**Информация о реализуемых образовательных программах, в том числе о реализуемых адаптированных образовательных программах, с указанием в отношении каждой образовательной программы на 01.09.2024г**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | Норматив-ный срок обучения | Срок действия государственной аккредитации образовательной программы (при наличии государственной аккредитации) | Об общественной, профессионально-общественной аккредитации образовательной программы (при наличии общественной, профессионально-общественной аккредитации) | Об уровне образования | О коде и наименовании профессии, специальности, направления подготовки | О языке(х), на котором (ых) осуществляется образование (обучение) | Об учебных предметах, курсах, дисциплинах (модулях), предусмотренных соответствующей образовательной программой | О практиках, предусмотренной соответствующей образовательной программой | Об использовании при реализации образовательной программы электронного обучения и дистанционных образовательных технологий |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 1 | очная | 2 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 23.01.07 Машинист крана (крановщик), программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы:***  Русский язык  Литература  Родной язык  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Астрономия  Математика  Информатика  Физика  Введение в профессию / Профессиональное самоопределение:  Индивидуальный проект  Современное обществознание  География в профессии  Финансовая грамотность  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Слесарное дело  Материаловедение  Охрана труда  Электротехника  Техническое черчение  Безопасность жизнедеятельности  ***Междисциплинарные курсы:***  Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»  Устройство, управление и техническое обслуживание крана | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Транспортировка грузов  УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ  ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ | + |
| 2 | очная | 1 год 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 23.01.07 Машинист крана (крановщик), программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, набор 2023г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы:***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Слесарное дело  Материаловедение  Охрана труда  Электротехника  Техническое черчение  Безопасность жизнедеятельности  Формирование ключевых компетенций цифровой экономики  ***Междисциплинарные курсы:***  Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»  Устройство, управление и техническое обслуживание крана  Устройство и эксплуатация крана - манипулятора | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Транспортировка грузов  УП.01.02 Учебная практика (практическое вождение)  УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ  УП.02.02 Учебная практика (управление краном)  ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ  УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 Эксплуатация кранов-манипуляторов, грузоподъёмностью до 10 тонн при производстве строительных, монтажных и погрузочно-разгрузочных работ | + |
| 3 | очная | 1 год 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 23.01.07 Машинист крана (крановщик), программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы:***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защита Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  Россия - моя история  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины:***  Слесарное дело  Материаловедение  Охрана труда  Электротехника  Техническое черчение  Безопасность жизнедеятельности  **Междисциплинарные курсы:**  Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»  Устройство, управление и техническое обслуживание крана  Устройство и эксплуатация крана - манипулятора | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Транспортировка грузов  УП.01.02 Учебная практика (практическое вождение)  УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ  УП.02.02 Учебная практика (управление краном)  ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работ  УП.03.01 Учебная практика по ПМ.03 Эксплуатация кранов-манипуляторов, грузоподъёмностью до 10 тонн при производстве строительных, монтажных и погрузочно-разгрузочных работ | + |
| 4 | очная | 2 год 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 08.01.29 Мастер по ремонту и обслуживанию инженерных систем жилищно-коммунального хозяйства, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы:***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защита Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Социально-гуманитарный цикл***  История России  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура  Основы бережливого производства  Основы финансовой грамотности  Россия - моя история  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Техническое черчение  Электротехника  Охрана труда  Эффективное поведение на рынке труда  ***Междисциплинарные курсы***  Монтаж, ремонт и обслуживание систем водоснабжения, водоотведения и отопления  Технология электродуговой сварки  Технология газовой сварки и резки | Учебная практика ПМ.01 Монтаж, ремонт и обслуживание систем водоснабжения, водоотведения и отопления  Производственная практика ПМ.01 Монтаж, ремонт и обслуживание систем водоснабжения, водоотведения и отопления  Учебная практика ПМ.02 Выполнение сварочных работ при ремонте оборудования систем отопления водоснабжения и водоотведения  Производственная практика ПМ.02 Выполнение сварочных работ при ремонте оборудования систем отопления водоснабжения и водоотведения | + |
| 5 | очная | 2 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.01.01  Официант, бармен, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защита Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  Право  Экономика  Россия - моя история  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Основы культуры профессионального общения  Основы физиологии питания, санитарии и гигиены  Товароведение пищевых продуктов  Правовые основы проф. деятельности  Безопасность жизнедеятельности  ККТ и расчеты с потребителями  ***Междисциплинарные курсы***  Организация и технология обслуживания в общественном питании  Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания  ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питания  УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением напитков и простых закусок  ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением напитков и простых закусок | + |
