

Информация о реализуемых образовательных программах с указанием учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных соответствующей образовательной программой в ГАПОУ НСО «НКППиП» в 2026-2027 учебном году.

Уровень профессионального образования – *среднее профессиональное образование*

Форма обучения – *очная*

Укрупненная группа профессий и специальностей – 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии

№ п/п	Код и наименование профессии/специальности	Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе	Срок получения СПО по программе в очной форме обучения (нормативный срок обучения)	Наименование квалификации	Наличие и срок действия государственной аккредитации программы	Условия обучения
Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессиям:						
1	19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности	основное общее образование	1 год 10 месяцев	Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007-01199-54/01185408	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области

2	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	основное общее образование	1 год 10 месяцев	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007- 01199-54/01185408	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	основное общее образование	1 год 10 месяцев	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007- 01199-54/01185408	за счет средств физических и (или) юридических лиц
3	19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	основное общее образование	1 год 10 месяцев	Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007- 01199-54/01185408	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
Программы подготовки специалистов среднего звена по специальностям:						
1	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	основное общее образование	3 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007- 01199-54/01185408	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области

2	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	основное общее образование	3 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007-01199-54/01185408	за счет бюджетных ассигнований бюджета Новосибирской области
	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья	среднее общее образование	2 года 10 месяцев	Техник-технолог	свидетельство о государственной аккредитации от 26.12.2019 №А007-01199-54/01185408	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 (набор 2026 года)

№ п/п	Основная профессиональная образовательная программа	Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, предусмотренных соответствующей образовательной программой
1	19.01.09 Мастер по эксплуатации, механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой промышленности	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 История УП.04 Обществознание УП.05 География УП.06 Иностранный язык УП.07 Математика УП.08 Информатика УП.09 Физическая культура УП.10 Основы безопасности и защиты Родины УП.11 Физика УП.12 Химия УП.13 Биология ИП.01 Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности ОП.01 Механика ОП.02 Электротехника ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места

		ПМ.01 Выполнение операций технического обслуживания и ремонта механического оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика
--	--	--

**Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),
практик предусмотренных соответствующей образовательной программой
(набор 2023 года, 2024 года, 2025 года, 2026 года)**

№ п/п	Основная профессиональная образовательная программа	Перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик предусмотренных соответствующей образовательной программой
1.	19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 История УП.04 Обществознание УП.05 География УП.06 Иностранный язык УП.07 Математика УП.08 Информатика УП.09 Физическая культура УП.10 Основы безопасности и защиты Родины УП.11 Физика УП.12 Химия УП.13 Биология

		ИП.01 Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.05 Организация технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика <i>Для направления Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий:</i> ПМ.02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями <i>Для направления Производство сахаристых кондитерских изделий и шоколада на автоматизированных технологических линиях:</i> ПМ.02 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика
2.	19.01.19 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания животного происхождения	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 История УП.04 Обществознание

	УП.05 География УП.06 Иностранный язык УП.07 Математика УП.08 Информатика УП.09 Физическая культура УП.10 Основы безопасности и защиты Родины УП.11 Физика УП.12 Химия УП.13 Биология ИП.01 Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы бережливого производства СГ.06 Основы финансовой грамотности ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Охрана труда ОП.04 Техническое оснащение и организация рабочего места <i>Для направления Производство мясных продуктов, полуфабрикатов и колбасных изделий:</i> ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания из мяса и колбасных изделий (по выбору) УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика <i>Для направления Производство молочной продукции и мороженого:</i>
--	---

		ПМ.01 Ведение технологического производства продуктов питания молочной продукции и мороженого УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика
3.	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 История УП.04 Обществознание УП.05 География УП.06 Иностранный язык УП.07 Математика УП.08 Информатика УП.09 Физическая культура УП.10 Основы безопасности и защиты Родины УП.11 Физика УП.12 Химия УП.13 Биология ИП.01 Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства <i>Для направления Производство продуктов питания из мясного сырья:</i> ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Метрология и стандартизация

	ОП.04 Автоматизация технологических процессов ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.07 Электротехника и электронная техника ОП.08 Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.10 Инженерная графика дисциплины ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности ОП. 12 Охрана труда ОП.13. Техническая механика ОП.14. Лабораторный практикум ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах ее производства и обращения на рынке УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения УП.03.01 Учебная практика ПП.03.01 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Изготовитель полуфабрикатов из мяса птицы). УП.04.01 Учебная практика ПП.04.01 Производственная практика <i>для направления Производство молочной продукции:</i> ОП.01 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Метрология и стандартизация ОП.04 Автоматизация технологических процессов
--	---

		ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП.06 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.07 Электротехника и электронная техника ОП.08 Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.10 Инженерная графика дисциплины ОП.11 Правовые основы профессиональной деятельности ОП. 12 Охрана труда ОП.13. Техническая механика ОП.14. Охрана труда ПМ.01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Обеспечение безопасности прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения УП.03.01 Учебная практика ПП.03.01 Производственная практика ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов) УП.04.01 Учебная практика ПП.04.01 Производственная практика
4.	19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе среднего общего образования)	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства

	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП.05 Инженерная графика ОП.06 Коммуникационные в профессиональной деятельности ОП.07 Электротехника и электронная техника ОП.08 Метрология и стандартизация ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.11 Охрана труда ОП.12 Техническая механика ОП.13 Лабораторный практикум ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья УП.03.01 Учебная практика ПП.03.01 Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения УП.04.01 Учебная практика ПП.04.01 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)
--	--

		УП.05.01 Учебная практика ПП.05.01 Производственная практика
5	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (на базе основного общего образования)	УП.01 Русский язык УП.02 Литература УП.03 История УП.04 Обществознание УП.05 География УП.06 Иностранный язык УП.07 Математика УП.08 Информатика УП.09 Физическая культура УП.10 Основы безопасности и защиты Родины УП.11 Физика УП.12 Химия УП.13 Биология ИП.01 Индивидуальный проект СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств ОП.03 Автоматизация технологических процессов ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности ОП.05 Инженерная графика ОП.06 Коммуникационные в профессиональной деятельности ОП.07 Электротехника и электронная техника ОП.08 Метрология и стандартизация ОП.09 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.10 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.11 Охрана труда

		ОП.12 Техническая механика ОП.13 Лабораторный практикум ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях УП.01.01 Учебная практика ПП.01.01 Производственная практика ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях УП.02.01 Учебная практика ПП.02.01 Производственная практика ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья УП.03.01 Учебная практика ПП.03.01 Производственная практика ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения УП.04.01 Учебная практика ПП.04.01 Производственная практика ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ) УП.05.01 Учебная практика ПП.05.01 Производственная практика
--	--	--

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).