**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 языкЛитератураРодной языкИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиАстрономияМатематикаИнформатикаФизикаВведение в профессию / Профессиональное самоопределение:Индивидуальный проектСовременное обществознаниеГеография в профессииФинансовая грамотность***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Слесарное делоМатериаловедениеОхрана трудаЭлектротехникаТехническое черчениеБезопасность жизнедеятельности***Междисциплинарные курсы:***Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»Устройство, управление и техническое обслуживание крана | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Транспортировка грузовУП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работПП.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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Слесарное делоМатериаловедениеОхрана трудаЭлектротехникаТехническое черчениеБезопасность жизнедеятельностиФормирование ключевых компетенций цифровой экономики***Междисциплинарные курсы:***Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»Устройство, управление и техническое обслуживание кранаУстройство и эксплуатация крана - манипулятора | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Транспортировка грузовУП.01.02 Учебная практика (практическое вождение)УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работУП.02.02 Учебная практика (управление краном)ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работУП.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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защита РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проектРоссия - моя история***Общепрофессиональные учебные дисциплины:***Слесарное делоМатериаловедениеОхрана трудаЭлектротехникаТехническое черчениеБезопасность жизнедеятельности**Междисциплинарные курсы:**Теоретическая подготовка водителей автомобилей категории «С»Устройство, управление и техническое обслуживание кранаУстройство и эксплуатация крана - манипулятора | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Транспортировка грузовУП.01.02 Учебная практика (практическое вождение)УП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работУП.02.02 Учебная практика (управление краном)ПП.02.01 Производственная практика по ПМ.02 Эксплуатация крана при производстве работУП.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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защита РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Социально-гуманитарный цикл***История РоссииИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культураОсновы бережливого производстваОсновы финансовой грамотностиРоссия - моя история***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Техническое черчениеЭлектротехникаОхрана трудаЭффективное поведение на рынке труда***Междисциплинарные курсы***Монтаж, ремонт и обслуживание систем водоснабжения, водоотведения и отопленияТехнология электродуговой сваркиТехнология газовой сварки и резки | Учебная практика ПМ.01 Монтаж, ремонт и обслуживание систем водоснабжения, водоотведения и отопленияПроизводственная практика ПМ.01 Монтаж, ремонт и обслуживание систем водоснабжения, водоотведения и отопленияУчебная практика ПМ.02 Выполнение сварочных работ при ремонте оборудования систем отопления водоснабжения и водоотведенияПроизводственная 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 | 43.01.01Официант, бармен, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2024г | Русский | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***Русский языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защита РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проектПравоЭкономикаРоссия - моя история***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Основы культуры профессионального общенияОсновы физиологии питания, санитарии и гигиеныТовароведение пищевых продуктовПравовые основы проф. деятельностиБезопасность жизнедеятельностиККТ и расчеты с потребителями***Междисциплинарные курсы***Организация и технология обслуживания в общественном питанииОрганизация и технология обслуживания в барах, буфетах | УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питанияПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Обслуживание потребителей, организаций общественного питанияУП.02.01 Учебная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением напитков и простых закусокПП.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 | 38.01.02Продавец, контролёр-кассир, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2022г | Русский  | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***Русский языкЛитератураИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиОбществознание ЕстествознаниеГеографияРодной языкАстрономияМатематикаПравоЭкономикаИнформатикаФинансовая грамотностьОсновы исследовательской деятельностиЭффективное поведение на рынке труда / Русский язык и культура речи***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Основы деловой культурыОсновы бухгалтерского учётаОрганизация и технология розничной торговлиСанитария и гигиенаБезопасность жизнедеятельностиЗащита прав потребителя ***Междисциплинарные курсы***Розничная торговля непродовольственными товарами Розничная торговля продовольственными товарамиЭксплуатация контрольно-кассовой техники | Учебная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаровПроизводственная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаровУчебная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаровПроизводственная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаровУчебная практика по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателямиПроизводственная 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 | 38.01.02Продавец, контролёр-кассир, программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, набор 2023г | Русский  | ***Общеобразовательные учебные дисциплины***Русский языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проектЭкономикаПравоЭкология***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Основы деловой культурыОсновы бухгалтерского учётаОрганизация и технология розничной торговлиСанитария и гигиенаБезопасность жизнедеятельностиЗащита прав потребителя | Учебная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаровПроизводственная практика по ПМ.01 Продажа непродовольственных