

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. начальника управления –  
руководителя территориального центра  
занятости населения по г. Нижнеуртовску  
и Нижнеуртовскому району  
Нижнеуртовского управления  
О.А. Гусенкова

Дата: 18.10.2024  
М.П.

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор бюджетного учреждения  
профессионального образования Ханты-  
Мансийского автономного округа – Югры  
«Нижнеуртовский политехнический  
колледж»

Дата: 18.10.2024  
М.П.

Т.В. Михайлова

**ИНФОРМАЦИЯ**

**на образовательные услуги по программам профессионального обучения  
(профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих  
БУ «Нижнеуртовский политехнический колледж» для организации  
профессионального обучения в 2024/2025 учебном году 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/ 240 часов	8	38 500

**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: Повар

Количество часов по программе: 240 часов

Режим занятий основного цикла: 3 дня в неделю по 4 академических часов

Режим занятий на производственной практике: 30 дней по 4 часов

Форма итогового контроля: квалификационный экзамен

Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего  
(установленного образца)

№ п/п	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
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>40</b>	<b>28</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	
1.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	14	10	3	1	Зачет
1.2	Техническое оснащение и организация рабочего места	14	10	3	1	Зачет
1.3	Охрана труда	11	8	2	1	Зачет
1.4	Промежуточная аттестация	1			1	Диф. зачет
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Профессиональный курс</b>	<b>80</b>	<b>20</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	
2.1	Модуль 1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	28	8	18	2	Диф. зачет
2.2	Модуль 2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	26	6	18	2	Диф. зачет
2.3	Модуль 3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	26	6	18	2	Диф. зачет
<b>3.</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>114</b>		<b>114</b>		<b>Диф. зачет</b>
<b>4.</b>	<b>Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - выполнение практической квалификационной работы.</b>	<b>6</b>			<b>6</b>	<b>Квалификацио нный экзамен</b>
	<b>ИТОГО:</b>	<b>240</b>	<b>48</b>	<b>176</b>	<b>16</b>	