

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Профиль получаемого профессионального

Квалификация: Менеджер по продажам

Форма обучения – заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе среднего общего образования

в заочной форме – 2 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Экономика организации
ОПД.02	Статистика
ОПД.03	Менеджмент (по отраслям)
ОПД.04	Документационное обеспечение управления
ОПД.05	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.06	Логистика
ОПД.07	Бухгалтерский учет
ОПД.08	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10	Защита прав потребителей
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация управления торгово-сбытовой деятельностью

МДК.01.01	Организация коммерческой деятельности
МДК.01.02	Организация торговли
МДК.01.03	Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности
МДК.02.01	Финансы, налоги и налогообложение
МДК.02.02	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
МДК.02.03	Маркетинг
УП.02	Учебная практика
ПМ.03	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
МДК.03.01	Теоретические основы товароведения
МДК.03.02	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК 04.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец непродовольственных товаров»
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организации кооперативного дела и предпринимательства
МДК.05.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.05	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Профиль получаемого профессионального

Квалификация: Менеджер по продажам

Форма обучения – очная/заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе основного общего образования

в очной форме – 2 год. и 10 мес.

в заочной форме - 3 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОУДб. 00	Базовые дисциплины
ОУДб. 01	Русский язык
ОУДб. 02	Родной язык
ОУДб. 03	Литература
ОУДб. 04	Иностранный язык
ОУДб. 05	История
ОУДб. 06	Физическая культура
ОУДб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб. 08	Астрономия
ОУДб. 09	Обществознание
ОУДб. 10	Естествознание
ОУДб. 11	География
ОУДп. 00	Профильные дисциплины
ОУДп. 12	Математика
ОУДп. 13	Информатика
ОУДп. 14	Экономика
УД.00	Дополнительные
УД. 15	Основы проектной деятельности/Искусство
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Информационные технологии в профессиональной деятельности
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Экономика организации
ОПД.02	Статистика
ОПД.03	Менеджмент (по отраслям)
ОПД.04	Документационное обеспечение управления
ОПД.05	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.06	Логистика
ОПД.07	Бухгалтерский учет
ОПД.08	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10	Защита прав потребителей
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация управления торгово-сбытовой деятельностью
МДК.01.01	Организация коммерческой деятельности
МДК.01.02	Организация торговли
МДК.01.03	Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности
МДК.02.01	Финансы, налоги и налогообложение
МДК.02.02	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
МДК.02.03	Маркетинг
УП.02	Учебная практика
ПМ.03	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров
МДК.03.01	Теоретические основы товароведения
МДК.03.02	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец непродовольственных товаров»
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организации кооперативного дела и предпринимательства
МДК.05.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.05	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная/заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе основного общего образования

в очной форме – 3 год. и 10 мес.

в заочной форме - 4 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОУДб.00	Базовые дисциплины
ОУДб.01	Русский язык
ОУДб.02	Родной язык
ОУДб.03	Литература
ОУДб.04	Иностранный язык
ОУДб.05	История
ОУДб.06	Физическая культура
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб.08	Астрономия
ОУДб.09	Обществознание
ОУДб.10	Естествознание
ОУДп.00	Профильные дисциплины
ОУДп.11	Математика
ОУДп.12	Информатика
ОУДп.13	Экономика
УД.00	Дополнительные
УД.14	Основы проектной деятельности/Искусство
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Метрология и стандартизация
ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю

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
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю
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
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю
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
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего Повар
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная/заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе среднего общего образования

в очной форме – 2 год. и 10 мес.

в заочной форме - 3 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Метрология и стандартизация

ОП.11	Основы финансовой грамотности
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю
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
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю
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
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика

ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю
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
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего Повар
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
40.02.01 Право и организация социального обеспечения

Квалификация: Юрист

Форма обучения – очная/заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе основного общего образования
в очной форме – 2 год. и 10 мес.
в заочной форме – 3 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОУДб. 00	Базовые дисциплины
ОУДб. 01	Русский язык
ОУДб. 02	Родной язык
ОУДб. 03	Литература
ОУДб. 04	Иностранный язык
ОУДб. 05	История
ОУДб. 06	Физическая культура
ОУДб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб. 08	Астрономия
ОУДб. 09	Обществознание
ОУДб. 10	Естествознание
ОУДп. 00	Профильные дисциплины
ОУДп. 11	Математика
ОУДп. 12	Информатика
ОУДп. 13	Право
УД.00	Дополнительные
УД. 14	Основы проектной деятельности/Искусство
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика

П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Теория государства и права
ОПД.02	Конституционное право
ОПД.03	Административное право
ОПД.04	Основы экологического права
ОПД.05	Трудовое право
ОПД.06	Гражданское право
ОПД.07	Семейное право
ОПД.08	Гражданский процесс
ОПД.09	Страховое дело
ОПД.10	Статистика
ОПД.11	Экономика организации
ОПД.12	Менеджмент
ОПД.13	Документационное обеспечение управления
ОПД.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.15	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.16	Основы уголовного права, уголовного процесса
ОПД.17	Земельное право
ОПД.18	Предпринимательское право
ОПД.19	Нотариат
ОПД.20	Архивное дело
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Обеспечение реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты
МДК.01.01	Право социального обеспечения
МДК.01.02	Психология социально-правовой деятельности
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организационное обеспечение деятельности учреждений социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации
МДК.02.01	Организация работы органов и учреждений социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации (ПФР)
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
40.02.01 Право и организация социального обеспечения

Квалификация: Юрист

Форма обучения – очная/заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе среднего общего образования

в очной форме – 1 год. и 10 мес.

в заочной форме – 2 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Теория государства и права
ОПД.02	Конституционное право
ОПД.03	Административное право
ОПД.04	Основы экологического права
ОПД.05	Трудовое право
ОПД.06	Гражданское право
ОПД.07	Семейное право
ОПД.08	Гражданский процесс
ОПД.09	Страховое дело
ОПД.10	Статистика
ОПД.11	Экономика организации
ОПД.12	Менеджмент

ОПД.13	Документационное обеспечение управления
ОПД.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.15	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.16	Основы уголовного права, уголовного процесса
ОПД.17	Земельное право
ОПД.18	Предпринимательское право
ОПД.19	Нотариат
ОПД.20	Архивное дело
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Обеспечение реализации прав граждан в сфере пенсионного обеспечения и социальной защиты
МДК.01.01	Право социального обеспечения
МДК.01.02	Психология социально-правовой деятельности
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организационное обеспечение деятельности учреждений социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации
МДК.02.01	Организация работы органов и учреждений социальной защиты населения и органов Пенсионного фонда Российской Федерации (ПФР)
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация: Товаровед-эксперт
Форма обучения – очная/заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе основного общего образования
в очной форме – 2 год. и 10 мес.
в заочной форме - 3 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОУДб. 00	Базовые дисциплины
ОУДб.01	Русский язык
ОУДб.02	Родной язык
ОУДб.03	Литература
ОУДб.04	Иностранный язык
ОУДб.05	Математика
ОУДб.06	История
ОУДб.07	Физическая культура
ОУДб.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб.09	Астрономия
ОУДб.10	Физика
ОУДб.11	Обществознание
ОУДп. 00	Профильные дисциплины
ОУДп.12	Информатика
ОУДп.13	Химия
ОУДп.14	Биология
УД.00	Дополнительные
УД. 15	Основы проектной деятельности/Искусство
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Основы коммерческой деятельности
ОПД.02	Теоретические основы товароведения
ОПД.03	Статистика
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.05	Документационное обеспечение управления
ОПД.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.07	Бухгалтерский учет
ОПД.08	Метрология и стандартизация
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10	Маркетинг
ОПД.11	Защита прав потребителей
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Управление ассортиментом товаров
МДК.01.01	Основы управления ассортиментом товаров
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК.02.01	Оценка качества товаров и основы экспертизы
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация работ в подразделении организации
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации
УП.03	Учебная практика
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.04.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организации кооперативного дела и предпринимательства
МДК.05.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.05	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация: Товаровед-эксперт

Форма обучения – заочная

Нормативный срок освоения ППССЗ

на базе среднего общего образования

в заочной форме - 2 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Основы коммерческой деятельности
ОПД.02	Теоретические основы товароведения
ОПД.03	Статистика
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.05	Документационное обеспечение управления
ОПД.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
ОПД.07	Бухгалтерский учет
ОПД.08	Метрология и стандартизация
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10	Маркетинг
ОПД.11	Защита прав потребителей
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Управление ассортиментом товаров