| 6 | очная | 2 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 38.01.02  Продавец, контролёр-кассир, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Обществознание  Естествознание  География  Родной язык  Астрономия  Математика  Право  Экономика  Информатика  Финансовая грамотность  Основы исследовательской деятельности  Эффективное поведение на рынке труда / Русский язык и культура речи  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Основы деловой культуры  Основы бухгалтерского учёта  Организация и технология розничной торговли  Санитария и гигиена  Безопасность жизнедеятельности  Защита прав потребителя ***Междисциплинарные курсы***  Розничная торговля непродовольственными товарами  Розничная торговля продовольственными товарами  Эксплуатация контрольно-кассовой техники | Учебная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров  Производственная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров  Учебная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров  Производственная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров  Учебная практика по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями  Производственная практика по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями | + |
| 7 | очная | 2 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 38.01.02  Продавец, контролёр-кассир, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2023г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  Экономика  Право  Экология  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Основы деловой культуры  Основы бухгалтерского учёта  Организация и технология розничной торговли  Санитария и гигиена  Безопасность жизнедеятельности  Защита прав потребителя | Учебная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров  Производственная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров  Учебная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров  Производственная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров  Учебная практика по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями  Производственная практика по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями | + |
| 8 | очная | 1 год 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки), программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2023г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Основы инженерной графики  Основы электротехники  Основы материаловедения  Допуски и технические измерения  Основы экономики  Безопасность жизнедеятельности  ***Междисциплинарные курсы***  Основы технологии сварки и сварочное оборудование  Технология производства сварных конструкций  Подготовительные и сборочные операции перед сваркой  Контроль качества сварных соединений  Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами  Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением | Учебная практика ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки  Производственная практика ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки  Учебная практика ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом  Производственная практика ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом  Учебная практика ПМ.04 Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением  Производственная практика ПМ.04 Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением | + |
| 9 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.01.09  Повар, кондитер программа подготовки, квалифицированных рабочих, служащих набор 2021г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  Родной язык  Иностранный язык  История  Физическая культура / Адаптационная физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Астрономия  Математика  Информатика  Химия  Введение в профессию / Профессиональное самоопределение:  Индивидуальный проект  Биология в профессии  Физика в профессии  Современное обществознание  ***Общепрофессиональный цикл***  Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  Основы товароведения продовольственных товаров  Техническое оснащение и организация рабочего места  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Основы калькуляции и учёта  Охрана труда  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура / Адаптационная физическая культура  Организация обслуживания  Основы бизнеса и предпринимательской деятельности  Психология общения  Искусство оформления блюд и изделий  Эффективное поведение на рынке труда  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Производственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | + |
| 10 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.01.09  Повар, кондитер программа подготовки, квалифицированных рабочих, служащих набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  Родной язык  Иностранный язык  История  Физическая культура / Адаптационная физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Астрономия  Математика  Информатика  Химия  Введение в профессию / Профессиональное самоопределение:  Индивидуальный проект  Биология в профессии  Физика в профессии  Современное обществознание  ***Общепрофессиональный цикл***  Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  Основы товароведения продовольственных товаров  Техническое оснащение и организация рабочего места  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Основы калькуляции и учёта  Охрана труда  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура / Адаптационная физическая культура  Организация обслуживания  Основы бизнеса и предпринимательской деятельности  Психология общения  Искусство оформления блюд и изделий  Эффективное поведение на рынке труда  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Производственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | + |
| 11 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.01.09  Повар, кондитер программа подготовки, квалифицированных рабочих, служащих набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защита Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  Право  Экономика  Россия - моя история  ***Общепрофессиональный цикл***  Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  Основы товароведения продовольственных товаров  Техническое оснащение и организация рабочего места  Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  Основы калькуляции и учёта  Охрана труда  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура / Адаптивная физическая культура  Организация обслуживания  Основы бизнеса и предпринимательской деятельности  Психология общения  Искусство оформления блюд и изделий  Эффективное поведение на рынке труда  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Учебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Производственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента  Учебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | + |
| 12 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 22.02.06 Сварочное производство, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Химия  Обществознание (включая экономику и право)  Биология  География  Экология  Астрономия  Математика  Информатика  Физика  Основы исследовательской деятельности / География Алтайского края  ***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины***  Основы философии  История  Иностранный язык  Физическая культура  ***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***  Математика  Информатика  Физика  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Информационные технологии в профессиональной деятельности  Правовое обеспечение профессиональной деятельности  Основы экономики организации  Менеджмент  Охрана труда  Инженерная графика  Техническая механика  Материаловедение  Электротехника и электроника  Метрология, стандартизация и сертификация  Безопасность жизнедеятельности  Эффективное поведение на рынке труда  Финансовая грамотность  Сопротивление материалов  Сварка пластика и композиционных материалов  ***Междисциплинарные курсы***  Технология сварочных работ  Основное оборудование для производства сварных конструкций  Основы расчёта и проектирования сварных конструкций  Основы проектирования технологических процессов  Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций  Основы организации и планирования производственных работ на сварочном участке  Подготовительно-сварочные работы  Оборудование, техника и технология электросварки  Технология электросварочных и газосварочных работ  Электросварочные работы на автоматических и полуавтоматических машинах | Учебная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций  Производственная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций  Учебная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделий  Производственная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделий  Учебная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций  Производственная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций  Учебная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производства  Производственная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производства  Учебная практика по ПМ.05 Выполнение работ по профессиям электрогазосварщик и электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах  Производственная практика по ПМ.05 Выполнение работ по профессиям электрогазосварщик и электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинах  Производственная практика (преддипломная) | + |
| 13 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 22.02.06 Сварочное производство, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защита Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***  История России  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура  Основы финансовой грамотности  Основы бережливого производства  Основы поиска работы  Основы правового обеспечения профессиональной деятельности  Россия - моя история  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Информационные технологии в профессиональной деятельности  Охрана труда  Экономика организации  Менеджмент  Инженерная графика  Техническая механика  Материаловедение  Электротехника и электроника  Метрология, стандартизация и сертификация  Технологические процессы в машиностроении  Допуски и технические измерения  Порядок проведения оценки качества продукции на каждой стадии производственного процесса  Основы автоматизации производства  ***Междисциплинарные курсы***  Технология сварочных работ  Основное оборудование для производства сварных конструкций  Основы расчёта и проектирования сварных конструкций  Основы проектирования технологических процессов  Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций  Основы организации и планирования производственных работ на сварочном участке | Учебная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций  Производственная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкций  Учебная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделий  Производственная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделий  Учебная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций  Производственная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкций  Учебная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производства  Производственная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производства | + |
| 14 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2021г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  Иностранный язык  Математика  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Обществознание (включая экономику и право)  Астрономия  Информатика  Химия  Биология  География  Экология  Основы исследовательской деятельности / География Алтайского края  ***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины***  Основы философии  История  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / адаптационная физическая культура  Психология общения  ***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***  Химия  Экологические основы природопользования  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  Организация хранения и контроль запасов сырья  Техническое оснащение организаций питания  Организация обслуживания  Основы экономики, менеджмента и маркетинга  Правовые основы профессиональной деятельности  Информационные технологии в профессиональной деятельности  Охрана труда  Безопасность жизнедеятельности  Финансовая грамотность  Эффективное поведение на рынке труда  Бухгалтерский учет в общественном питании  Сервисные технологии в ресторанном деле  ***Междисциплинарные курсы***  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  Технология продукции общественного питания  Технология приготовления мучных кондитерских изделий | УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  УП.02 Учебная практика по 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  ПП.02 Производственная практика по 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  УП.03 Учебная практика по 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  ПП.03 Производственная практика по 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  УП.04 Учебная практика по 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  ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  УП.05 Учебная практика по 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  ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  УП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  УП.07 Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  ПП.07 Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  Производственная практика (преддипломная) | + |