товаровУчебная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаровПроизводственная практика по ПМ.02 Продажа продовольственных товаровУчебная практика по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателямиПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Основы инженерной графикиОсновы электротехникиОсновы материаловеденияДопуски и технические измеренияОсновы экономикиБезопасность жизнедеятельности***Междисциплинарные курсы***Основы технологии сварки и сварочное оборудованиеТехнология производства сварных конструкцийПодготовительные и сборочные операции перед сваркойКонтроль качества сварных соединенийТехника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродамиЧастично механизированная сварка (наплавка) плавлением | Учебная практика ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сваркиПроизводственная практика ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сваркиУчебная практика ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродомПроизводственная практика ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродомУчебная практика ПМ.04 Частично механизированная сварка (наплавка) плавлениемПроизводственная практика ПМ.04 Частично механизированная сварка (наплавка) плавлением | + |
| 9 | очная | 3 года 10 месяцев  | 5 лет до 18 июня 2025г. | - | Среднее профессиональное образование | 43.01.09Повар, кондитер программа подготовки, квалифицированных рабочих, служащих набор 2021г  | Русский  | ***Общеобразовательные учебные предметы***Русский языкЛитератураРодной языкИностранный языкИсторияФизическая культура / Адаптационная физическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиАстрономияМатематикаИнформатикаХимияВведение в профессию / Профессиональное самоопределение:Индивидуальный проектБиология в профессииФизика в профессииСовременное обществознание***Общепрофессиональный цикл***Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиеныОсновы товароведения продовольственных товаровТехническое оснащение и организация рабочего местаЭкономические и правовые основы профессиональной деятельностиОсновы калькуляции и учётаОхрана трудаИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культура / Адаптационная физическая культураОрганизация обслуживанияОсновы бизнеса и предпринимательской деятельностиПсихология общенияИскусство оформления блюд и изделийЭффективное поведение на рынке трудаФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПроцессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатовОрганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокПроцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокОрганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокПроцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокОрганизация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковПроцессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковОрганизация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПроцессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаУчебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПроизводственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаПроизводственная 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 | 43.01.09Повар, кондитер программа подготовки, квалифицированных рабочих, служащих набор 2022г  | Русский  | ***Общеобразовательные учебные предметы***Русский языкЛитератураРодной языкИностранный языкИсторияФизическая культура / Адаптационная физическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиАстрономияМатематикаИнформатикаХимияВведение в профессию / Профессиональное самоопределение:Индивидуальный проектБиология в профессииФизика в профессииСовременное обществознание***Общепрофессиональный цикл***Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиеныОсновы товароведения продовольственных товаровТехническое оснащение и организация рабочего местаЭкономические и правовые основы профессиональной деятельностиОсновы калькуляции и учётаОхрана трудаИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культура / Адаптационная физическая культураОрганизация обслуживанияОсновы бизнеса и предпринимательской деятельностиПсихология общенияИскусство оформления блюд и изделийЭффективное поведение на рынке трудаФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПроцессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатовОрганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокПроцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокОрганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокПроцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокОрганизация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковПроцессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковОрганизация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийПроцессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаУчебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПроизводственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаПроизводственная 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 | 43.01.09Повар, кондитер программа подготовки, квалифицированных рабочих, служащих набор 2024г  | Русский  | ***Общеобразовательные учебные предметы***Русский языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защита РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проектПравоЭкономикаРоссия - моя история***Общепрофессиональный цикл***Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиеныОсновы товароведения продовольственных товаровТехническое оснащение и организация рабочего местаЭкономические и правовые основы профессиональной деятельностиОсновы калькуляции и учётаОхрана трудаИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культура / Адаптивная физическая культураОрганизация обслуживанияОсновы бизнеса и предпринимательской деятельностиПсихология общенияИскусство оформления блюд и изделийЭффективное поведение на рынке трудаФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатовПроцессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатовОрганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокПроцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокОрганизация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокПроцессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокОрганизация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитковПроцессы 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 ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаУчебная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПроизводственная практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортиментаПроизводственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортиментаУчебная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПроизводственная 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 языкЛитератураИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиХимияОбществознание (включая экономику и право)БиологияГеографияЭкологияАстрономияМатематикаИнформатикаФизикаОсновы исследовательской деятельности / География Алтайского края***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины*** Основы философииИсторияИностранный языкФизическая культура***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***МатематикаИнформатикаФизика***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Информационные технологии в профессиональной деятельностиПравовое обеспечение профессиональной деятельностиОсновы экономики организацииМенеджментОхрана трудаИнженерная графикаТехническая механикаМатериаловедениеЭлектротехника и электроникаМетрология, стандартизация и сертификацияБезопасность жизнедеятельностиЭффективное поведение на рынке трудаФинансовая грамотностьСопротивление материаловСварка пластика и композиционных материалов***Междисциплинарные курсы***Технология сварочных работОсновное оборудование для производства сварных конструкцийОсновы расчёта и проектирования сварных конструкцийОсновы проектирования технологических процессовФормы и методы контроля качества металлов и сварных конструкцийОсновы организации и планирования производственных работ на сварочном участкеПодготовительно-сварочные работыОборудование, техника и технология электросваркиТехнология электросварочных и газосварочных работЭлектросварочные работы на автоматических и полуавтоматических машинах | Учебная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкцийПроизводственная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкцийУчебная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделийПроизводственная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделийУчебная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкцийПроизводственная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкцийУчебная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производстваПроизводственная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производстваУчебная практика по ПМ.05 Выполнение работ по профессиям электрогазосварщик и электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинахПроизводственная практика по ПМ.05 Выполнение работ по профессиям электрогазосварщик и электросварщик на автоматических и полуавтоматических машинахПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защита РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***История РоссииИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культураОсновы финансовой грамотностиОсновы бережливого производстваОсновы поиска работыОсновы правового обеспечения профессиональной деятельностиРоссия - моя история***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Информационные технологии в профессиональной деятельностиОхрана трудаЭкономика организацииМенеджментИнженерная графикаТехническая механикаМатериаловедениеЭлектротехника и электроникаМетрология, стандартизация и сертификацияТехнологические процессы в машиностроенииДопуски и технические измеренияПорядок проведения оценки качества продукции на каждой стадии производственного процессаОсновы автоматизации производства***Междисциплинарные курсы***Технология сварочных работОсновное оборудование для производства сварных конструкцийОсновы расчёта и проектирования сварных конструкцийОсновы проектирования технологических процессовФормы и методы контроля качества металлов и сварных конструкцийОсновы организации и планирования производственных работ на сварочном участке | Учебная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкцийПроизводственная практика по ПМ.01 Подготовка и осуществление технологических процессов изготовления сварных конструкцийУчебная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделийПроизводственная практика по ПМ.02 Разработка технологических процессов и проектирование изделийУчебная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкцийПроизводственная практика по ПМ.03 Формы и методы контроля качества металлов и сварных конструкцийУчебная практика по ПМ.04 Организация и планирование сварочного производстваПроизводственная 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 ЛитератураИностранный языкМатематика ИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизика Обществознание (включая экономику и право)АстрономияИнформатика ХимияБиологияГеографияЭкологияОсновы исследовательской деятельности / География Алтайского края***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины*** Основы философииИсторияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / адаптационная физическая культураПсихология общения***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***Химия Экологические основы природопользования***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаОрганизация хранения и контроль запасов сырьяТехническое оснащение организаций питанияОрганизация обслуживанияОсновы экономики, менеджмента и маркетингаПравовые основы профессиональной деятельностиИнформационные технологии в профессиональной деятельностиОхрана трудаБезопасность жизнедеятельностиФинансовая грамотностьЭффективное поведение на рынке трудаБухгалтерский учет в общественном питанииСервисные технологии в ресторанном деле***Междисциплинарные курсы***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПроцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаОперативное управление текущей деятельностью подчиненного персоналаТехнология продукции общественного питанияТехнология 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 ассортиментаПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаУП.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 языкЛитератураРодной языкИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиАстрономияИнформатикаМатематикаПравоИндивидуальный проект/ (География Алтайского края)***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины*** Основы философииИсторияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / адаптационная физическая культураПсихология общения***Математические и общие естественнонаучные учебные дисциплины***Химия Экологические основы природопользования***Общепрофессиональные учебные дисциплины***Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаОрганизация хранения и контроль запасов сырьяТехническое оснащение организаций питанияОрганизация обслуживанияОсновы экономики, менеджмента и маркетингаПравовые основы профессиональной деятельностиИнформационные технологии в профессиональной деятельностиОхрана трудаБезопасность жизнедеятельностиФинансовая грамотностьЭффективное поведение на рынке трудаБухгалтерский учет в общественном питанииСервисные технологии в ресторанном деле***Междисциплинарные курсы***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПроцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаОперативное управление текущей деятельностью подчиненного персоналаТехнология продукции общественного питанияТехнология 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 ассортиментаПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаУП.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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***Основы философииИсторияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / адаптивная физическая культураПсихология общения***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***ХимияЭкологические основы природопользования**Общепрофессиональный цикл**Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаОрганизация хранения и контроль запасов сырьяТехническое оснащение организаций питанияОрганизация обслуживанияОсновы экономики, менеджмента и маркетингаПравовые основы профессиональной деятельностиИнформационные технологии в профессиональной деятельностиОхрана трудаБезопасность жизнедеятельностиФинансовая грамотностьЭффективное поведение на рынке трудаБухгалтерский учет в общественном питанииСервисные технологии в ресторанном деле**Междисциплинарные курсы**Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовПроцессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатовОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментаОрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаПроцессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортиментаОперативное управление текущей деятельностью подчиненного персоналаТехнология продукции общественного питанияТехнология 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 ассортиментаПП.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.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 обслуживанияПП.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 обслуживанияУП.06 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаПП.06 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персоналаУП.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 языкЛитератураИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиОбществознание ЕстествознаниеГеографияЭкологияАстрономияМатематикаПравоЭкономикаИнформатикаФинансовая грамотностьОсновы исследовательской деятельностиЭффективное поведение на рынке труда / Русский язык и культура речи***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины***Основы философииИсторияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культураПсихология общенияРусский язык и культура речиИстория 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 делеОсновы маркетинга гостиничных услугПравовое и документационное обеспечение профессиональной деятельностиЭкономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятияТребования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятияИностранный язык (второй)Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнесаБезопасность жизнедеятельностиРегионоведениеОрганизация туристических услугЭтика деловых отношенийСервисная деятельностьСтандартизация и контроль качества гостиничных услугЭффективное трудоустройствоКонфликтологияОрганизация гостиничного делаТехнологии организации дополнительных услуг в гостиницеОрганизация культурно-досуговой деятельности в индустрии гостеприимстваФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещенияИностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещенияОрганизация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питанияИностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питанияОрганизация и контроль деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фондаИностранный язык в службе обслуживания и эксплуатации номерного фондаОрганизация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продажИностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продажОрганизация работы горничнойОрганизация работы портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещенияПроизводственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещенияУчебная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питанияПроизводственная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питанияУчебная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фондаПроизводственная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фондаУчебная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продажПроизводственная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продажУчебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихПроизводственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихПроизводственная 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 языкЛитератураРодной языкИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиАстрономияИнформатикаМатематикаПравоИндивидуальный проект / География Алтайского края***Общие гуманитарные и социально-экономические учебные дисциплины*** Основы философииИсторияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культураПсихология общенияРусский язык и культура речиИстория 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 делеОсновы маркетинга гостиничных услугПравовое и документационное обеспечение профессиональной деятельностиЭкономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятияТребования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятияИностранный язык (второй)Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнесаБезопасность жизнедеятельностиРегионоведениеОрганизация туристических услугЭтика деловых отношенийСервисная деятельностьСтандартизация и контроль качества гостиничных услугЭффективное