

## Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой

Код	Наименование образовательной программы	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные программой	Практики, предусмотренные программой
<b>ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ</b>			
15.01.05	Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))	ОУД.01 Русский язык ОУД.01 Литература ОУД.01 Родная литература ОУД.02 Иностранный язык ОУД.04 История ОУД.05 Физическая культура ОУД.06 ОБЖ ОУД.09 Химия ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право) ОУД.15 Биология ОУД.16 География ОУД.17 Экология ОУД.18 Астрономия ОУД.03 Математика ОУД.07 Информатика ОУД.08 Физика  ФК.00 Физическая культура  УД.02 Психология общения УД.03 Эффективное поведение на рынке труда  ОП.01 Основы инженерной графики ОП.02 Основы электротехники ОП.03 Основы материаловедения ОП.04 Допуски и технические измерения ОП.05 Основы экономики	ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки УП.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки ПП.02 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки  ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом УП.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом ПП.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом  ПМ.05 Газовая сварка (наплавка) УП.05 Газовая сварка (наплавка) ПП.05 Газовая сварка (наплавка)

		<p>ОП.06 Безопасность жизнедеятельности  ОП.07 Слесарное дело (вариатив)  ОП.08 Охрана труда (вариатив)</p> <p>МДК. 01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование  МДК. 01.02 Технология производства сварных конструкций  МДК. 01.03 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой  МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений  МДК.03.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами  МДК.05.01 Техника и технология газовой сварки (наплавки)</p>	
23.01.03	Автомеханик	<p>ОУД.01 Русский язык  ОУД.01 Литература  ОУД.01 Родная литература  ОУД.02 Иностранный язык  ОУД.04 История  ОУД.05 Физическая культура  ОУД.06 ОБЖ  ОУД.09 Химия  ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)  ОУД.15 Биология  ОУД.16 География  ОУД.17 Экология  ОУД.18 Астрономия  ОУД.03 Математика  ОУД.07 Информатика  ОУД.08 Физика</p> <p>ФК.00 Физическая культура</p>	<p>ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта  УП.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта  ПП.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта</p> <p>ПМ.02 Транспортировка грузов и перевозка пассажиров  ПП.02 Транспортировка грузов и перевозка пассажиров</p> <p>ПМ.03 Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами  ПП.03 Заправка транспортных средств горючими и смазочными материалами</p>

		<p>ДУД Эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ОП.01 Электротехника  ОП.02 Охрана труда  ОП.03 Материаловедение  ОП.04 Безопасность жизнедеятельности  ОП.05 Техническое черчение</p> <p>МДК. 01.01 Слесарное дело и технические измерения  МДК. 01.02 Устройство, техническое обслуживание и ремонт автомобилей  МДК. 02.01 Теоретическая подготовка водителей автомобилей категорий «В» и «С»  МДК.03.01 Оборудование и эксплуатация заправочных станций  МДК.03.02 Организация транспортировки, приема, хранения и отпуска нефтепродуктов</p>	
23.01.07	Машинист крана (крановщик)	<p>ОУД.01 Русский язык  ОУД.01 Литература  ОУД.02 Иностранный язык  ОУД.04 История  ОУД.05 Физическая культура  ОУД.06 ОБЖ  ОУД.09 Химия  ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)  ОУД.15 Биология  ОУД.16 География  ОУД.17 Экология  ОУД.18 Астрономия  ОУД. 03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  ОУД.07 Информатика  ОУД.08 Физика</p>	<p>ПМ.01 Транспортировка грузов  ПП.01 Транспортировка грузов</p> <p>ПМ. 02 Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)  УП.02 Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)  ПП.02 Эксплуатация крана при производстве работ (по видам)</p>

		<p>ФК.00 Физическая культура</p> <p>ДУД Основы исследовательской деятельности ДУД Эффективное поведение на рынке труда</p> <p>ОП.01 Слесарное дело ОП.02 Материаловедение ОП.03 Охрана труда ОП.04 Электротехника ОП.05 Техническое черчение ОП.06 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>МДК.01.01 Теоретическая подготовка водителей категории «С» МДК.02.01 Устройство, управление и техническое обслуживание крана</p>	
43.01.09	Повар, кондитер	<p>БУП.01 Русский язык БУП.02 Литература БУП.03 Родная литература БУП.04 Иностранный язык БУП.05 История БУП.06 Физическая культура БУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности БУП.08 Астрономия</p> <p>ПУП.01 Биология ПУП.02 Математика ПУП.03 Химия</p> <p>ЭК 01 Введение в профессию ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП 01 Учебная практика ПП 02 Производственная практика</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП 02 Учебная практика ПП 02 Производственная практика</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</p>