| 15 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  Родной язык  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Астрономия  Информатика  Математика  Право  Индивидуальный проект/ (География Алтайского края)  ***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины***  Основы философии  История  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / адаптационная физическая культура  Психология общения  ***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***  Химия  Экологические основы природопользования  ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  Организация хранения и контроль запасов сырья  Техническое оснащение организаций питания  Организация обслуживания  Основы экономики, менеджмента и маркетинга  Правовые основы профессиональной деятельности  Информационные технологии в профессиональной деятельности  Охрана труда  Безопасность жизнедеятельности  Финансовая грамотность  Эффективное поведение на рынке труда  Бухгалтерский учет в общественном питании  Сервисные технологии в ресторанном деле  ***Междисциплинарные курсы***  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  Технология продукции общественного питания  Технология приготовления мучных кондитерских изделий | УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  УП.02 Учебная практика по 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  ПП.02 Производственная практика по 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  УП.03 Учебная практика по 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  ПП.03 Производственная практика по 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  УП.04 Учебная практика по 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  ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  УП.05 Учебная практика по 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  ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  УП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  УП.07 Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  ПП.07 Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  Производственная практика (преддипломная) | + |
| 16 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2023г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***  Основы философии  История  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / адаптивная физическая культура  Психология общения  ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***  Химия  Экологические основы природопользования  **Общепрофессиональный цикл**  Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  Организация хранения и контроль запасов сырья  Техническое оснащение организаций питания  Организация обслуживания  Основы экономики, менеджмента и маркетинга  Правовые основы профессиональной деятельности  Информационные технологии в профессиональной деятельности  Охрана труда  Безопасность жизнедеятельности  Финансовая грамотность  Эффективное поведение на рынке труда  Бухгалтерский учет в общественном питании  Сервисные технологии в ресторанном деле  **Междисциплинарные курсы**  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  Технология продукции общественного питания  Технология приготовления мучных кондитерских изделий | УП.01 Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  ПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  УП.02 Учебная практика по 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  ПП.02 Производственная практика по 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  УП.03 Учебная практика по 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  ПП.03 Производственная практика по 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  УП.04 Учебная практика по 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  ПП.04 Производственная практика по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  УП.05 Учебная практика по 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  ПП.05 Производственная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  УП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  УП.07 Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  ПП.07 Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)  Производственная практика (преддипломная) | + |
| 17 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.14 Гостиничное дело, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2021г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Обществознание  Естествознание  География  Экология  Астрономия  Математика  Право  Экономика  Информатика  Финансовая грамотность  Основы исследовательской деятельности  Эффективное поведение на рынке труда / Русский язык и культура речи  ***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины***  Основы философии  История  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура  Психология общения  Русский язык и культура речи  История туризма и гостеприимства  ***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***  Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле  Основы маркетинга гостиничных услуг  Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности  Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия  Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия  Иностранный язык (второй)  Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса  Безопасность жизнедеятельности  Регионоведение  Организация туристических услуг  Этика деловых отношений  Сервисная деятельность  Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг  Эффективное трудоустройство  Конфликтология  Организация гостиничного дела  Технологии организации дополнительных услуг в гостинице  Организация культурно-досуговой деятельности в индустрии гостеприимства  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения  Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения  Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания  Организация и контроль деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Иностранный язык в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж  Организация работы горничной  Организация работы портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения  Производственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения  Учебная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  Производственная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  Учебная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Производственная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Учебная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  Производственная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  Производственная практика (преддипломная) | + |
| 18 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.14 Гостиничное дело, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  Родной язык  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Астрономия  Информатика  Математика  Право  Индивидуальный проект / География Алтайского края  ***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины***  Основы философии  История  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура  Психология общения  Русский язык и культура речи  История туризма и гостеприимства  ***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***  Информатика и информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ***Общепрофессиональные учебные дисциплины***  Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле  Основы маркетинга гостиничных услуг  Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности  Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия  Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия  Иностранный язык (второй)  Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса  Безопасность жизнедеятельности  Регионоведение  