

О реализуемых образовательных программах, в том числе о реализуемых адаптированных образовательных программах, с указанием в отношении каждой образовательной программы

Код, наименование специальности, профессии	Показатели образовательной программы	Характеристика образовательной программы
13.02.11 Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУП.01 Русский язык ОУП.02 Литература ОУП.03 Иностранный язык ОУП.04 Математика ОУП.05 Россия в мире ОУП.06 Физическая культура ОУП.07 ОБЖ ОУП.08 Астрономия УПВ.01 Родной русский язык УПВ.02 Информатика УПВ.03 Физика ДУП.01 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения ЕН.01 Математика

		<p>ЕН.02 Экологические основы природопользования ЕН.03 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Электротехника ОП.03 Метрология, стандартизация и сертификация ОП.04 Техническая механика ОП.05 Материаловедение ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Охрана труда ОП.08 Электробезопасность ОП.09 Основы электроники и схемотехники ОП.10 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Организация технического обслуживания и ремонта электрического и электромеханического оборудования МДК.01.01 Электрические машины и аппараты МДК.01.02 Электроснабжение МДК.01.03 Основы технической эксплуатации и обслуживания электрического и электромеханического оборудования МДК.01.04 Электрическое и электромеханическое оборудование МДК.01.05 Техническое регулирование и контроль качества электрического и электромеханического оборудования ПМ.02 Выполнение сервисного обслуживания бытовых машин и приборов МДК. 02.01 Типовые технологические процессы обслуживания бытовых машин и приборов ПМ.03 Организация деятельности производственного подразделения МДК. 03.01 Планирование и организация работы структурного подразделения ПМ.04 Выполнение работ по профессии Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования МДК 04.01 Сборка, монтаж и ремонт электрооборудования</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ.01 Организация технического обслуживания и ремонта электрического и электромеханического оборудования УП.01 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.02 Выполнение сервисного обслуживания бытовых машин и приборов УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Организация деятельности производственного подразделения ПП.03 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по профессии Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p>
	<p>Использовании</p>	<p>Используется</p>

	электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	
19.02.10 Технология продукции общественного питания	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Технология продукции общественного питания
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Родной язык ОУД.10 Информатика ОУД.11 Естествознание ОУД.12 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ЕН.01 Математика ЕН.02 Экологические основы природопользования ЕН.03 Химия ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.05 Метрология и стандартизация

		<p>ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК. 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар МДК. 07.01 Технология приготовления и оформление горячих и холодных блюд</p>
	<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции УП.01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции УП.03 Учебная практика ПП. 03 Производственная практика ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов УП.05 Учебная практика ПП. 05 Производственная практика ПМ.06 Организация работы структурного подразделения УП.06 Учебная практика ПП. 06 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар</p>

		УП.07 Учебная практика ПП. 07 Производственная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)венная практика (преддипломная)
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
23.02.03 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки специалистов среднего звена
	Образовательная программа	Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования, базовая подготовка Заочная 3 г, 10 мес. на базе полного общего образования, базовая подготовка
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Родной язык ОУД.10 Информатика ОУД.11 Физика ОУД.12 Основы проектной деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык ОГСЭ.04 Физическая культура ЕН.01 Математика ЕН.02 Информатика ОП.01 Инженерная графика ОП.02 Техническая механика

		<p>ОП.03 Электротехника и электроника ОП.04 Материаловедение ОП.05 Метрология, стандартизация и сертификация ОП.06 Правила безопасности дорожного движения ОП.07 Правовое обеспечение профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта МДК.01.01 Устройство автомобилей МДК.01.02 Техническое обслуживание и ремонт автомобильного транспорта ПМ.02 Организация деятельности коллектива исполнителей МДК. 02.01 Управление коллективом исполнителей ПМ.03 Выполнение работ по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей МДК. 03.01 Слесарные работы по техническому обслуживанию и ремонту автотранспорта</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Техническое обслуживание и ремонт автотранспорта УП.01 Учебная практика ПП. 01 Производственная практика ПМ.02 Организация деятельности коллектива исполнителей УП.02 Учебная практика ПП. 02 Производственная практика ПМ.03 Выполнение работ по профессии 18511 Слесарь по ремонту автомобилей УП.03 Учебная практика ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
08.01.07 Мастер общестроительных работ	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Мастер общестроительных работ
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 2 г. 10 мес. на базе основного общего образования
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык на котором осуществляется образование	Русский

<p>Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой</p>	<p>ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия ОУД.05 История ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Информатика ОУД.09 Физика ОУД.10 Химия ОУД.11 Обществознание (вкл. экономику) ОУД.12 Биология ОУД.13 География ОУД.14 Астрономия ОУД.15 Экология ОП.01 Основы материаловедения ОП.02 Основы электротехники ОП.03 Основы строительного черчения ОП.04 Основы технологии общестроительных работ ОП.05 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.06 Безопасность жизнедеятельности ПМ.03 Выполнение каменных работ МДК.03.01 Технология каменных работ МДК.03.02 Технология монтажных работ при возведении кирпичных зданий ПМ.07 Выполнение сварочных работ ручной дуговой сваркой (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом простых деталей неответственных конструкций, ручной дуговой сваркой (наплавка) неплавящимся электродом в защитном газе простых деталей неответственных конструкций, плазменной дуговой сваркой (наплавка, резка) МДК.07.01 Технология сварочных работ ручной дуговой сваркой (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом простых деталей неответственных конструкций, ручной дуговой сваркой (наплавка) неплавящимся электродом в защитном газе простых деталей неответственных конструкций, плазменной дуговой сваркой (наплавка, резка) ФК.00 Физическая культура</p>
<p>Практики, предусмотренной образовательной программой</p>	<p>ПМ.03 Выполнение каменных работ УП.03 Учебная практика ПП.03 Производственная практика ПМ.07 Выполнение сварочных работ ручной дуговой сваркой (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом простых деталей неответственных конструкций, ручной дуговой сваркой (наплавка) неплавящимся электродом в защитном газе простых деталей неответственных конструкций, плазменной дуговой сваркой (наплавка, резка) УП.07 Учебная практика</p>

