

УТВЕРЖДАЮ:

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



/Просветов А.В./

СОГЛАСОВАНО:

И.о. директора бюджетного учреждения
профессионального образования Ханты –
Мансийского автономного округа – Югры
«Няганский технологический колледж»



/Штепина М.Г. /

ИНФОРМАЦИЯ

**на образовательные услуги по программам профессионального обучения
(профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих
бюджетное учреждение профессионального образования Ханты – Мансийского
автономного округа – Югры «Няганский технологический 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	Наладчик технологического оборудования	2-4	5 месяцев/144 часов	5-11	38 500,00
2	Парикмахер	3-5	5 месяцев/180 часов	5-11	38 500,00
3	Пекарь	2-5	5 месяцев/144 часов	5-11	38 500,00

**Учебный план по основной программе профессионального обучения
(профессиональная подготовка)
по рабочей профессии 14995 «Наладчик технологического оборудования»**

Профессия: 14995 Наладчик технологического оборудования

Квалификация: Наладчик технологического оборудования 2-4 разряда

Количество часов по программе: 144 часа

Режим занятий основного цикла: 2 дня в неделю по 4 академических часов

Форма итогового контроля: квалификационный экзамен

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

№ 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
1.	Раздел 1. Выполнение работ по наладке и эксплуатации технологического оборудования	2			2	зачет
1.1	Модуль 1. Общие требования безопасности и охраны труда на производстве	2	2			
1.2	Модуль 2. Основы материаловедения	10	6	4		
1.3	Модуль 3. Основы электротехники и электромеханики	30	20	10		
1.4	Модуль 5. Наладка и регулирование оборудования	20	10	10		
1.5	Модуль 6. Проведение профилактического осмотра обслуживаемого оборудования	20	10	10		
1.6	Модуль 7. Выполнение техобслуживания, ремонта, регулирования и настройки простых видов оборудования	20	10	10		
2.	Раздел 2. Выполнение работ по монтажу, наладке и эксплуатации компьютерных сетей	2			2	зачет
2.1	Модуль 1. Аппаратное и программное обеспечение ЭВМ.	8	4	4		
2.2	Модуль 2. Пассивное сетевое оборудование	8	4	4		
2.3	Модуль 3. Активное сетевое оборудование	8	4	4		
2.4.	Модуль 4. Проектирование, монтаж	8	4	4		

	и настройка компьютерной сети					
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - выполнение практической квалификационной работы.	6			6	
ИТОГО:		144	74	60	10	

**Учебный план по основной программе профессионального обучения
(профессиональная подготовка)
по рабочей профессии 16437 «Парикмахер»**

Профессия: 16437 Парикмахер

Квалификация: Парикмахер 3-5 разряда

Количество часов по программе: 180 часов

Режим занятий основного цикла: 3 дня в неделю по 6 академических часов

Режим занятий на производственной практике: 2 дня по 6 часов

Форма итогового контроля: квалификационный экзамен

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

№	Наименование модулей	Всего, ак. час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практ. занятия	промеж. и итог. конт роль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	3	2	-	1	зачет
2.	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности	3	2	-	1	зачет
3.	Модуль 3. Организация рабочего пространства и рабочий процесс	4	-	2	2	зачет
4.	Модуль 4. Стрижка волос	60	18	40	2	диф зачет
5.	Модуль 5. Окрашивание волос	60	18	40	2	диф зачет
6.	Модуль 6. Укладка волос	26	6	18	2	диф зачет
7.	Модуль 7. Химическое воздействие (перманентная завивка и выпрямление)	18	-	16	2	диф зачет
8.	Итоговая аттестация	6	-	-	6	ДЭ
ИТОГО:		180	46	116	18	

**Учебный план по основной программе профессионального обучения
(профессиональная подготовка)
по рабочей профессии 16472 «Пекарь»**

Профессия: 16472 Пекарь

Квалификация: Пекарь 2-5 разряда

Количество часов по программе: 144 часа

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

Режим занятий на производственной практике: 1 дней по 6 часов

Форма итогового контроля: квалификационный экзамен

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

№ 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
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение					
1.1	Модуль 1. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	5		1	зачет
1.2	Модуль 2. ОП.02. Экономические и правовые основы производственной деятельности	6	5		1	зачет
1.3	Модуль 3. ОП.03. Основы товароведения продовольственных товаров	6	3	2	1	зачет
1.4	Модуль 4. ОП.04. Техническое оснащение и организация рабочего места	6	3	2	1	зачет
Итого теоретическое обучение:		24	16	4	4	
2.	Раздел 2. Профессиональный курс					
2.1	Модуль 1. ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей МДК.01.01. Технологии производства дрожжей	4	4			зачет

2.2	Модуль 2. ПМ.02 Приготовление теста МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий МДК.02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	20	20			зачет
2.3	Модуль 3. ПМ.03 Разделка теста МДК.03.01. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок МДК.03.02. Технологии разделки мучных кондитерских изделий	4	4			зачет
2.4.	Модуль 4. ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	4	4			зачет
2.5.	Модуль 5. Укладка и упаковка готовой продукции МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	2	2			зачет
Итого профессиональный курс :		34	34			
3.	Производственная практика	78		78		
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - выполнение практической квалификационной работы.	8			2 6	
ИТОГО:		144	50	82	12	