трудоустройствоКонфликтологияОрганизация гостиничного делаТехнологии организации дополнительных услуг в гостиницеОрганизация культурно-досуговой деятельности в индустрии гостеприимстваФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещенияИностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы приема и размещенияОрганизация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питанияИностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питанияОрганизация и контроль деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фондаИностранный язык в службе обслуживания и эксплуатации номерного фондаОрганизация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продажИностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продажОрганизация работы горничнойОрганизация работы портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещенияПроизводственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы приема и размещенияУчебная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питанияПроизводственная практика ПМ.02 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питанияУчебная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фондаПроизводственная практика ПМ.03 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фондаУчебная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продажПроизводственная практика ПМ.04 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продажУчебная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихПроизводственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащихПроизводственная 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 языкЛитератураИностранный языкИсторияФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиАстрономияОбществознаниеХимияРодной языкИндивидуальный проектМатематикаФизикаИнформатикаОсновы финансовой грамотности / География Алтайского края***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***Основы философииИсторияПсихология общенияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / Адаптивная физическая культураРусский язык и культура речиДокументационное обеспечение профессиональной деятельности***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***Элементы высшей математикиДискретная математика с элементами математической логикиТеория вероятностей и математическая статистики***Общепрофессиональный цикл***Операционные системы и средыАрхитектура аппаратных средствИнформационные технологииОсновы алгоритмизации и программированияПравовое обеспечение профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиЭкономика отраслиОсновы проектирования баз данныхСтандартизация, сертификация и техническое документоведениеЧисленные методыКомпьютерные сетиМенеджмент в профессиональной деятельностиОсновы предпринимательства***Междисциплинарные курсы***Разработка программных модулейПоддержка и тестирование программных модулейРазработка мобильных приложенийСистемное программированиеТехнология разработки программного обеспеченияИнструментальные средства разработки программного обеспеченияМатематическое моделированиеВнедрение и поддержка компьютерных системОбеспечение качества функционирования компьютерных системТехнология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системПроизводственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системУчебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейПроизводственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейУчебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейПроизводственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейУчебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данныхПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***Основы философииИсторияПсихология общенияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / Адаптивная физическая культураРусский язык и культура речиДокументационное обеспечение профессиональной деятельности***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***Элементы высшей математикиДискретная математика с элементами математической логикиТеория вероятностей и математическая статистики***Общепрофессиональный цикл***Операционные системы и средыАрхитектура аппаратных средствИнформационные технологииОсновы алгоритмизации и программированияПравовое обеспечение профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиЭкономика отраслиОсновы проектирования баз данныхСтандартизация, сертификация и техническое документоведениеЧисленные методыКомпьютерные сетиМенеджмент в профессиональной деятельностиФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Разработка программных модулейПоддержка и тестирование программных модулейРазработка мобильных приложенийСистемное программированиеТехнология разработки программного обеспеченияИнструментальные средства разработки программного обеспеченияМатематическое моделированиеВнедрение и поддержка компьютерных системОбеспечение качества функционирования компьютерных системТехнология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системПроизводственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системУчебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейПроизводственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейУчебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейПроизводственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейУчебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данныхПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***Основы философииИсторияПсихология общенияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / Адаптивная физическая культураРусский язык и культура речиДокументационное обеспечение профессиональной деятельности***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***Элементы высшей математикиДискретная математика с элементами математической логикиТеория вероятностей и математическая статистики***Общепрофессиональный цикл***Операционные системы и средыАрхитектура аппаратных средствИнформационные технологииОсновы алгоритмизации и программированияПравовое обеспечение профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиЭкономика отраслиОсновы проектирования баз данныхСтандартизация, сертификация и техническое документоведениеЧисленные методыКомпьютерные сетиМенеджмент в профессиональной деятельностиФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Разработка программных модулейПоддержка и тестирование программных модулейРазработка