

Реализуемые образовательные программы по уровню образования, формам обучения, нормативным срокам обучения, сроку действия государственных аккредитаций образовательных программ

№ п/п	Специальность / профессия	Условия приема	Нормативный срок/ форма обучения	Язык, на котором осуществляется образования	Учебные дисциплины, курсы, модули, практики предусмотренные образовательной программой	Использование электронного обучения/ дистанционных образовательных технологий	Срок действия государственной аккредитации, серия/номер свидетельства о государственной аккредитации
Программы подготовки специалистов среднего звена							
1	19.02.10 Технология продукции общественног о питания	Среднее общее образование	3г.10м/заочное	русский	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, хранение и контроль запасов и сырья ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.05 Метрология и стандартизация 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	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

					<p>приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции УП.01 ПП.01 ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции УП.02 ПП.02 ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции УП.03 ПП.03 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП.04 ПП.04 ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов УП.05 ПП.05 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 Управление структурным подразделением УП. 06 ПП.06 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессии 11176 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар) МДК 07.01 Бармен МДК 07.02 Кулинарная продукция массового спроса МДК 07.03 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 07.04 Техническое оснащение и организация рабочего места повара УП.07 ПП.07</p>		
2	19.02.10 Технология продукции общественног о питания	Основное общее образование	3г10м/очное	русский	<p>ОУД 01 Русский язык ОУД 02 Литература ОУД 03 Родной язык ОУД 04 Иностранный язык ОУД 05 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия. ОУД 06 История</p>	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

					<p>ОУД 07 Физическая культура ОУД 08 ОБЖ ОУД 09 Астрономия ОУДп.10 Биология ОУДп.11 Химия ОУДп.12 Информатика ЭК Индивидуальный проект УД 01 Обществознание (включая экономику и право) УД 02 Экология родного края 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, хранение и контроль запасов и сырья ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.05 Метрология и стандартизация 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>продукции УП.01 ПП.01 ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции УП.02 ПП.02 ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции УП.03 ПП.03 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП.04 ПП.04 ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов УП.05 ПП.05 ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 Управление структурным</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					<p>подразделением УП. 06 ПП.06 ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих (по профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар) МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд МДК 07.02 Кулинарная продукция массового спроса МДК 07.03 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 07.04 Техническое оснащение и организация рабочего места повара УП.07 ПП.07</p>		
3	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Основное общее образование	2г10м/очное	русский	<p>ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.у 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.б 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык</p>	да	02.12.2025г., 56А01 0004200

					<p>ОГСЭ.04 Физическая культура</p> <p>ОГСЭ.05 Основы финансовой грамотности</p> <p>ЕН.01 Математика</p> <p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p> <p>ОП.01 Основы коммерческой деятельности</p> <p>ОП.02 Теоретические основы товароведения</p> <p>ОП.03 Статистика</p> <p>ОП 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОП. 05 Документационное обеспечение управления</p> <p>ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p> <p>ОП 07 Бухгалтерский учет</p> <p>ОП 08.Метрология и стандартизация</p> <p>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>МДК.01.01 Основы управления ассортиментом товаров</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p> <p>МДК.02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы</p> <p>УП.02 Учебная практика</p> <p>ПП.02 Производственная практика</p> <p>МДК.03.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>УП.03 Учебная практика</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>МДК 04.01 Продавец продовольственных товаров</p> <p>МДК 04.02 Продавец непродовольственных товаров</p> <p>УП.04 Учебная практика</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					ПП.04 Производственная практика		
4	38.02.04 Коммерция (по отраслям)	Основное общее образование	2г10м/очное 3г10м/заочное	русский	ОУД 01 Русский язык ОУД 02 Литература ОУД 03 Иностранный язык ОУДп. 04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия. ОУД 05 История ОУД 06 Физическая культура ОУД 07 ОБЖ ОУД 08 Астрономия ОУД 09 Родной язык ОУДп.10 Экономика ОУДп.11 География ОУДп.12 Информатика ЭК.01 Основы финансовой грамотности ЭК.02 Основы проектной деятельности ОГСЭ. 01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ЕН.01 Математика ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.01 Экономика организации ОП.02 Статистика ОП.03 Менеджмент (по отраслям) 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 ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

