

**Информация о реализуемых образовательных программах по специальностям и профессиям в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» в 2022-2023 учебном году.**

**Язык, на котором осуществляется обучение - русский.**

**Уровень профессионального образования – среднее профессиональное образование.**

**Форма обучения - очная.**

<b>№ п/п</b>	<b>Основная профессиональная образовательная программа</b>	<b>Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе</b>	<b>Срок получения СПО по программе в очной форме обучения (нормативный срок обучения)</b>	<b>Наименование квалификации</b>	<b>Наличие и срок действия государственной аккредитации программы</b>	<b>Условия обучения</b>
<b>Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:</b>						
1	19.01.04 Пекарь	основное общее образование	2 года 10 месяцев	Пекарь - кондитер	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
2	19.01.07 Кондитер сахаристых изделий	основное общее образование	2 года 10 месяцев	Изготовитель конфет - машинист расфосовочно-упаковочных машин	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области

3	19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства)	основное общее образование	3 года 10 месяцев	Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
4	19.01.14 Оператор процессов колбасного производства	основное общее образование	2 года 10 месяцев	Оператор линии приготовления фарша - составитель фарша	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
<b>Программы подготовки специалистов среднего звена по специальности:</b>						
1	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	основное общее образование	3 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
		основное общее образование	3 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	по договорам об образовании за счет средств физических (или) юридических лиц

	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	среднее общее образование	2 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
2	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	основное общее образование	3 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
3	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	основное общее образование	3 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №2173 (срок до 26.12.2025)	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области

Адаптированные основные профессиональные образовательные программы не реализуются.

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик предусмотренных соответствующей образовательной программой**

<b>№ п/п</b>	<b>Основная профессиональная образовательная программа</b>	<b>Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик предусмотренных соответствующей образовательной программой</b>	
1	19.01.04 Пекарь	ОУП.01	Русский язык
		ОУП.02	Литература
		ОУП.03	Иностранный язык
		ОУП.04	Математика
		ОУП.05	История
		ОУП.06	Физическая культура
		ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУП.08	Астрономия
		ОУП.09	Химия
		ОУП.10	Биология
		ОУП.11	Родная литература
		УП.01	Информатика
		УК.01	Основы профессиональной деятельности
		ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей
МДК.01.01	Технология производства дрожжей
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление теста
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Разделка теста
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий
УП.03.01	Учебная практика

		ПП.03.01	Производственная практика		
		ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		
		МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		
		МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		
		УП.04.01	Учебная практика		
		ПП.04.01	Производственная практика		
		ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции		
		МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		
		УП.05.01	Учебная практика		
		ПП.05.01	Производственная практика		
		ФК.01	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		
		2	19.01.07 Кондитер сахаристых изделий	ОУД.01	Русский язык
				ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык		
		ОУД.04	Математика		

		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура
		ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУД.08	Астрономия
		ОУД.09	Информатика
		ОУД.10	Физика
		ОУД.11	Родная литература
		УД.01	Химия
		ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		ОП.02	Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий
		ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
		ОП.04	Безопасность жизнедеятельности
		ПМ.01	Изготовление конфет, драже
		МДК.01.01	Технология изготовления конфет
		МДК.01.02	Технология изготовления драже
		УП.01.01	Учебная практика
		ПП.01.01	Производственная практика

	ПМ.01	Изготовление конфет, драже
	МДК.01.01	Технология изготовления конфет
	МДК.01.02	Технология изготовления драже
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика
	ПМ.02	Изготовление карамели, халвы
	МДК.02.01	Технология изготовления карамели
	МДК.02.02	Технология изготовления халвы
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика
	ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий
	МДК.03.01	Технология изготовления шоколада и шоколадных изделий
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика
	ПМ.04	Изготовление мармеладо-пастильных изделий
	МДК.04.01	Технология изготовления мармеладо-пастильных изделий
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	



		ПМ.05	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
		МДК.05.01	Технологии завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий
		УП.05.01	Учебная практика
		ПП.05.01	Производственная практика
		ФК.01	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
3	19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства)	ОУД.01	Русский язык
		ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура
		ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУД.08	Астрономия
		ОУД.01	Русский язык
		ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура

	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.08	Астрономия
	ОУД.09	Информатика
	ОУД.10	Физика
	ОДП.11	Родная литература
	УД.01	Химия
	ОП.01	Техническая графика
	ОП.02	Техническая механика с основами технических измерений
	ОП.03	Основы электротехники
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
	ПМ.01	Проведение ремонта деталей и механизмов оборудования организаций пищевой промышленности
	МДК.01.01	Технология слесарной обработки деталей оборудования
	МДК.01.02	Технология слесарной обработки механизмов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика

		ПМ.02	Выполнение монтажа, наладки, пуска в эксплуатацию аппаратов и технологических линий организаций пищевой промышленности
		МДК.02.01	Технология монтажа машин, аппаратов и технологических линий
		МДК.02.02	Технология наладки и запуска в эксплуатацию технологического оборудования
		УП.02.01	Учебная практика
		ПП.02.01	Производственная практика
		ПМ.03	Технологическое обслуживание, наладка, регулировка и ремонт оборудования организаций пищевой промышленности
		МДК.03.01	Технология наладки и технического обслуживания оборудования пищевой промышленности
		МДК.03.02	Технология ремонта оборудования пищевой промышленности
		УП.03.01	Учебная практика
		ПП.03.01	Производственная практика
		ФК.01	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

4	19.01.14 Оператор процессов колбасного производства	ОУД.01	Русский язык
		ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура
		ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУД.08	Астрономия
		ОУД.09	Химия
		ОУД.10	Биология
		ОУД.11	Родная литература
		УД.01	Информатика
		ОП.01	Общая технология мяса и мясопродуктов
		ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
		ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности		
ПМ.01	Составление фарша для колбасных изделий		
МДК.01.01	Технология составления фарша для колбасных изделий		

		УП.01.01	Учебная практика
		ПП.01.01	Производственная практика
		ПМ.02	Формовка колбасных изделий
		МДК.02.01	Технология формовки колбасных изделий
		УП.02.01	Учебная практика
		ПП.02.01	Производственная практика
		ПМ.03	Термическая обработка мясопродуктов и колбасных изделий
		МДК.03.01	Технология термической обработки колбасных изделий и мясопродуктов
		УП.03.01	Учебная практика
		ПП.03.01	Производственная практика
		ФК.01	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА
5	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ОУД.01	Русский язык
		ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура
		ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУД.08	Астрономия

		ОУД.09	Химия
		ОУД.10	Биология
		ОУД.11	Родная литература
		УД.01	Информатика
		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	Инженерная графика
		ОП.02	Техническая механика
		ОП.03	Электротехника и электронная техника
		ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
		ОП.05	Автоматизация технологических процессов
		ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности
		ОП.07	Метрология и стандартизация

		ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности
		ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
		ОП.10	Охрана труда
		ОП.11	Безопасность жизнедеятельности
		ОП.12	Практикум по выполнению ВКР
		ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
		МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья
		УП.01.01	Учебная практика
		ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
		МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
		УП.02.01	Учебная практика
		ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПМ.03	Производство кондитерских изделий

		МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий
		МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий
		УП.03.01	Учебная практика
		ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПМ.04	Производство макаронных изделий
		МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий
		УП.04.01	Учебная практика
		ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
		МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
		УП.05.01	Учебная практика
		ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)



		МДК.06.01	Технологии приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
		МДК.06.02	Технология деления теста и формование тестовых заготовок
		МДК.06.03	Технология разделки мучных кондитерских изделий
		МДК.06.04	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
		УП.06.01	Учебная практика
		ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПДП	Производственная практика (преддипломная)
6	19.02.07 Технология молока и молочных продуктов	ОУД.01	Русский язык
		ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура
		ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУД.08	Астрономия
		ОУД.01	Русский язык

	ОУД.02	Литература
	ОУД.03	Иностранный язык
	ОУД.04	Математика
	ОУД.05	История
	ОУД.06	Физическая культура
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
	ОУД.08	Астрономия
	ОУД.09	Химия
	ОУД.10	Биология
	ОУД.11	Родная литература
	УД.01	Информатика
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.06	Физическая культура
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.01	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника

	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов
	ОП.06	Автоматизация технологических процессов
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.08	Метрология и стандартизация
	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.11	Охрана труда
	ОП.12	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.13	Практикум по выполнению ВКР
	ПМ.01	Приемка и первичная обработка молочного сырья
	МДК.01.01	Технология приёмки и первичной обработки молочного сырья
	УП.01.01	Учебная практика

	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.02	Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	МДК.02.01	Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.03	Производство различных видов сортов сливочного масла и продуктов из пахты
	МДК.03.01	Технология производства сливочного масла и продуктов из пахты
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.04	Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки
	МДК.04.01	Технология производства сыра и продуктов из молочной сыворотки

	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов)
	МДК.06.01	Технологическое оборудование для производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	МДК.06.02	Технология производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	МДК.06.03	Технохимический контроль производства кисломолочных и детских молочных продуктов
	УП.06.01	Учебная практика

		ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
		ПДП	Производственная практика (преддипломная)
7	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	ОУД.01	Русский язык
		ОУД.02	Литература
		ОУД.03	Иностранный язык
		ОУД.04	Математика
		ОУД.05	История
		ОУД.06	Физическая культура
		ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
		ОУД.08	Астрономия
		ОУД.01	Химия
		ОУД.02	Биология
		ОУД.03	Родная литература
		УД.01	Информатика
		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	Инженерная графика
	ОП.02	Техническая механика
	ОП.03	Электротехника и электронная техника
	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.05	Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных
	ОП.06	Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов
	ОП.07	Автоматизация технологических процессов
	ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.09	Метрология и стандартизация
	ОП.10	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.11	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.12	Охрана труда
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.14	Практикум по выполнению ВКР

	ПМ.01	Приёмка, убой и первичная переработка скота, птицы и кроликов
	МДК.01.01	Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов
	УП.01.01	Учебная практика
	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.02	Обработка продуктов убоя
	МДК.02.01	Технология обработки продуктов убоя
	УП.02.01	Учебная практика
	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.03	Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
	МДК.03.01	Технология производства колбасных изделий
	МДК.03.02	Технология производства копчёных изделий и полуфабрикатов
	УП.03.01	Учебная практика
	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.04	Организация работы структурного подразделения



	МДК.04.01	Управление структурным подразделением организации
	УП.04.01	Учебная практика
	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы)
	МДК.05.01	Технология изготовления полуфабрикатов из мяса птицы
	УП.05.01	Учебная практика
	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
	ПДП	Производственная практика (преддипломная)

**Информация об использовании при реализации образовательных программ электронного обучения и дистанционных технологий.**

В образовательном процессе при реализации образовательных программ используются дистанционные технологии и электронное обучение на основе разработанных учебных дисциплин и междисциплинарных курсов в электронном образовательном ресурсе на платформе MOODLE (информация расположена на главной странице официального сайта).