МДК.01.01	Основы управления ассортиментом товаров
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК.02.01	Оценка качества товаров и основы экспертизы
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация работ в подразделении организации
МДК.03.01	Управление структурным подразделением организации
УП.03	Учебная практика
ПМ.04	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК 04.01	Выполнение работ по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров»
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организации кооперативного дела и предпринимательства
МДК.05.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.05	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Квалификация: Бухгалтер
Форма обучения – очная/заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе основного общего образования
в очной форме – 2 год. и 10 мес.
в заочной форме - 3 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОУДб.00	Базовые дисциплины
ОУДб.01	Русский язык
ОУДб.02	Родной язык
ОУДб.03	Литература
ОУДб.04	Иностранный язык
ОУДб.05	История
ОУДб.06	Физическая культура
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб.08	Астрономия
ОУДб.09	Обществознание
ОУДб.10	Естествознание
ОУДб.11	География
ОУДп.00	Профильные дисциплины
ОУДп.12	Математика
ОУДп.13	Информатика
ОУДп.14	Экономика
УД.00	Дополнительные
УД.15	Основы проектной деятельности/Искусство
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика

ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Финансы, денежное обращение и кредит
ОП.03	Налоги и налогообложение
ОП.04	Основы бухгалтерского учета
ОП.05	Аудит
ОП.06	Документационное обеспечение управления
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Статистика
ОП.11	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
ОП.12	Менеджмент
П.00	Профессиональный цикл
ПМ.01	Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организаций
МДК.01.01	Практические основы бухгалтерского учета активов организации
УП.01	Учебная практика
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.02	Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации
МДК.02.01	Практические основы бухгалтерского учета источников формирования активов организации
МДК.02.02	Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.03	Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами
МДК.03.01	Организация расчетов с бюджетными и внебюджетными фондами
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.04	Составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности
МДК.04.01	Технология составления бухгалтерской (финансовой) отчетности
МДК.04.02	Основы анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего Кассир
УП.05	Учебная практика

ПМ.05.КЭ	Квалификационный экзамен
ПМ.06	Организация кооперативного дела и предпринимательства
МДК.06.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.06	Учебная практика
ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Квалификация: Бухгалтер
Форма обучения – очная/заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе среднего общего образования
в очной форме – 1 год. и 10 мес.
в заочной форме – 2 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.00	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Экономика организации
ОП.02	Финансы, денежное обращение и кредит
ОП.03	Налоги и налогообложение
ОП.04	Основы бухгалтерского учета
ОП.05	Аудит
ОП.06	Документационное обеспечение управления
ОП.07	Основы предпринимательской деятельности
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Статистика
ОП.11	Анализ финансово-хозяйственной деятельности
ОП.12	Менеджмент
П.00	Профессиональный цикл

ПМ.01	Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета активов организаций
МДК.01.01	Практические основы бухгалтерского учета активов организации
УП.01	Учебная практика
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.02	Ведение бухгалтерского учета источников формирования активов, выполнение работ по инвентаризации активов и финансовых обязательств организации
МДК.02.01	Практические основы бухгалтерского учета источников формирования активов организации
МДК.02.02	Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.03	Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами
МДК.03.01	Организация расчетов с бюджетными и внебюджетными фондами
ПП.03	Производственная практика
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.04	Составление и использование бухгалтерской (финансовой) отчетности
МДК.04.01	Технология составления бухгалтерской (финансовой) отчетности
МДК.04.02	Основы анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии рабочего, должности служащего Кассир
УП.05	Учебная практика
ПМ.05.КЭ	Квалификационный экзамен
ПМ.06	Организация кооперативного дела и предпринимательства
МДК.06.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.06	Учебная практика
ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная/заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе основного общего образования
в очной форме – 3 год. и 10 мес.
в заочной форме - 4 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОУДб. 00	Базовые дисциплины
ОУДб.01	Русский язык
ОУДб.02	Родной язык
ОУДб.03	Литература
ОУДб.04	Иностранный язык
ОУДб.05	Математика
ОУДб.06	История
ОУДб.07	Физическая культура
ОУДб.08	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУДб.09	Астрономия
ОУДб.10	Физика
ОУДб.11	Обществознание
ОУДп. 00	Профильные дисциплины
ОУДп.12	Информатика
ОУДп.13	Химия
ОУДп.14	Биология
УД.00	Дополнительные
УД. 15	Основы проектной деятельности/Искусство
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОПД.02	Физиология питания
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.05	Метрология и стандартизация
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПД.08	Охрана труда
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10	Лечебное питание
ОПД.11	Документационное обеспечение управления
ОПД.12	Психология делового общения и управления
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.08	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика

УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения – очная/заочная
Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе среднего общего образования
в очной форме – 2 год. и 10 мес.
в заочной форме - 3 год. и 10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик
1	2
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОПД.02	Физиология питания
ОПД.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОПД.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.05	Метрология и стандартизация
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПД.08	Охрана труда

ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности
ОПД.10	Лечебное питание
ОПД.11	Документационное обеспечение управления
ОПД.12	Психология делового общения и управления
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса
УП.08	Учебная практика
ПДП	Преддипломная практика