					<p>МДК 01.01 Организация коммерческой деятельности</p> <p>МДК 01.02 Организация торговли</p> <p>МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда</p> <p>УП.01</p> <p>ПП. 01</p> <p>ПМ 02. Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности</p> <p>МДК 02.01 Финансы, налоги и налогообложение</p> <p>МДК 02.02</p> <p>Анализ финансово-хозяйственной деятельности</p> <p>МДК 02.03 Маркетинг</p> <p>УП 02</p> <p>ПП 02</p> <p>ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.</p> <p>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</p> <p>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>УП 03</p> <p>ПП 03</p> <p>ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих 12965 Контролер-кассир</p> <p>МДК 04.01 Контролер-кассир</p> <p>УП 04</p> <p>ПП 04</p>		
5	38.02.04 Коммерция (по отраслям)	Среднее общее образование	Зг10м/заочное	русский	<p>ОГСЭ. 01 Основы философии</p> <p>ОГСЭ.02 История</p>	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

					<p>ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ЕН.01 Математика ЕН.02 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.01 Экономика организации ОП.02 Статистика ОП.03 Менеджмент (по отраслям) 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 ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью МДК 01.01 Организация коммерческой деятельности МДК 01.02 Организация торговли МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда УП.01 ПП. 01 ПМ 02. Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности МДК 02.01 Финансы, налоги и налогообложение МДК 02.02 Анализ финансово-хозяйственной деятельности МДК 02.03 Маркетинг УП 02 ПП 02</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

					ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров УП 03 ПП 03 ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих 12965 Контролер-кассир МДК 04.01 Контролер-кассир УП 04 ПП 04		
6	38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	Основное общее образование	2г10м/очное 3г10м/заочное	русский	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.у 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.б 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ОГСЭ 01 Основы философии ОГСЭ 02 История ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ 04 Физическая культура/адаптивная физическая	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

				<p>культура</p> <p>ОГСЭ 05 Психология общения</p> <p>ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности</p> <p>ЕН.01 Математика</p> <p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p> <p>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</p> <p>ОП.01 Экономика организации</p> <p>ОП.02 Финансы, денежное обращение и кредит</p> <p>ОП.03 Налоги и налогообложение</p> <p>ОП.04 Основы бухгалтерского учета</p> <p>ОП.05 Аудит</p> <p>ОП.06 Документационное обеспечение управления</p> <p>ОП.07 Основы предпринимательской деятельности</p> <p>ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные ИТ в ПД</p> <p>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП.10 Менеджмент</p> <p>ОП.11 Статистика</p> <p>ОП.11/ АД. 01 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ПМ.01 Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации</p> <p>МДК.01.01 Практические основы бухгалтерского учета активов организации</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p> ПМ.01 Э Экзамен демонстрационный ПМ.02 Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации МДК 02.01 Практические основы бухгалтерского учета источников формирования активов организации МДК.02.02 Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ.02 Э Экзамен демонстрационный ПМ.03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами МДК 03.01 Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПМ.03 Э Экзамен демонстрационный ПМ.04 Составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности МДК 04.01 Технология составления бухгалтерской отчетности МДК 04.02 Основы анализа бухгалтерской отчетности УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ.04 Э Экзамен демонстрационный ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, </p>	
--	--	--	--	---	--

					должностям служащих МДК 05.01 Организация кассовых операций УП 05 Учебная практика ПП 05 Производственная практика ПМ 05 Квалификационный экзамен		
7	38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	Среднее общее образование	3г10м/заочное	русский	ОГСЭ 01 Основы философии ОГСЭ 02 История ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ 04 Физическая культура/адаптивная физическая культура ОГСЭ 05 Психология общения ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности ЕН.01 Математика ЕН.02 Экологические основы природопользования ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины ОП.01 Экономика организации ОП.02 Финансы, денежное обращение и кредит ОП.03 Налоги и налогообложение ОП.04 Основы бухгалтерского учета ОП.05 Аудит ОП.06 Документационное обеспечение управления ОП.07 Основы предпринимательской деятельности ОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные ИТ в ПД ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Менеджмент ОП.11 Статистика		

				<p>ОП.11/ АД. 01 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ПМ.01 Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации</p> <p>МДК.01.01 Практические основы бухгалтерского учета активов организации</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p> <p>ПМ.01 Э Экзамен демонстрационный</p> <p>ПМ.02 Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации</p> <p>МДК 02.01 Практические основы бухгалтерского учета источников формирования активов организации</p> <p>МДК.02.02 Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации</p> <p>УП.02 Учебная практика</p> <p>ПП.02 Производственная практика</p> <p>ПМ.02 Э Экзамен демонстрационный</p> <p>ПМ.03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами</p> <p>МДК 03.01 Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами</p> <p>УП.03 Учебная практика</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>ПМ.03 Э Экзамен демонстрационный</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					ПМ.04 Составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности МДК 04.01 Технология составления бухгалтерской отчетности МДК 04.02 Основы анализа бухгалтерской отчетности УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ.04 Э Экзамен демонстрационный ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 05.01 Организация кассовых операций УП 05 Учебная практика ПП 05 Производственная практика ПМ 05 Квалификационный экзамен		
8	39.02.01 Банковское дело	Основное общее образование	2г10м/очное	русский	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.у 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.б 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ОГСЭ 01 Основы философии ОГСЭ 02 История ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ 04 Физическая	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

				<p>культура/адаптивная физическая культура</p> <p>ОГСЭ 05 Психология общения</p> <p>ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности</p> <p>ЕН.01 Элементы высшей математики</p> <p>ЕН.02 Экологические основы природопользования</p> <p>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</p> <p>ОП. 01 Экономика организации</p> <p>ОП. 02 Менеджмент</p> <p>ОП. 03. Бухгалтерский учет</p> <p>ОП. 04. Организация бухгалтерского учета в банках</p> <p>ОП. 05. Анализ финансово-хозяйственной деятельности</p> <p>ОП. 06 Рынок ценных бумаг</p> <p>ОП. 07. Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП. 08. Основы предпринимательской деятельности</p> <p>ОП. 09. Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные ИТ в ПД</p> <p>ОП.10/ АД. 01 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ПМ. 01 Введение расчётных операций</p> <p>МДК.01.01 Организация безналичных расчётов</p> <p>МДК 01.02. Кассовые операции банка</p> <p>МДК 01.03 Международные расчёты по экспортно-импортным операциям</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p> <p>ПМ.01 Э Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 02 Осуществление кредитных</p>	
--	--	--	--	--	--

					<p>операций МДК.02.01 Организация кредитной работы МДК 02.02 Учёт кредитных операций УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ.02 Э Экзамен по модулю ПМ 03 Выполнение работ по профессии 20002 Агент банка МДК 03.01. Выполнение работ по профессии 20002 Агент банка УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПМ.03 Э Квалификационный экзамен</p>		
9	54.02.01 Дизайн (по отраслям)	Основное общее образование	3г10м/очное	русский	<p>ОД.б 01 Русский язык ОД.у 02 Литература ОД.б 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.б 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.у 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности</p>	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

					<p>ЕН 00. Математический и общий естественнонаучный цикл</p> <p>ЕН.01 Математика</p> <p>ЕН.02 "Экологические основы природопользования"</p> <p>ЕН.03 "Информационное обеспечение профессиональной деятельности"</p> <p>ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины</p> <p>ОП.01 Материаловедение</p> <p>ОП.02 Экономика организации</p> <p>ОП.03 Рисунок с основами перспективы</p> <p>ОП.04 Живопись с основами цветоведения</p> <p>ОП.05 История дизайна</p> <p>ОП.06 История изобразительного искусства</p> <p>ОП.07 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП.08/ АД 08 "Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда социально-правовых знаний "</p> <p>ПМ.01 "Разработка художественно - конструкторских (дизайнерских) проектов промышленной продукции, предметно-пространственных комплексов"</p> <p>МДК.01.01 Дизайн-проектирование (композиция, макетирование, современные концепции в искусстве</p> <p>МДК.01.02 Основы проектной и компьютерной графики</p> <p>МДК.01.03 Методы расчета основных технико-экономических показателей проектирования</p> <p>МДК.01.04 Моделирование и проектирование интерьера</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

				<p>МДК 01.05 Дизайн-проектирование ландшафтных объектов</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p> <p>ПМ.01 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ.02 Техническое исполнение художественно-конструкторских (дизайнерских) проектов в материале</p> <p>МДК.02.01 Выполнение художественно-конструкторских проектов в материале</p> <p>МДК.02.02 Основы конструкторско-технологического обеспечения дизайна</p> <p>УП.02 Учебная практика</p> <p>ПП.02 Производственная практика</p> <p>ПМ.02 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ.03 Контроль за изготовлением изделий в производстве в части соответствия их авторскому образцу</p> <p>МДК.03.01 Основы стандартизации сертификации и метрологии</p> <p>МДК.03.02 Основы управления качеством</p> <p>УП.03 Учебная практика</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>ПМ.03 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ.04 Организация работы коллектива исполнителей</p> <p>МДК.04.01 Основы менеджмента, управление персоналом</p> <p>УП.04 Учебная практика</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p> <p>ПМ. 04 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ.05 "Выполнение работ по профессии рабочих, должности служащих</p> <p>Исполнитель художественно-оформительских работ "</p> <p>МДК.05.01 Техника оформительских</p>		
--	--	--	--	---	--	--

					<p>работ МДК.05.02 Рекламно-агитационные материалы УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПМ.05 Квалификационный экзамен</p>		
10	43.02.03 Стилистика и искусство визажа	Основное общее образование	3г10м/очное	русский	<p>ОУД 01 Русский язык ОУД 02 Литература ОУД 03 Иностранный язык ОУДп. 04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия. ОУД 05 История ОУД 06 Физическая культура ОУД 07 ОБЖ ОУД 08 Астрономия ОУД 09 Родной язык ОУДп.10 Экономика ОУДп.11 География ОУДп.12 Информатика ЭК.01 Основы финансовой грамотности ЭК.02 Основы проектной деятельности ОГСЭ. 01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Психология общения ОГСЭ.04 Иностранный язык ОГСЭ.05 Физическая культура ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи ЕН.01 Информатика и информационно-коммуникационные технологии в ПД ОП.01 Сервисная деятельность ОП.02 Основы маркетинга и менеджмента ОП.03 Пластическая анатомия человека ОП.04 Рисунок и живопись ОП.05 Цветоведение ОП.06 Основы композиции ОП.07 Эстетика</p>	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

					<p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП. 09 Санитария и гигиена ОП.10 Правовое обеспечение профессиональной деятельности ОП.11 Основы финансовой грамотности ОП.12 Основы предпринимательской деятельности ПМ.01 Коррекция и окрашивание бровей, окрашивание ресниц МДК.01.01 Основы косметологии МДК.01.02 Технология оформления бровей и ресниц УП ПП ПМ.02 Выполнение салонного и специфического макияжа МДК.02.01 Искусство и технология макияжа УП.02 ПП.02 ПМ.03 Выполнение фейс-арта, боди-арта МДК 03.01Технология фейс-арта и боди-арта УП.03 ПП.03 ПМ.04 Создание индивидуального стиля заказчика в соответствии с запросами, историческими стилями и тенденциями моды. МДК.04.01 Искусство создания стиля МДК 04.02 Оформление прически УП.04 ПП.04 ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					должностям служащих. МДК.05.01 Технология маникюра МДК.05.02 Технология педикюра УП.05 ПП.05		
11	20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях	Основное общее образование	3г10м/очное	русский	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.у 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.б 05 Информатика ОД.у 06 Физика ОД.б 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Техническая механика ОП.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП 04 Основы эксплуатации электрооборудования ОП. 05 Метрология и стандартизация ОП.10 Правовые основы деятельности аварийно-спасательных формирований ОП.12/ АД 12"Эффективное поведение	да	

				<p>на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда социально-правовых знаний"</p> <p>ПМ.01 Выполнение аварийно - спасательных в чрезвычайных ситуациях</p> <p>МДК 01.01 Основы ведения аварийно-спасательных работ</p> <p>МДК 01.02 Аварийно -спасательные работы на высоте</p> <p>МДК 01.03 Аварийно -спасательные работы на химически опасных и взрывопожароопасных производственных объектах</p> <p>МДК 01.04 Оказание первой помощи и психологическая поддержка</p> <p>УП 01 Учебная практика</p> <p>ПП 01 Производственная практика</p> <p>ПМ 01 ПА Экзамен по модулю</p> <p>ПМ.02 Планирование и организация мероприятий по прогнозированию и предупреждению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера</p> <p>МДК 02.01 Потенциально опасные процессы и производства</p> <p>МДК 02.02 Организация защиты населения и территорий</p> <p>УП 02 Учебная практика</p> <p>ПП 02 Производственная практика</p> <p>ПМ 02 ПА Экзамен по модулю</p> <p>ПМ.03 Обеспечение жизнедеятельности в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера</p> <p>МДК 03.01 Основы топографии</p> <p>МДК 03.02 Выживание в природной среде</p> <p>МДК 03.03 Обеспечение</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					<p>жизнедеятельности и выживания в условиях чрезвычайных ситуаций</p> <p>УП 03 Учебная практика</p> <p>ПП 03 Производственная практика</p> <p>ПМ 03 ПА Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 04 Организация работ в составе аварийно - спасательных подразделений в чрезвычайных ситуациях</p> <p>МДК 04.01 Организация действий аварийно -спасательных подразделений при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и на этапах тушения пожара</p> <p>МДК 04.02 Организация спасения пострадавших в зонах чрезвычайных ситуаций</p> <p>МДК 04.03 Аварийно -спасательное, газоспасательное и пожарное оборудование и инструменты</p> <p>МДК 04.04 Основы применения беспилотных авиационных систем и робототехники</p> <p>УП.04 Учебная практика</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p> <p>ПМ 04 ПА Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 16781 Пожарный</p> <p>МДК 05.02 Выполнение работ по профессии 11442 Водитель автомобиля</p> <p>УП.05 Учебная практика</p> <p>ПП.05 Производственная практика</p> <p>ПМ 05 Квалификационный экзамен</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