		ПП.07 Производственная практика
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки))
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 2 г. 10 мес. на базе основного общего образования
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Информатика ОУД.10 Физика ОУД.11 Родной язык ОУД.12 Основы проектной деятельности ОП.01 Основы инженерной графики ОП.02 Основы электротехники ОП.03 Основы материаловедения ОП.04 Допуски и технические измерения ОП.05 Основы экономики ОП.06 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки 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

		<p>МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений</p> <p>ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом</p> <p>МДК.02.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки, резки) покрытыми электродами</p> <p>ПМ.05 Газовая сварка (наплавка)</p> <p>МДК.05.01 Техника и технология газовой сварки (наплавки)</p> <p>ФК.00 Физическая культура</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки</p> <p>УП.01 Учебная практика</p> <p>ПП.01 Производственная практика</p> <p>ПМ.02 Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом</p> <p>УП.02 Учебная практика</p> <p>ПП.02 Производственная практика</p> <p>ПМ.05 Газовая сварка (наплавка)</p> <p>УП.05 Учебная практика</p> <p>ПП.05 Производственная практика</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используется
43.01.02 Парикмахер	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Парикмахер
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока обучения	Очная 2 г. 10 мес. на базе основного общего образования
	Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
	Язык на котором осуществляется образование	Русский
	Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>ОУД.01 Русский язык</p> <p>ОУД.02 Литература</p> <p>ОУД.03 Иностранный язык</p> <p>ОУД.04 Математика</p> <p>ОУД.05 Россия в мире</p> <p>ОУД.06 Физическая культура</p> <p>ОУД.07 ОБЖ</p> <p>ОУД.08 Астрономия</p>

		<p>ОУД.09 Родной язык ОУД.10 Информатика ОУД.11 Экономика ОУД.12 Основы проектной деятельности ОП.01 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.02 Основы культуры профессионального общения ОП.03 Санитария и гигиена ОП.04 Основы физиологии кожи и волос ОП.05 Специальный рисунок ОП.06 Безопасность жизнедеятельности ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос МДК.01.01. Стрижки и укладки волос ПМ.02 Выполнение химической завивки волос МДК.02.01 Химическая завивка волос ПМ.03 Выполнение окрашивания волос МДК.03.01 Окрашивание волос ПМ.04 Оформление причесок МДК.04.01 Искусство прически ФК.00 Физическая культура</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок волос УП.01 Учебная практика ПП.01 Производственная практика ПМ.02 Выполнение химической завивки волос УП.02 Учебная практика ПП.02 Производственная практика ПМ.03 Выполнение окрашивания волос УП.03 Производственная практика ПМ.04 Оформление причесок УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используются
43.01.09 Повар, кондитер	Уровень образования	Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
	Образовательная программа	Повар, кондитер
	Реализуемые формы обучения Нормативного срока	Очная 3 г. 10 мес. на базе основного общего образования

обучения	
Срок действия государственной аккредитации образовательной программы	05.03.2021 г.
Язык на котором осуществляется образование	Русский
Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД.04 Математика ОУД.05 Россия в мире ОУД.06 Физическая культура ОУД.07 ОБЖ ОУД.08 Астрономия ОУД.09 Информатика ОУД.10 Химия ОУД.11 Родной язык ОУД.12 Основы проектной деятельности ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы производственной 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 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и</p>

		<p>презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	Практики, предусмотренной образовательной программой	<p>ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>УП Учебная практика</p> <p>ПП Производственная практика</p> <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>УП Учебная практика</p> <p>ПП Производственная практика</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>УП 03 Учебная практика</p> <p>ПП03 Производственная практика</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>УП 04 Учебная практика</p> <p>ПП 04 Производственная практика</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>УП 05 Учебная практика</p> <p>ПП 05 Производственная практика</p>
	Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	Используются
16675 Повар	Уровень образования	Программа профессионального обучения
	Образовательная программа	Повар
	Реализуемые формы	Очная 10 мес.

обучения Нормативного срока обучения	
Язык на котором осуществляется образование	Русский
Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), предусмотренные образовательной программой	<p>АД.01 Основы интеллектуального труда АД.02 Психология личности и профессиональное самоопределение АД.03 Коммуникативный практикум ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.06 Охрана труда ОП.07 Безопасность жизнедеятельности ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделия</p>

		<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>УП. 05 Учебная практика</p> <p>ПП. 05 Производственная практика</p> <p>ФК.00 Физическая культура</p>
Практики, предусмотренной образовательной программой		<p>ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>УП. 01 Учебная практика</p> <p>ПП. 01 Производственная практика</p> <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>УП. 02 Учебная практика</p> <p>ПП. 02 Производственная практика</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>УП. 03 Учебная практика</p> <p>ПП. 03 Производственная практика</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>УП. 04 Учебная практика</p> <p>ПП. 04 Производственная практика</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>УП. 05 Учебная практика</p> <p>ПП. 05 Производственная практика</p>
Использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		Используются