



Информация о наборе на обучение по образовательным программам на 2024/2025 учебный год

Специальность/ Профессия	Квалификация	Базовое образование	Срок обучения	Количество мест		Средний балл аттестата 2023г.	Краткая информация о специальности/ профессии	Изучаемые дисциплины, модули	Выдаваемый документ
				бюджетных	по договорам				
Программы подготовки специалистов среднего звена									
09.02.08 Интеллектуальные интегрированные системы	техник по интеллектуальным интегрированным системам	9 классов	2 года 10 месяцев	25	5	-	<p>Область профессиональной деятельности выпускников: связь, информационные и коммуникационные технологии.</p> <p>Техник по интеллектуальным интегрированным системам выполняет разработку программно-аппаратных интерфейсов микроконтроллерных систем, сопровождает приемочные испытания системы и подсистемы, осуществляет мониторинг функционирования интеграционных систем, разрабатывает программные модули для интеллектуальных интеграционных систем, работает в области экспертных систем, обеспечивает функционирование систем с биологически обратной связью, проектирует системы с интеллектуальным интерфейсом.</p>	<p>Профильные предметы: - математика; - иностранный язык; - информатика.</p> <p>Дисциплины: Элементы высшей математики Дискретная математика Инженерная и компьютерная графика Основы электротехники и электронной техники Стандартизация, сертификация и техническое документооборот Операционные системы и среды Основы алгоритмизации и программирования Основы компьютерных сетей Основы проектирования баз данных Модули: Участие в проектировании</p>	<p>Диплом о среднем профессиональном образовании</p> <p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>

							В процессе обучения дополнительно осваивают рабочую профессию 16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин	архитектуры интеллектуальных интегрированных систем Сопровождение и схематическое обслуживание интеллектуальных интегрированных систем Участие в разработке приложений взаимодействия с интеллектуальными интегрированными системами	
27.02.04 Автоматические системы управления	техник	9 классов	2 года 10 месяцев	25	5	-	Востребованность в техниках по данной специальности есть в каждой из отраслей промышленности, включая авиакосмическую, медицинскую, металлургическую и пищевую. Ключевые обязанности: - Принимать, выбирать и обосновывать схемотехническое решение; - Осуществлять предмонтажную проверку элементной базы, средств измерений и систем автоматического управления; - Осуществлять электро- и радиомонтаж,	Профильные предметы: - математика; - информатика; - физика. Дисциплины: Инженерная графика Электротехника Метрология и стандартизация и сертификация Техническая механика Материаловедение Электрические машины Охрана труда Основы предпринимательской деятельности Модули: Внедрение средств	Диплом о среднем профессиональном образовании

							<p>оценивать качество проведения монтажных работ;</p> <p>- Выполнять работы по наладке электронного оборудования и систем автоматического управления;</p> <p>- Выполнять схемы и чертежи по специальности с использованием прикладных программных средств.</p> <p>В процессе обучения осваивают рабочую профессию 18494 Слесарь по контрольно – измерительным приборам и автоматике</p>	<p>автоматизации и систем автоматического управления технологическим и процессами Эксплуатация электронного оборудования и систем автоматического управления Организация технического обслуживания, ремонта и замены технических средств электронного оборудования и систем автоматического управления</p>	<p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>
<p>38.02.03 Операционная деятельность в логистике</p>	<p>операционный логист</p>	<p>9 классов</p>	<p>2 года 10 месяцев</p>	<p>50</p>	<p>10</p>	<p>3,4</p>	<p>Логист организует закупки товаров, решает, где закупленные товары разместить, каким транспортом и по какому маршруту эти товары необходимо доставить. Специалист по логистике необходим на любом предприятии, так как во всех сферах происходят закупки и продажи товаров и услуг, а для того, чтобы товар продать, его необходимо доставить и подготовить документацию. Этим и занимаются логисты.</p>	<p>Профильные предметы: - математика; - информатика.</p> <p>Дисциплины: Экономика организации Статистика Менеджмент Документационное обеспечение управления Правовое обеспечение профессиональной деятельности Финансы, денежное обращение и кредит Бухгалтерский учет Основы</p>	<p>Диплом о среднем профессиональном образовании</p>