12	40.02.01Право и социальная защита	Основное общее образование	2г.10м/очное	русский	<p>ОД.б 01 Русский язык ОД.у 02 Литература ОД.б 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.б 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.у 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности ЕН.01 Математика ЕН.02 Информатика ОП.01 Теория государства и права ОП.02 Конституционное право ОП.03 Административное право ОП 04 Основы экологического права ОП. 05Трудовое право ОП.06 Гражданское право ОП 07 Семейное право ОП 08.Гражданский процесс ОП. 09Страховое дело ОП. 10Статистика ОП. 11 Экономика организации ОП. 12 Менеджмент ОП. 13 Документационное обеспечение управления ОП. 14Информационные технологии в</p>	да	
----	-----------------------------------	----------------------------	--------------	---------	---	----	--

					профессиональной деятельности ОП. 15 Безопасность жизнедеятельности ОП. 16/ АД. 16 "Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда" ПМ.01 Обеспечение реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты МДК.01.01 Право социального обеспечения МДК 01.02 Психология социально-правовой деятельности УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности) ПМ.02 Организационное обеспечение деятельности учреждений социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации МДК.02.01 Организация работы органов и учреждений социальной защиты населения, органов Пенсионного фонда Российской Федерации (ПФР) УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)		
13	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Основное общее образование	3г.10м/очное 4г 10м/заочное	русский	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.б 03 Математика ОД.у 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.у 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

				<p> ОД.6 10 Обществознание ОД.6 11 География ОД.6 12 Физическая культура ОД.6 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ. 05 Психология общения ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности ЕН.01 Математика ЕН.02 Экологические основы природопользования ЕН.03 Химия П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 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 товароведения продовольственных товаров ОП. 11 Метрология и стандартизация </p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>ОП.12 Основы калькуляции и учета ОП.13/ АД 13"Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда" 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 УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика ПМ. 01 Экзамен по модулю 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 МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ. 02 Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>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>УП.03 Учебная практика</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>ПМ. 03 Экзамен по модулю</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>УП.04 Учебная практика</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p> <p>ПМ. 04 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>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>УП.05 Учебная практика</p> <p>ПП.05 Производственная практика</p> <p>ПМ. 05 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p>УП.06 Учебная практика</p> <p>ПП.06 Производственная практика</p> <p>ПМ. 06 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 16675 Повар</p> <p>МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд</p> <p>УП.07 Учебная практика</p> <p>ПП.07 Производственная практика</p> <p>ПМ. 07 Квалификационный экзамен</p> <p>ПМ 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					должностей служащих по профессии 12901 Кондитер МДК 08.01 Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента УП.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПМ. 08 Квалификационный экзамен		
14	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Среднее общее образование	3г.10м/заочное	русский	ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ. 05 Психология общения ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности ЕН.01 Математика ЕН.02 Экологические основы природопользования ЕН.03 Химия П.00 Профессиональный цикл ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 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	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