		<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности  ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.06 Охрана труда  ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности  ОП.08 Безопасность жизнедеятельности  ОП.09 Физическая культура  ОП.10 Экологические основы природопользования  ОП.11 Основы предпринимательской деятельности  ОП.12 Основы рационального питания  ОП.13 Этика и психология в профессиональной деятельности  ОП.14 Эффективное поведение на рынке труда  ОП.15 Национальная кухня</p> <p>МДК.01. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  МДК.01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  МДК.02. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.02. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.03. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>кулинарных изделий, закусок  разнообразного ассортимента  УП 03 Учебная практика  ПП 03 Производственная практика</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  разнообразного ассортимента  УП 04 Учебная практика  ПП 04 Производственная практика</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  разнообразного ассортимента  УП 05 Учебная практика  ПП 05 Производственная практика</p>
--	--	---	---

		<p>МДК.04. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<b>ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>			
19.02.10	Технология продукции общественного питания	<p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.01 Литература</p> <p>ОУД.01 Родная литература</p> <p>ОУД.02 Иностранный язык</p> <p>ОУД.03 Математика</p> <p>ОУД.04 История</p> <p>ОУД.05 Физическая культура</p> <p>ОУД.06 ОБЖ</p> <p>ОУД.08 Физика</p> <p>ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)</p> <p>ОУД.16 География</p> <p>ОУД.17 Экология</p> <p>ОУД.18 Астрономия</p> <p>ОУД.07 Информатика</p> <p>ОУД.09 Химия</p> <p>ОУД.15 Биология</p> <p>ОГСЭ.01 Основы философии</p> <p>ОГСЭ.02 История</p> <p>ОГСЭ.03 Иностранный язык</p> <p>ОГСЭ.04 Физическая культура</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>УП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>УП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>

		<p>ЕН.01 Математика  ЕН.02 Экологические основы природопользования  ЕН.03 Химия</p> <p>ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  ОП.02 Физиология питания  ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья  ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности  ОП.05 Метрология и стандартизация  ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности  ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  ОП.08 Охрана труда  ОП.09 Безопасность жизнедеятельности  ОП.10 Введение в специальность  ОП.11 Основы предпринимательской деятельности  ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания  ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании  ОП.14 Оформление и декорирование блюд и закусок  ОП.15 Обслуживание на предприятиях общественного питания  ОП.16 Основы исследовательской деятельности</p> <p>МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции  ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</p> <p>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов  УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения  УП.06 Организация работы структурного подразделения</p>
--	--	--	--

		<p>МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации</p> <p>МДК.07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции</p>	<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"</p> <p>УП.07 Выполнение работ по профессии "Повар"</p> <p>ПП.07 Выполнение работ по профессии "Повар"</p> <p>ПДП Преддипломная практика</p>
38.02.01	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	<p>ОДБ.01 Русский язык</p> <p>ОДБ.01 Литература</p> <p>ОДБ.01 Родная литература</p> <p>ОДБ.02 Иностранный язык</p> <p>ОДБ.04 История</p> <p>ОДБ.10 Обществознание</p> <p>ОДБ.14 Естествознание</p> <p>ОДБ.16 География</p> <p>ОДБ.17 Экология</p> <p>ОДБ.18 Астрономия</p> <p>ОДБ.05 Физическая культура</p> <p>ОДБ.06 Основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>ОДП.03 Математика</p> <p>ОДП.07 Информатика</p> <p>ОДП.12 Экономика</p> <p>ОДП.13 Право</p> <p>ОГСЭ.01 Основы философии</p> <p>ОГСЭ.02 История</p> <p>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОГСЭ.04 Физическая культура</p> <p>ОГСЭ.05 Психология общения</p>	<p>ПМ.01 Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организации</p> <p>УП. 01 Учебная практика</p> <p>ПМ.02 Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов, и финансовых обязательств организации</p> <p>УП. 02 Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>ПМ.03 Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами</p> <p>УП. 03 Учебная практика (по профилю специальности)</p> <p>ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>ПМ.04 Составление и использование бухгалтерской отчетности</p> <p>УП.04 Учебная практика (по профилю специальности)</p>

		<p>ЕН.01 Математика  ЕН.02 Экологические основы природопользования</p> <p>ОПД.01 Экономика организации  ОПД.02 Финансы, денежное обращение и кредит  ОПД.03 Налоги и налогообложение  ОПД.04 Основы бухгалтерского учета  ОПД.05 Аудит  ОПД.06 Документационное обеспечение управления  ОПД.07 Основы предпринимательской деятельности  ОПД.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности  ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности  ОПД.10 Деловая культура  ОПД. 11 Анализ финансово-хозяйственной деятельности  ОПД.12 Анализ финансового состояния предприятия  ОПД. 13 Основы исследовательской деятельности</p> <p>МДК.01.01 Практические основы бухгалтерского учета активов организации  МДК.02.01 Практические основы бухгалтерского учета источников формирования активов организации  МДК.02.02 Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации  МДК. 03.01 Организация расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами  МДК.04.01 Технология составления бухгалтерской отчетности  МДК.04.02 Основы анализа бухгалтерской отчетности  МДК.05.01 Выполнение работ по профессии "Кассир"</p>	<p>ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  УП.05 Учебная практика</p> <p>ПДП Преддипломная практика</p>
--	--	--	---