								<p>логистических операций Налоги и налогообложение Моделирование логистических систем Основы логистической деятельности Информационное обеспечение логистических процессов Модули: Планирование и организация логистических процессов в закупках и складировании Планирование и организация логистических процессов в производстве и распределении Планирование и организация логистических процессов в транспортировке и сервисном обслуживании Планирование и оценка эффективности работы логистических систем, контроль логистических операций</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p align="center">43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p align="center">специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>	<p align="center">9 классов</p>	<p align="center">3 года 10 месяцев</p>	<p align="center">25</p>	<p align="center">5</p>	<p align="center">3,4</p>	<p>Организатор процесса приготовления блюд, кондитерских изделий сложного ассортимента и квалифицированный повар. Входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России №831 от 2.11.2015 г.) Должен обладать такими качествами, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зрительная, обонятельная и вкусовая чувствительность - хорошо развитое внимание (такие его параметры как объем, распределение и переключение) - склонность к анализу и прогнозу - наглядно-действенное мышление, образная память - творческие способности - эстетический вкус - аккуратность - требовательность - коммуникабельность <p>Должности в организациях: Су-шеф, шеф-повар, технолог, повар, кондитер.</p> <p>В процессе обучения</p>	<p>Профильные предметы: - химия; - биология.</p> <p>Дисциплины: Химия Экологические основы природопользования Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Контроль качества кулинарной продукции</p> <p>Модули: Организация и</p>	<p>Диплом о среднем профессиональном образовании</p> <p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>
---	--	--	--	---------------------------------	--------------------------------	----------------------------------	--	---	---

							дополнительно осваивают рабочую профессию 16675 Повар.	ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации: - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - холодных и горячих десертов, напитков; - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация и контроль	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

								текущей деятельности подчиненного персонала	
43.02.16 Туризм и гостеприимство	специалист по туризму и гостеприимству	9 классов	2 года 10 месяцев	25	5	3,4	<p>Направление подготовки: «Предоставление гостиничных услуг» и «Предоставление услуг предприятий питания» Где работает: Отели разных категорий, принадлежащих международным гостиничным сетям, в независимых отелях и мини отелях в Санкт-Петербурге</p> <p>Сфера услуг гостеприимства (кафе, рестораны, бары, рестораны и т.д.)</p> <p>В процессе обучения дополнительно осваивают рабочую профессию 16399 Официант и должность служащего 25627 Портье.</p>	<p>Профильные предметы: - иностранный язык; - география. Дисциплины: Иностранный язык в профессиональной деятельности Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве Предпринимательская деятельность в сфере туризма и гостиничного бизнеса Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве Менеджмент в туризме и гостеприимстве Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма и гостиничного дела Иностранный язык (второй) Психология</p>	<p>Диплом о среднем профессиональном образовании</p> <p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>

								делового общения и конфликтология Модули: Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства Предоставление гостиничных услуг Предоставление услуг предприятия питания	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

11.01.01 Монтажник радиоэлектронной аппаратуры и приборов	монтажник радиоэлектронной аппаратуры и приборов	9 классов	1 год 10 месяцев	75	-	-	Монтажник радиоэлектронной аппаратуры и приборов - выполняет работы по монтажу и сборке средней сложности узлов, блоков и приборов различных видов электронной техники; - выполняет операции контроля и испытаний узлов, блоков и приборов различных видов электронной техники.	Профильные предметы: - математика; - физика. Дисциплины: Основы электротехники и электроники Основы инженерной графики Модули: Выполнение монтажа и сборки средней сложности узлов, блоков и приборов различных видов электронной техники Выполнение операций контроля и испытаний узлов, блоков и приборов	Диплом о среднем профессиональном образовании
--	---	------------------	-------------------------	-----------	----------	----------	---	--	---