				<p>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП.10 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП. 11 Метрология и стандартизация</p> <p>ОП.12 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.13/ АД 13 "Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда"</p> <p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p> <p>ПМ. 01 Экзамен по модулю</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>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>УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ. 02 Экзамен по модулю 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 МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПМ. 03 Экзамен по модулю 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 МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента УП.04 Учебная практика</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>ПП.04 Производственная практика ПМ. 04 Экзамен по модулю 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 МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПМ. 05 Экзамен по модулю ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала УП.06 Учебная практика ПП.06 Производственная практика ПМ. 06 Экзамен по модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 16675 Повар МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд УП.07 Учебная практика ПП.07 Производственная практика</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					ПМ. 07 Квалификационный экзамен ПМ 08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих по профессии 12901 Кондитер МДК 08.01 Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента УП.08 Учебная практика ПП.08 Производственная практика ПМ. 08 Квалификационный экзамен		
15	19.02.15 Биотехнология пищевой промышленности	Основное общее образование	3г.10м/заочное	русский	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.б 03 Математика ОД.б 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.у 07 Химия ОД.у 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.06 Основы финансовой грамотности ОП.01 Основы микробиологии ОП.02 Основы биотехнологии ОП.03 Научно-технические основы производства биотехнологической	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

				<p> продукции ОП.04 Процессы и аппараты биотехнологии ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП.06 Охрана труда ОП.06 Математические основы профессиональной деятельности ОП.07 Менеджмент и основы бережливого производства ОП.07/ АД 01 "Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда социально-правовых знаний" МДК 01.01 Технологические процессы производства биотехнологической молочной продукции МДК 01.02 Технологические процессы производства биотехнологической мясной продукции МДК 01.03 Технологические процессы производства биотехнологической продукции из растительного сырья МДК 01.04 Технологические процессы производства специализированной биотехнологической продукции УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика ПМ 01 ПА Экзамен по модулю МДК 02.01 Организация лабораторных исследований по обеспечению качества на всех технологических этапах производства продукции МДК 02.02 Техническое оснащение и организация рабочего места УП 02 Учебная практика </p>		
--	--	--	--	--	--	--

					ПП 02 Производственная практика ПМ 02 ПА Экзамен по модулю МДК 03.01 Технологические схемы производства продуктов питания МДК 03.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья МДК 03.03 Производственный контроль и безопасность технологических процессов УП 03 Учебная практика ПП 03 Производственная практика ПМ 03 ПА Экзамен по модулю МДК 04.01 Основы управления персоналом МДК 04.02 Организация и управление работой трудового коллектива УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ 04 ПА Экзамен по модулю МДК 05.01Выполнение работ по профессии 13265 Лаборант-микробиолог УП.05 Учебная практика ПП.05 Производственная практика ПМ 05 ПА Квалификационный экзамен		
16	43.02.17 Технологии индустрии красоты (направленность парикмахерское искусство)	Основное общее образование	2г.10м/заочное	русский	ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.б 03 Математика ОД.у 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.у 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура	да	02.12.2025г., 56A01 0004200

				<p>ОД.6 13 ОБЖ</p> <p>ИП Индивидуальный проект</p> <p>СГ.01 История России</p> <p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>СГ.04 Физическая культура</p> <p>СГ.05 Основы финансовой грамотности</p> <p>ОП.01 Информационное обеспечение профессиональной деятельности</p> <p>ОП.02 Анатомия и физиология человека</p> <p>ОП.03 Санитария и гигиена в сфере услуг</p> <p>ОП.04 Рисунок и живопись</p> <p>ОП.05 Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты</p> <p>ОП.06 Деловые и профессиональные коммуникации</p> <p>ОП.10/ АД. 01 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ПМ.01 Предоставление парикмахерских услуг</p> <p>МДК 01.01 Выполнение классических и современных, коммерческих стрижек волос</p> <p>МДК 01.02 Выполнение химического воздействия на волосы</p> <p>МДК 01.03 Выполнение простых и сложных видов окрашивания волос</p> <p>МДК 01.04 Выполнение классических и современных, коммерческих укладок на волосах различной длины</p> <p>МДК 01.05 Моделирование классических и современных, коммерческих причесок с применением украшений и постижерных изделий</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					<p>УП 01 Учебная практика ПП 01 Производственная практика ПМ 01 Экзамен по модулю ПМ 02 Создание индивидуального стиля заказчика в соответствии с запросами, историческими стилями и тенденциями моды МДК 02.01 Искусство создания стиля МДК 02.02 Салонный и специфический макияж, художественное оформление лица и тела клиента УП 02 Учебная практика ПП 02 Производственная практика ПМ 02 Экзамен по модулю ПМ 03 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Специалист по маникюру, специалист по педикюру МДК 03.03 Технология маникюра МДК 03.02 Технология педикюра УП 03 Учебная практика ПП 03 Производственная практика ПМ 03 Квалификационный экзамен</p>		
17	43.02.17 Технологии индустрии красоты (направленность визаж и стилистика)	Основное общее образование	2г.10м/заочное	русский	<p>ОД.б 01 Русский язык ОД.б 02 Литература ОД.б 03 Математика ОД.у 04 Иностранный язык ОД.у 05 Информатика ОД.б 06 Физика ОД.у 07 Химия ОД.б 08 Биология ОД.б 09 История ОД.б 10 Обществознание ОД.б 11 География ОД.б 12 Физическая культура ОД.б 13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект</p>	да	02.12.2025г., 56А01 0004200

