

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор казенного учреждения  
Ханты-Мансийского автономного округа  
– Югры «Центр занятости населения  
Ханты-Мансийского автономного округа  
– Югры»

М.П.

Алимбаева Е.Р. /Ф.И.О./

**СОГЛАСОВАНО:**

И.о. директора Директор бюджетного  
(автономного) учреждения  
профессионального образования Ханты-  
Мансийского автономного округа – Югры  
АУ «Ханты-Мансийский технолого-  
педагогический колледж»

М.П.

Е.Ю. Смирнов /Ф.И.О./

**ИНФОРМАЦИЯ**

**на образовательные услуги по программам профессионального обучения  
(профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих  
АУ «Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж» для организации  
профессионального обучения граждан из числа обучающихся 10-х и 11-х классов**

(Постановление Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 24 декабря 2021 года № 578-п «О мерах по реализации государственной программы Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Поддержка занятости населения»» (приложение 20))

№ п/п	Наименование программы	Категория, разряд	Срок обучения/ количество часов	Количество человек в группе	Стоимость обучения, руб.
1	Основная программа профессионального обучения по профессии «16675 «Повар» профессиональная подготовка	3 разряд	5 месяцев/144 часа	12	38 500 руб./ чел 462 000 руб. группа

**Учебный план по основной программе профессионального обучения  
(профессиональная подготовка) по рабочей профессии «16675 «Повар»**

(код ОКПДТР с расшифровкой)

Профессия: «16675 «Повар»  
(код ОКПДТР с расшифровкой)

Квалификация: 3 разряд

Количество часов по программе: 144 часов

Режим занятий основного цикла: 2 дня в неделю по 6 академических часов

Форма итогового контроля: квалификационный экзамен

Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего  
(установленного образца) «16675 «Повар» 3 разряда

№	Наименование 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	24	10	8	6	

1.1	Модуль 1. Значение данной области профессиональной деятельности для экономического развития ресторанного бизнеса и отрасли общепита	8	2	4	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	3	2		1	Зачет
1.3	Модуль 3. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	3	2		1	Зачет
1.3	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	10	4	4	2	Зачет
2.	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	110	30	70	10	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	6		4	2	Зачет
2.2	Модуль 1 Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	22	6	14	2	Зачет
2.3	Модуль 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	12	26	2	Зачет
2.4	Модуль 3	28	8	18	2	Зачет

	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
2.5.	Модуль 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	14	4	8	2	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	10			10	Экзамен (тест + практическое задание)
	ИТОГО:	144	40	78	26	