								различных видов электронной техники	
23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей	слесарь по ремонту автомобилей <-> водитель автомобиля	9 классов	1 год 10 месяцев	50	-	3,4	<p>Это рабочий широкого профиля, который выполняет операции по техническому обслуживанию и ремонту автотранспортных средств, контролирует техническое состояние автомобилей с помощью диагностического оборудования и приборов, управляет автотранспортными средствами.</p> <p>За период обучения обучающиеся проходят полный курс подготовки водителей: 1 группа на категорию «В» и 1 группа на категорию «С». По окончании обучения предоставляется возможность получить права.</p>	<p>Профильные предметы: - математика; - физика.</p> <p>Дисциплины: Электротехника Охрана труда Материаловедение</p> <p>Модули: Техническое состояние систем, агрегатов, деталей и механизмов автомобиля Техническое обслуживание автотранспорта Текущий ремонт различных типов автомобилей</p>	Диплом о среднем профессиональном образовании
43.01.09 Повар, кондитер	повар ↔ кондитер	9 классов	3 года 10 месяцев	50	-	3,5	<p>Повар - это специалист, который не только умеет готовить, но и составляет калькуляционные карты, владеет компьютерной техникой, распределяет блюда по категории на выходе (то есть массе готового продукта). Также повар рассчитывает энергетическую ценность блюда,</p>	<p>Профильные предметы: - математика; - химия.</p> <p>Дисциплины: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров</p>	Диплом о среднем профессиональном образовании

						<p>содержание в нем белков, жиров и углеводов. Владение кулинарией требует большого объема знаний и навыков, значительной культуры и эрудиции, чтобы соответствовать современным требованиям.</p>	<p>Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности Рисование и лепка Модули: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации - горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>	
--	--	--	--	--	--	---	---	--

								- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; -хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Программы профессионального обучения

16675 Повар	Повар, 3 разряд	свидетельство об обучении	1 год 10 месяцев	12	-	-	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара. Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий. Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены Товароведение продовольственных товаров Оборудование предприятий общественного питания Основы безопасности труда Специальная физическая культура Социальная и профессиональная адаптация на рынке труда Технология обработки сырья и приготовления простых блюд из различных продуктов	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего
Мастер-оператор специальных работ по уборке и уходу за поверхностями	Мастер-оператор специальных работ по уборке и уходу за поверхностями	свидетельство об обучении	10 месяцев	12	-	-	Выполнение работ по уходу за поверхностями из различных материалов	Социально-бытовая ориентировка Финансовая грамотность Основы безопасности труда	Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

								<p>Основы материаловедения</p> <p>Основы трудовых отношений</p> <p>Основы коммуникации</p> <p>Прочие дисциплины по направлению профессиональной деятельности</p> <p>Учебно-практические модули в соответствии с формируемыми компетенциями</p>	
<p>Рабочий по профессиональной ручной уборке</p>	<p>Рабочий по профессиональной ручной уборке</p>	<p>свидетельство об обучении</p>	<p>10 месяцев</p>	<p>12</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Выполнение ручной уборки поверхностей объектов профессиональной уборки</p> <p>Выполнение работ по профилактической дезинфекции поверхностей объектов профессиональной уборки</p>	<p>Социально-бытовая ориентировка</p> <p>Финансовая грамотность</p> <p>Основы безопасности труда</p> <p>Основы материаловедения</p> <p>Основы трудовых отношений</p> <p>Основы коммуникации</p> <p>Прочие дисциплины по направлению профессиональной деятельности</p> <p>Учебно-практические модули в соответствии с формируемыми компетенциями</p>	<p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>

<p>15636 Оператор копировальных и множительных машин</p>	<p>Оператор копировальных и множительных машин</p>	<p>свидетельство об обучении</p>	<p>10 месяцев</p>	<p>5</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Выполнение копировально-множительных работ на копировальных и множительных машинах</p>	<p>Социально-бытовая ориентировка Финансовая грамотность Основы безопасности труда Основы трудовых отношений Основы коммуникации Копирование и сканирование Прочие дисциплины по направлению профессиональной деятельности Учебно-практические модули в соответствии с формируемыми компетенциями</p>	<p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>
<p>Оператор цифровой печати</p>	<p>Оператор цифровой печати</p>	<p>свидетельство об обучении</p>	<p>10 месяцев</p>	<p>5</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>Выполнение работ на оборудовании цифровой печати</p>	<p>Социально-бытовая ориентировка Финансовая грамотность Основы безопасности труда Основы трудовых отношений Основы коммуникации Основы цифровой печати Копирование и сканирование Прочие дисциплины по направлению профессиональн</p>	<p>Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего</p>

								ой деятельности Учебно- практические модули в соответствии с формируемыми компетенциями	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--