				<p>СГ.01 История России</p> <p>СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>СГ.03 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>СГ.04 Физическая культура</p> <p>СГ.05 Основы финансовой грамотности</p> <p>ОП.01 Информационное обеспечение профессиональной деятельности</p> <p>ОП.02 Анатомия и физиология человека</p> <p>ОП.03 Санитария и гигиена в сфере услуг</p> <p>ОП.04 Рисунок и живопись</p> <p>ОП.05 Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты</p> <p>ОП.06 Деловые и профессиональные коммуникации</p> <p>ОП.10/ АД. 01 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ПМ.01 Предоставление визажных услуг</p> <p>МДК 01.01 Дизайн бровей и ресниц</p> <p>МДК 01.02 Салонный и специфический макияж, художественное оформление лица и тела клиента</p> <p>УП 01 Учебная практика</p> <p>ПП 01 Производственная практика</p> <p>ПМ 01 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 02 Создание индивидуального стиля заказчика в соответствии с запросами, историческими стилями и тенденциями моды</p> <p>МДК 02.01 Искусство создания стиля</p> <p>МДК 02.02 Оформление причёски</p> <p>УП 02 Учебная практика</p> <p>ПП 02 Производственная практика</p> <p>ПМ 02 Экзамен по модулю</p> <p>ПМ 03 Выполнение работ по одной или</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					нескольким профессиям рабочих , должностям служащих: Специалист по маникюру, специалист по педикюру МДК 03.03 Технология маникюра МДК 03.02Технология педикюра УП 03 Учебная практика ПП 03 Производственная практика ПМ 03 Квалификационный экзамен		
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих							
18	43.01.09 Повар, кондитер	Основное общее образование	3г10м/очное	русский	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Математика ОДу.04 Иностранный язык ОДу. 05 Информатика ОУД.06 Физика ОДу. 07 Химия ОУД.08 Биология ОУД.09 История ОУД.10 Обществознание ОУД. 11 География ОУД.12 Физическая культура ОУД.13 ОБЖ ИП Индивидуальный проект ЭК.01 Основы финансовой грамотности ЭК.02 Основы рисования и лепки 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 Иностранный язык в	да	02.12.2025г., 56А01 0004200

				<p> профессиональной деятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.09 Физическая культура ОП.10 Основы предпринимательской деятельности ОП.11/ АД.01 Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и эффективное поведение на рынке труда 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 УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика 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 УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок </p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>УП.03 Учебная практика</p> <p>ПП.03 Производственная практика</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>УП.04 Учебная практика</p> <p>ПП.04 Производственная практика</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>УП.05 Учебная практика</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					ПП.05 Производственная практика		
19	43.01.02 Парикмахер	Основное общее образование	2г10м/очное	основное общее образование	ОУД 01 Русский язык ОУД 02 Литература ОУД 03 Иностранный язык ОУДп. 04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия. ОУД 05 История ОУД 06 Физическая культура ОУД 07 ОБЖ ОУД 08 Астрономия ОУД 09 Родной язык ОУДп.10 География ОУДп.11 Экономика ОУД 12 Право ЭК.01 Информатика ЭК.02 Естествознание ЭК.03 Основы финансовой грамотности 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 ОП.07 Материаловедение ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос МДК 01.01 Стрижки и укладки волос УП 01 ПП 01	да	02.12.2025г., 56А01 0004200

					<p>ПМ.02 Выполнение химической завивки волос МДК 02.01 Химическая завивка волос УП.02 ПП.02 ПМ.03 Выполнение окрашивания волос МДК 03.01 Окрашивание волос УП.03 ПП.03 ПМ.04 Оформление причесок МДК 04.01 Искусство прически УП. 04 ПП. 04 ФК.00 Физическая культура</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--