

Колледж	Название специальности	Описание специальности/профессии*	Присваиваемая квалификация	Форма обуч. (указывать очная или заочная)	Срок обучения	Стоимость обуч., в год	Кол-во бюджет. мест	Ср. балл на бюджет	Ср. балл на платное	Участие в ФП "Профессия налитет"	Применение ДОТ	Ссылка на страницу сайта, где может быть размещена дополнительная информация по описанию специальности/профессии
43.01.15	Поварское и кондитерское дело	Основной целью профессиональной деятельностью студента специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и реализация в организациях общественного питания. Вы научитесь: разрабатывать, изменять ассортимент, адаптировать рецептуры в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья; контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов с учетом нормативов и требований к безопасности; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря/инструментов, весоизмерительных приборов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. Основные виды деятельности организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Область профессиональной деятельности выпускника – приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	Очная	3 года 10 месяцев	85 000	25	4,2	3,2	Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru
43.02.15	Поварское и кондитерское дело	Основной целью профессиональной деятельностью студента специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и реализация в организациях общественного питания. Вы научитесь: разрабатывать, изменять ассортимент, адаптировать рецептуры в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья; контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов с учетом нормативов и требований к безопасности; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря/инструментов, весоизмерительных приборов; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования. Основные виды деятельности организации и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Область профессиональной деятельности выпускника – приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	Очная	2 года 10 месяцев		25	4,1		Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru
43.01.09	Повар, кондитер	Студент, обучающийся по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР будет знать требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. Повар, кондитер — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Повар, кондитер должен уметь красиво оформлять приготовленные блюда. Но этому специалисту приходится заниматься не только кулинарным «творчеством». Он также составляет меню, заявки на продукты и полуфабрикаты, производит расчет необходимого сырья и выхода готовой продукции, контролирует их поступление и качество. Эта профессия подходит как для девушек, так и для юношей - для всех, кто хотел бы иметь хороший заработок в самом начале жизненного пути. Обучающийся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Повар, кондитер	Очная	3 года 10 мес.		31	3,8		Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	Студента, обучающегося по специальности 38.02.03 ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ЛОГИСТКЕ научат принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию; осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения; осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом; контролировать выполнение и экспедирование заказов; организовывать прием и проверку товаров, контролировать оплату поставок. Профильные дисциплины по специальности: статистика, менеджмент, документационное обеспечение управления, правовое обеспечение профессиональной деятельности, финансы, денежное обращение и кредит, бухгалтерский учет, налоги и налогообложение, основы планирования и организации логистического процесса в организациях (подразделениях), основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении и другие. Основными видами профессиональной деятельности выпускника специальности 38.02.03 ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ЛОГИСТКЕ являются: подготовка и планирование логистических процессов в закупках и складировании; подготовка и планирование логистических процессов в производстве и распределении; подготовка и планирование логистических процессов в транспортировке и сервисном обслуживании; планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций.	Операционный логист	Очная	2 года 10 месяцев		25			Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru
38.02.03	Операционная деятельность в логистике	Студента, обучающегося по специальности 38.02.03 ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ЛОГИСТКЕ научат принимать, сортировать и самостоятельно составлять требуемую документацию; осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения; осуществлять управление заказами, запасами, транспортировкой, складированием, грузопереработкой, упаковкой, сервисом; контролировать выполнение и экспедирование заказов; организовывать прием и проверку товаров, контролировать оплату поставок. Профильные дисциплины по специальности: статистика, менеджмент, документационное обеспечение управления, правовое обеспечение профессиональной деятельности, финансы, денежное обращение и кредит, бухгалтерский учет, налоги и налогообложение, основы планирования и организации логистического процесса в организациях (подразделениях), основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении и другие. Основными видами профессиональной деятельности выпускника специальности 38.02.03 ОПЕРАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ЛОГИСТКЕ являются: подготовка и планирование логистических процессов в закупках и складировании; подготовка и планирование логистических процессов в производстве и распределении; подготовка и планирование логистических процессов в транспортировке и сервисном обслуживании; планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций.	Операционный логист	Очная	1 год 10 месяцев		25	3,9		Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru

38.02.08	Торговое дело	Студенты специальности 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО изучают следующие дисциплины: основы предпринимательской деятельности; ценообразование на рынке товаров и услуг; организацию и осуществление продаж и закупок; методы проведения маркетинговых исследований: анализ рынка, поведение клиентов, востребованность товаров и услуг; финансово-хозяйственную деятельность организации и другие аспекты работы в торговле. Выпускник специальности 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО готовится к следующим видам деятельности: организация и осуществление торговой деятельности; товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров; организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере торговли; осуществление продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами; осуществление продаж автотранспортных средств, космических продуктов, услуг и технологий и координация работы с клиентами; осуществление продаж информационно-коммуникационных продуктов и технологий и координация работы с клиентами; организация и осуществление интернет-маркетинга; организация и осуществление выставочной деятельности.	Специалист торгового дела	Очная	2 года 10 месяцев		25			Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru
43.02.17	Технология индустрии красоты	Область профессиональной деятельности выпускников специальности 43.02.17 ТЕХНОЛОГИЯ ИНДУСТРИИ КРАСОТЫ: выполнение технологических процессов и художественного моделирования в сфере парикмахерского искусства. В период обучения вы научитесь: - формировать образ будущей прически потребителя и определять ее форму с учетом индивидуальных пластических особенностей, пожеланий и типажа потребителя; - выполнять рабочие эскизы причёсок, простых постижерных изделий и украшений; - выполнять причёски различного назначения; - применять новые виды услуг в парикмахерском искусстве; - осуществлять контроль качества выполняемых видов парикмахерских услуг поэтапно и в целом; - изучать и анализировать запросы потребителей; - самостоятельно анализировать и изучать новые виды парикмахерских услуг и тенденций моды, используя различные источники профессиональной информации; - применять современные технологии и новые методы обработки волос. Профессиональные компетенции выпускников по видам деятельности: выполнение классических и современных, коммерческих женских, мужских (в том числе оформление усов и бороды), детских стрижек волос различными инструментами и техниками; выполнение химического воздействия (включая завивку и выпрямление волос) с использованием современных технологий; выполнение простых и сложных видов окрашивания волос с учетом запроса клиента;разработка и выполнение классических и современных, коммерческих укладок и причёсок на волосах различной длины различными инструментами и техниками;моделирование причёски различного назначения на волосах различной длины с применением украшений и постижерных изделий с учетом тенденций моды;выполнение эскизов и схем для разработки инструкционно-технологических карт;выполнение санитарно-эпидемиологических требований при предоставлении парикмахерских услуг.	Специалист индустрии красоты	Очная	2 года 10 месяцев		25	3,8		Да	Частично	https://pl43vl.ucoz.ru

Ответственный за заполнение:

Методист
должность

Уварова Светлана Александровна
фио

тел. контактный 2458417