УТВЕРЖДАЮ:
Начальник Управления - руководитель центра занятости населения Территориального центра занятости населения по городу Нижневартовску и Нижневартовскому району казенного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Центр занятости населения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры»
_____ / И.В. Тихонова
подпись
Дата: 05.11.2026 г.
М.П.

СОГЛАСОВАНО:
Директор бюджетного (автономного) учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Нижневартовский политех-колледж»
_____ /А.А.Севастьянова/
подпись
Дата: 05.11.2026 г.
М.П.

ИНФОРМАЦИЯ

на образовательные услуги по программам профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих БУ «Нижневартовский политехнический колледж» для организации профессионального обучения в 2026/2027 учебном году граждан из числа учащихся 10-11-х классов

(Приказ Департамента труда и занятости населения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30 мая 2025 года № 12-нп «Об определении порядков предоставления дополнительных и иных мер государственной поддержки в сфере занятости населения» (приложение 1))

№ п/п	Наименование программы	Категория, разряд	Срок обучения/ количество часов	Количество человек в группе	Стоимость обучения 1 человека, руб.
1	Основная программа профессионального обучения по профессии 104698 «Слесарь по ремонту автомобилей» *(профессиональная подготовка)*	2 разряд	2,5-3 месяца/ 144 часа	6	38 500 руб.
2	Основная программа профессионального обучения по профессии 103643 «Пекарь» *(профессиональная подготовка)*	3 разряд	2,5-3 месяца/144 часа	3	38 500 руб.

Учебный план по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по рабочей профессии «104698 Слесарь по ремонту автомобилей»

(код ОКПДТР и расшифровка)

Профессия: 104698 Слесарь по ремонту автомобилей
(код ОКПДТР и расшифровка)

Квалификация: слесарь по ремонту автомобилей
Количество часов по программе: 144 часов
Режим занятий основного цикла: 3 дня в неделю по 4 академических часов
Форма итогового контроля: квалификационный экзамен
Документ об образовании: свидетельство о присвоении профессии рабочего, должности служащего (установленного образца) «Слесарь по ремонту автомобилей» 2 разряда

№	Наименование разделов и модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	**Раздел 1. Теоретическое обучение**	**8**	**5,5**		**2,5**	
1.1	Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	4	3		1	Зачет
1.2	Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2			
1.3	Требования охраны труда и техники безопасности	1	0,5		0,5	Зачет
1.4	Промежуточная аттестация	1			1	Зачет
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**130**	**18**	**100**	**12**	
2.1	Модуль 1. Выполнение регламентных работ по поддержанию АТС в исправном состоянии	2	-	2	-	
2.2	Модуль 2. Ремонт агрегатов. Двигатель (механическая часть). Коробка передач (механическая часть)	40	6	30	4	Диф. зачет
2.3	Модуль 3. Диагностика, выявление и устранение неисправностей систем. Электрические и электронные системы. Система управления двигателем	42	6	32	4	Диф. зачет
2.4	Модуль 4. Диагностика и техническое обслуживание ходовой части и органов управления. Тормозные системы. Система рулевого управления, подвеска	46	6	36	4	Диф. зачет
3.	**Итоговая аттестация:** **- проверка теоретических знаний;** **- выполнение практической квалификационной работы**	**6**			**6**	**Квалификационный экзамен**
	ИТОГО:	**144**	**23,5**	**100**	**20,5**	

Учебный план по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по рабочей профессии «103643 Пекарь»

(код ОКПДТР с расшифровкой)

Профессия: 103643 Пекарь
(код ОКПДТР с расшифровкой)

Квалификация: пекарь
Количество часов по программе: 144 часов
Режим занятий основного цикла: 3 дня в неделю по 4 академических часов
Форма итогового контроля: квалификационный экзамен
Документ об образовании: свидетельство о присвоении профессии рабочего, должности служащего (установленного образца) «Пекарь» 3 разряда

№ п/п	Наименование модулей		В том числе			Форма контроля
		Всего, час.	лекции	практич. и лаборатор занятия	промежут. и итог. контроль	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1.	**Теоретическое обучение**					
1.1	Общепрофессиональный курс «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»	**10**	**7**	**2**	**1**	
1.1.1	Модуль 1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	1	1	-		
1.1.2.	Модуль 2. Микробиология основных пищевых продуктов. Пищевые инфекционные заболевания.	2	2	-		
1.1.3.	Модуль 3. Пищевые отравления и глистные заболевания. Основы гигиены и санитарии.	2	2			
1.1.4.	Модуль 4. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к транспортировке и хранению пищевых продуктов	2	1	1		
1.1.5.	Модуль 5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологический надзор	2	1	1	1	
	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Дифзачет
1.2.	**Экономические и правовые основы производственной деятельности**	**10**	**7**	**2**	**1**	
1.2.1.	Модуль 1. Правовая форма производственных отношений	3	3	-		

1.2.2.	Модуль 2. Организационно-правовые формы организаций	4	2	2		
1.2.3.	Модуль 3. Предприятие в условиях рыночной экономики	2	2	-		
	Промежуточный контроль	1	-	-	1	Диф.зачет
2.	**Профессиональный курс**					
2.1.	**Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий**	**48**	**27**	**21**	-	
2.1.1.	Модуль 1. Ассортимент хлебобулочных изделий: основные определения	6	6	-		
2.1.2.	Модуль 2. Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья.	6	3	3		
2.1.3.	Модуль 3. Способы замеса теста.	6	3	3		
2.1.4.	Модуль 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных изделий	6	3	3		
2.1.5.	Модуль 5. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	24	12	12		
2.2.	**Технологии приготовления мучных изделий**	**10**	**4**	**4**	**2**	
2.2.1.	Модуль 1. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	8	4	4		
	Промежуточная аттестация	2	-	-	2	Диф.зачет
3.	**Учебная практика**	**60**	**0**	**60**		
4.	**Квалификационный экзамен:** **- проверка теоретических знаний;** **- выполнение практической квалификационной работы.**	**6**			**6**	Квалификационный экзамен
	ИТОГО:	**144**	**45**	**89**	**10**	