Организация туристических услуг  Этика деловых отношений  Сервисная деятельность  Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг  Эффективное трудоустройство  Конфликтология  Организация гостиничного дела  Технологии организации дополнительных услуг в гостинице  Организация культурно-досуговой деятельности в индустрии гостеприимства  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения  Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещения  Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания  Организация и контроль деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Иностранный язык в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж  Организация работы горничной  Организация работы портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения  Производственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения  Учебная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  Производственная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания  Учебная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Производственная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  Учебная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  Производственная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  Учебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  Производственная практика (преддипломная) | + |
| 19 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 09.02.07 Информационные системы и программирование, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2022г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  Иностранный язык  История  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Астрономия  Обществознание  Химия  Родной язык  Индивидуальный проект  Математика  Физика  Информатика  Основы финансовой грамотности / География Алтайского края  ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***  Основы философии  История  Психология общения  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / Адаптивная физическая культура  Русский язык и культура речи  Документационное обеспечение профессиональной деятельности  ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***  Элементы высшей математики  Дискретная математика с элементами математической логики  Теория вероятностей и математическая статистики  ***Общепрофессиональный цикл***  Операционные системы и среды  Архитектура аппаратных средств  Информационные технологии  Основы алгоритмизации и программирования  Правовое обеспечение профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Экономика отрасли  Основы проектирования баз данных  Стандартизация, сертификация и техническое документоведение  Численные методы  Компьютерные сети  Менеджмент в профессиональной деятельности  Основы предпринимательства  ***Междисциплинарные курсы***  Разработка программных модулей  Поддержка и тестирование программных модулей  Разработка мобильных приложений  Системное программирование  Технология разработки программного обеспечения  Инструментальные средства разработки программного обеспечения  Математическое моделирование  Внедрение и поддержка компьютерных систем  Обеспечение качества функционирования компьютерных систем  Технология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Производственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Учебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Производственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Учебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Производственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Учебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных  Производственная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных | + |
| 20 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 09.02.07 Информационные системы и программирование, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2023г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***  Основы философии  История  Психология общения  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / Адаптивная физическая культура  Русский язык и культура речи  Документационное обеспечение профессиональной деятельности  ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***  Элементы высшей математики  Дискретная математика с элементами математической логики  Теория вероятностей и математическая статистики  ***Общепрофессиональный цикл***  Операционные системы и среды  Архитектура аппаратных средств  Информационные технологии  Основы алгоритмизации и программирования  Правовое обеспечение профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Экономика отрасли  Основы проектирования баз данных  Стандартизация, сертификация и техническое документоведение  Численные методы  Компьютерные сети  Менеджмент в профессиональной деятельности  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Разработка программных модулей  Поддержка и тестирование программных модулей  Разработка мобильных приложений  Системное программирование  Технология разработки программного обеспечения  Инструментальные средства разработки программного обеспечения  Математическое моделирование  Внедрение и поддержка компьютерных систем  Обеспечение качества функционирования компьютерных систем  Технология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Производственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Учебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Производственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Учебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Производственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Учебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных  Производственная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных | + |
| 21 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 09.02.07 Информационные системы и программирование, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2023г (с полным возмещением) | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***  Основы философии  История  Психология общения  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / Адаптивная физическая культура  Русский язык и культура речи  Документационное обеспечение профессиональной деятельности  ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***  Элементы высшей математики  Дискретная математика с элементами математической логики  Теория вероятностей и математическая статистики  ***Общепрофессиональный цикл***  Операционные системы и среды  Архитектура аппаратных средств  Информационные технологии  Основы алгоритмизации и программирования  Правовое обеспечение профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Экономика отрасли  Основы проектирования баз данных  Стандартизация, сертификация и техническое документоведение  Численные методы  Компьютерные сети  Менеджмент в профессиональной деятельности  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Разработка программных модулей  Поддержка и тестирование программных модулей  Разработка мобильных приложений  Системное программирование  Технология разработки программного обеспечения  Инструментальные средства разработки программного обеспечения  Математическое моделирование  Внедрение и поддержка компьютерных систем  Обеспечение качества функционирования компьютерных систем  Технология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Производственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Учебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Производственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Учебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Производственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Учебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных  Производственная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных | + |
| 22 | очная | 3 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 09.02.07 Информационные системы и программирование, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные предметы***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защиты Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***  Основы философии  История  Психология общения  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Физическая культура / Адаптивная физическая культура  Россия - моя история  Документационное обеспечение профессиональной деятельности  ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***  Элементы высшей математики  Дискретная математика с элементами математической логики  Теория вероятностей и математическая статистики  ***Общепрофессиональный цикл***  Операционные системы и среды  Архитектура аппаратных средств  Информационные технологии  Основы алгоритмизации и программирования  Правовое обеспечение профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Экономика отрасли  Основы проектирования баз данных  Стандартизация, сертификация и техническое документоведение  Численные методы  Компьютерные сети  Менеджмент в профессиональной деятельности  Финансовая грамотность  ***Междисциплинарные курсы***  Разработка программных модулей  Поддержка и тестирование программных модулей  Разработка мобильных приложений  Системное программирование  Технология разработки программного обеспечения  Инструментальные средства разработки программного обеспечения  Математическое моделирование  Внедрение и поддержка компьютерных систем  Обеспечение качества функционирования компьютерных систем  Технология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Производственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных систем  Учебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Производственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулей  Учебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Производственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетей  Учебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных  Производственная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данных | + |
| 23 | очная | 2 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.16 Туризм и гостеприимство, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2023г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности жизнедеятельности  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Социально - гуманитарный цикл***  История России  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура  Основы финансовой грамотности  Основы бережливого производства  ***Общепрофессиональный цикл***  Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве  Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса  Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве  Менеджмент в туризме и гостеприимстве  Информационно - коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве  Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела  Иностранный язык (второй)  Психология делового общения и конфликтология  Эффективное трудоустройство  Организация туристических услуг  ***Междисциплинарные курсы***  Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства  Изучение основ делопроизводства  Соблюдение норм этики делового общения  Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства  Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы  Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг  Организация деятельности департамента маркетинга и рекламы  Освоение профессии горничной.  Освоение профессии портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства  Производственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства  Учебная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг  Производственная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг  Учебная практика по МДК.03.01 Освоение профессии горничной  Учебная практика по МДК.03.02 Освоение профессии портье  Производственная практика по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников | + |
| 24 | очная | 2 года 10 месяцев | 5 лет  до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.02.16 Туризм и гостеприимство, программа подготовки специалистов среднего звена, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***  Русский язык  Литература  История  Обществознание  География  Иностранный язык  Математика  Информатика  Физическая культура  Основы безопасности и защиты Родины  Физика  Химия  Биология  Индивидуальный проект  ***Социально - гуманитарный цикл***  История России  Иностранный язык в профессиональной деятельности  Безопасность жизнедеятельности  Физическая культура  Основы финансовой грамотности  Основы бережливого производства  Россия - моя история  ***Общепрофессиональный цикл***  Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве  Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса  Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве  Менеджмент в туризме и гостеприимстве  Информационно - коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве  Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела  Иностранный язык (второй)  Психология делового общения и конфликтология  Эффективное трудоустройство  ***Междисциплинарные курсы***  Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства  Изучение основ делопроизводства  Соблюдение норм этики делового общения  Осуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимства  Организация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницы  Организация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услуг  Организация деятельности департамента маркетинга и рекламы  Освоение профессии горничной.  Освоение профессии портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства  Производственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства  Учебная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг  Производственная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услуг  Учебная практика по МДК.03.01 Освоение профессии горничной  Учебная практика по МДК.03.02 Освоение профессии портье  Производственная практика по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников | + |