 Основы технической графики - ОП.02 Основы электротехники - ОП.03 Основы материаловедения - ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - ОП.05 Техника безопасности и охрана труда - ОП.06 Технология слесарных работ 	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика</p>	

		и туризм	Квалификации: «слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования», «слесарь по эксплуатации и ремонту подземных газопроводов»		<ul style="list-style-type: none"> - ОП.07 Основы газового хозяйства - ОП.08 Безопасность жизнедеятельности - ОП.09 Допуски и технические измерения - ОП.10 Инновационные технологии газовой индустрии <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Обслуживание и ремонт газового оборудования систем газоснабжения потребителей (населения, коммунально-бытовых и промышленных организаций) - ПМ.02 Обслуживание и ремонт подземных газопроводов и сооружений на них <p style="text-align: center;">Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p style="text-align: center;">Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>			
7	43.01.02	Парикмахер укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм	43.01.02 Парикмахер (социально-экономический профиль) Квалификация «парикмахер»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	<p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОП.01 Экономические и правовые основы производственной 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 - ОП.07 Изготовление постижерных украшений <p style="text-align: center;">Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос - ПМ 02. Выполнение химической завивки волос - ПМ.03 Выполнение окрашивания волос - ПМ. 04 Оформление причесок <p style="text-align: center;">Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p style="text-align: center;">Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика	

8	29.01.08	Оператор швейного оборудования укрупненной группы профессий 29.00.00 Технология лёгкой промышленности	29.01.08 Оператор швейного оборудования (технологический профиль) Квалификации: «оператор швейного оборудования», «швея»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла - ОП.01 Экономические и правовые основы производственной деятельности - ОП.02 Безопасность жизнедеятельности - ОП.03 Основы конструирования швейных изделий - ОП.04 Технология художественной вышивки Аннотации рабочих программ профессиональных модулей - ПМ. 01 Выполнение работ по обслуживанию оборудования подготовительно - раскройного производства - ПМ. 02 Выполнение работ по обработке текстильных изделий из различных материалов Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Учебная практика Производственная практика	
9	09.01.01	Наладчик аппаратного и программного обеспечения укрупненной группы профессий 09.00.00 Информатика и вычислительная техника	09.01.01 Наладчик аппаратного и программного обеспечения (технологический профиль) Квалификация «наладчик технологического оборудования»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)	Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла - ОП.01 Основы информационных технологий - ОП.01 Основы электротехники - ОП.01 Основы электроники и цифровой схемотехники - ОП.01 Охрана труда и техника безопасности - ОП.01 Экономика организации - ОП.01 Безопасность жизнедеятельности Аннотации рабочих программ профессиональных модулей - ПМ.01 Обслуживание аппаратного обеспечения персональных компьютеров, серверов, периферийных устройств, оборудования и компьютерной оргтехники - ПМ 02 Установка и обслуживание программного обеспечения персональных компьютеров, серверов, периферийных устройств и оборудования - ПМ.03 Модернизация аппаратного обеспечения персональных компьютеров, серверов, периферийных устройств и	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)		

					<p>оборудования</p> <p>- ПМ. 04 Модернизация программного обеспечения персональных компьютеров, серверов, периферийных устройств и оборудования</p> <p>Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p>Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>			
10	09.01.01	<p>Мастер по обработке цифровой информации укрупненной группы профессий 09.00.00 Информатика и вычислительная техника</p>	<p>09.01.01 Мастер по обработке цифровой информации (технологический профиль)</p> <p>Квалификация «оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин»</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <p>- ОП.01. Основы информационных технологий</p> <p>- ОП.02. Основы электротехники</p> <p>- ОП.03. Основы электроники и цифровой схемотехники</p> <p>- ОП.04 Охрана труда и техника безопасности</p> <p>- ОП.05 Экономика организации</p> <p>- ОП.06 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>- ОП.07 Основы делопроизводства</p> <p>Аннотации рабочих программ профессиональных модулей</p> <p>- ПМ.01 Ввод и обработка цифровой информации</p> <p>- ПМ 02 Хранение, передача и публикация цифровой информации</p> <p>Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура</p> <p>Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования)</p>		

ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

1	19601	<p>Швея укрупненной группы профессий «Швейное производство»</p>	<p>19601 Швея</p> <p>Квалификация «швея 2 разряда»</p>	<p>Учебный план (очная форма обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений</p>	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <p>- ОП.01 Основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>- ОП.02 Математика в профессии</p> <p>- ОП.03 Специальный рисунок</p> <p>- ОП.04 Основы конструирования одежды</p> <p>- ОП.05 Оборудование швейного производства</p> <p>- ОП.07 Материаловедение</p>	<p>Календарный учебный график (очная форма обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII</p>	<p>Учебная практика</p> <p>Производственная практика</p>	
---	-------	--	---	--	--	---	--	--

				VIII вида)	<p>- ОП.08 Экономика отрасли и предприятия - ОП.09 Охрана труда</p> <p>Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального цикла</p> <p>- ПД.01 Технология швейного производства - ПД.02 Технология художественной вышивки</p> <p>Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p> <p>Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура</p>	вида)		
2	16472 12882	Пекарь Комплектовщик товаров	<p>16472 Пекарь 12882 Комплектовщик товаров</p> <p>Квалификации: пекарь 2 разряда, комплектовщик товаров 2 разряда</p>	Учебный план (очная форма обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида)	<p>Аннотации рабочих программ дисциплин общепрофессионального учебного цикла</p> <p>- ОП.01 Основы безопасности жизнедеятельности - ОП.02 Математика в профессии - ОП.03 Основы микробиологии, санитарии и гигиены - ОП.04 Оборудование</p> <p>Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального учебного цикла</p> <p>- ПД.01 Технология производства дрожжей - ПД.02 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, деления теста, формования тестовых заготовок - ПД.03 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий - ПП.04 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий ПП.05 Технология упаковки и укладки готовой продукции ПП.06 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров ПП.07 Организация и технология розничной торговли ПП.08 Организация рабочего места и охрана труда</p> <p>Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик</p>	Календарный учебный график (очная форма обучения для выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида)		

					Аннотация рабочей программы дисциплины ФК.00. Физическая культура			
3	17353	Продавец продовольственных товаров укрупненной группы профессий «Торговля и общественное питание»	17353 Продавец продовольственных товаров Квалификация «Продавец продовольственных товаров»	Учебный план (очная форма обучения на базе основного общего образования, без получения среднего общего образования)	Аннотации рабочих программ дисциплин профессионального учебного цикла - ОП.01 Основы права в торговле - ОП.02 Техника вычислений, учет и отчетность - ОП.03 Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены - ОП.04 Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле - ОП.05 Организация торговли - ОП.06 Основы товароведения продовольственных товаров (группа товаров) - ОП.07 Торговая техника и оборудование Аннотация рабочей программы учебной и производственной практик	Календарный учебный график (очная форма обучения на базе основного общего образования, без получения среднего общего образования)	Учебная практика Производственная практика	