

№ п/п	Образовательная программа	Форма обучения	Нормативный срок обучения	Срок действия государственной аккредитации	Язык на котором осуществляется образование (обучение)	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Практики	Электронное обучение и дистанционные образовательные технологии
1.	34.02.01 Сестринское дело	очное	3 года 10 месяцев	бессрочно	русский	Русский язык Литература Иностранный язык Математика История Физическая культура ОБЖ Астрономия Информатика Физика Химия Биология Основы проектной деятельности Основы философии История Иностранный язык Физическая культура Право Основы экономики Биоэтика Введение в специальность Математика Информационные технологии в ПД	ПМ 01 Проведение профилактических мероприятий ПМ 02 Участие в лечебно-диагностическом и реабилитационном процессах ПМ 03 Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях ПМ 04 выполнение работ по профессии младшая медицинская сестра по уходу за больными	Применяется

						<p>Основы латинского языка с медицинской терминологией Анатомия и физиология человека Основы патологии Генетика человека с основами медицинской генетики Гигиена и экология человека Основы микробиологии Фармакология Общественное здоровье и здравоохранение Психология ПОПД БЖД Клиническая фармакология ПМ 01 Проведение профилактических мероприятий ПМ 02 Участие в лечебно-диагностическом и реабилитационном процессах ПМ 03 Оказание доврачебной медицинской помощи при</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						неотложных и экстремальных состояниях ПМ 04 выполнение работ по профессии младшая медицинская сестра по уходу за больными		
2.	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	очное	3 года 10 месяцев	бессрочно	русский	Русский язык Литература Иностранный язык История Обществознание Химия Физическая культура ОБЖ Астрономия Индивидуальный проект Введение в специальность Биология Математика Физика Информатика Основы философии История Иностранный язык в ПД Физическая культура Психология общения Русский язык и культура речи Математика	ПМ 01 Подготовка машин, механизмов, установок, приспособлений к работе, комплектование сборочных единиц ПМ 02 Эксплуатация сельскохозяйственной техники ПМ 03 Техническое обслуживание и ремонт сельскохозяйственной техники ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Применяется

						<p>Экологические основы природопользования Инженерная графика Техническая механика Материаловедение Электротехника и электроника Основы гидравлики и теплотехники Основы агрономии Основы зоотехнии Информационные технологии в ПД Метрология, стандартизация и подтверждение качества Основы экономики, менеджмента и маркетинга ПОПД Охрана труда БЖД ПМ 01 подготовка машин, механизмов, установок, приспособлений к работе, комплектование соорочных единиц ПМ 02 Эксплуатация сельскохозяйственно й техники</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>ПМ 03 Техническое обслуживание и ремонт сельскохозяйственной техники</p> <p>ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>		
3.	35.02.16 Эксплуатация и ремонт сельскохозяйственной техники и оборудования	заочное	3 года 10 месяцев	бессрочно	русский	<p>Основы философии</p> <p>История</p> <p>Иностранный язык в ПД</p> <p>Физическая культура</p> <p>Психология общения</p> <p>Русский язык и культура речи</p> <p>Математика</p> <p>Экологические основы природопользования</p> <p>Инженерная графика</p> <p>Техническая механика</p> <p>Материаловедение</p> <p>Электротехника и электроника</p> <p>Основы гидравлики и теплотехники</p> <p>Основы агрономии</p> <p>Основы зоотехнии</p>	<p>ПМ 01 Подготовка машин, механизмов, установок, приспособлений к работе, комплектование сборочных единиц</p> <p>ПМ 02 Эксплуатация сельскохозяйственной техники</p> <p>ПМ 03 Техническое обслуживание и ремонт сельскохозяйственной техники</p> <p>ПМ 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>	Применяется

						<p>Информационные технологии в ПД</p> <p>Метрология, стандартизация и подтверждение качества</p> <p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>ПОПД</p> <p>Охрана труда</p> <p>БЖД</p> <p>ПМ 01 подготовка машин, механизмов, установок, приспособлений к работе, комплектование сборочных единиц</p> <p>ПМ 02 Эксплуатация сельскохозяйственной техники</p> <p>ПМ 03 Техническое обслуживание и ремонт сельскохозяйственной техники</p> <p>ПМ 04</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

4.	08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ	очное	год 10 месяцев	бессрочно	русский	Русский язык Литература История Обществознание География Иностранный язык Математика Физическая культура Информатика ОБЖ Физика Химия Биология Индивидуальный проект История России Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Основы бережливого производства Основы строительного черчения Основы строительного материаловедения Строительные машины и средства малой механизации Основы бизнеса, коммуникаций и финансовой грамотности Введение в профессию	УП 01.01 Учебная практика ПП 01.01 Производственная практика УП 02.01 Учебная практика ПП 02.01 Производственная практика	Применяется
----	--	-------	-------------------	-----------	---------	---	--	-------------

						<p>ПМ 01 Выполнение штукатурных и декоративных работ МДК 01.01 Технология штукатурных и декоративных работ ПМ 02 Выполнение облицовочных, мозаичных и декоративных работ</p>		
5.	43.05.15 Поварское и кондитерское дело	очное	3 года 10 месяцев	бессрочно	русский	<p>Русский язык Литература Иностранный язык Математика История Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности Астрономия Физика Химия Биология Индивидуальный учебный проект Основы философии История Иностранный язык в профессиональной деятельности Физическая культура Психология общения</p>	<p>ПМ 01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	Применяется

					<p>Русский язык и культура речи Химия Экологические основы природопользования Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и 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 Метрология и стандартизация Товароведение продовольственных товаров Рисование и лепка</p>	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Учебная практика Производственная практика 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 Учебная практика Производственная практика ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления,</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>ПМ 01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	<p>оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Учебная практика Производственная практика</p> <p>ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Учебная практика Производственная практика</p>	
--	--	--	--	--	---	---	--

					<p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 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 ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Производственная практика ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер) Учебная практика Производственная практика</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--