мобильных приложенийСистемное программированиеТехнология разработки программного обеспеченияИнструментальные средства разработки программного обеспеченияМатематическое моделированиеВнедрение и поддержка компьютерных системОбеспечение качества функционирования компьютерных системТехнология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системПроизводственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системУчебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейПроизводственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейУчебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейПроизводственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейУчебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данныхПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защиты РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл***Основы философииИсторияПсихология общенияИностранный язык в профессиональной деятельностиФизическая культура / Адаптивная физическая культураРоссия - моя историяДокументационное обеспечение профессиональной деятельности***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***Элементы высшей математикиДискретная математика с элементами математической логикиТеория вероятностей и математическая статистики***Общепрофессиональный цикл***Операционные системы и средыАрхитектура аппаратных средствИнформационные технологииОсновы алгоритмизации и программированияПравовое обеспечение профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиЭкономика отраслиОсновы проектирования баз данныхСтандартизация, сертификация и техническое документоведениеЧисленные методыКомпьютерные сетиМенеджмент в профессиональной деятельностиФинансовая грамотность***Междисциплинарные курсы***Разработка программных модулейПоддержка и тестирование программных модулейРазработка мобильных приложенийСистемное программированиеТехнология разработки программного обеспеченияИнструментальные средства разработки программного обеспеченияМатематическое моделированиеВнедрение и поддержка компьютерных системОбеспечение качества функционирования компьютерных системТехнология разработки и защиты баз данных | Учебная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системПроизводственная практика по ПМ.01 Разработка модулей программного обеспечения для компьютерных системУчебная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейПроизводственная практика по ПМ.02 Осуществление интеграции программных модулейУчебная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейПроизводственная практика по ПМ.04 Сопровождение и обслуживание программного обеспечения компьютерных сетейУчебная практика по ПМ.11 Разработка, администрирование и защита баз данныхПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности жизнедеятельностиФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Социально - гуманитарный цикл***История РоссииИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культураОсновы финансовой грамотностиОсновы бережливого производства***Общепрофессиональный цикл***Сервисная деятельность в туризме и гостеприимствеПредпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнесаПравовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимствеМенеджмент в туризме и гостеприимствеИнформационно - коммуникационные технологии в туризме и гостеприимствеЭкономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного делаИностранный язык (второй)Психология делового общения и конфликтологияЭффективное трудоустройствоОрганизация туристических услуг***Междисциплинарные курсы***Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимстваИзучение основ делопроизводстваСоблюдение норм этики делового общенияОсуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимстваОрганизация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницыОрганизация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услугОрганизация деятельности департамента маркетинга и рекламыОсвоение профессии горничной.Освоение профессии портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимстваПроизводственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимстваУчебная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услугПроизводственная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услугУчебная практика по МДК.03.01 Освоение профессии горничнойУчебная практика по МДК.03.02 Освоение профессии портьеПроизводственная 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 языкЛитератураИсторияОбществознаниеГеографияИностранный языкМатематикаИнформатикаФизическая культураОсновы безопасности и защиты РодиныФизикаХимияБиологияИндивидуальный проект***Социально - гуманитарный цикл***История РоссииИностранный язык в профессиональной деятельностиБезопасность жизнедеятельностиФизическая культураОсновы финансовой грамотностиОсновы бережливого производстваРоссия - моя история***Общепрофессиональный цикл***Сервисная деятельность в туризме и гостеприимствеПредпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнесаПравовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимствеМенеджмент в туризме и гостеприимствеИнформационно - коммуникационные технологии в туризме и гостеприимствеЭкономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного делаИностранный язык (второй)Психология делового общения и конфликтологияЭффективное трудоустройство***Междисциплинарные курсы***Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимстваИзучение основ делопроизводстваСоблюдение норм этики делового общенияОсуществление расчетов с клиентами за предоставленные услуги туризма и гостеприимстваОрганизация деятельности службы приема, размещения и бронирования гостиницыОрганизация деятельности службы управления номерного фонда и дополнительных услугОрганизация деятельности департамента маркетинга и рекламыОсвоение профессии горничной.Освоение профессии портье | Учебная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимстваПроизводственная практика ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимстваУчебная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услугПроизводственная практика по ПМ.02 Предоставление гостиничных услугУчебная практика по МДК.03.01 Освоение профессии горничнойУчебная практика по МДК.03.02 Освоение профессии портьеПроизводственная практика по ПМ.03 Освоение профессии рабочего, должности служащего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников | + |