Приложение 7
к распоряжению Департамента
№17-Р-281 от 17.10.2022

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель территориального центра занятости населения по Советскому району Управления казенного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Центр занятости населения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры»
_____/Штриккер Е.И./
подпись
Дата: «__» 10 2026 г
М.П.

СОГЛАСОВАНО:
Директор бюджетного (автономного) учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Советский политехнический колледж»
_____/Болдырева Н.Н./
подпись
Дата: «__» 10 2026 г
М.П.

ИНФОРМАЦИЯ
на образовательные услуги по программам профессионального обучения (профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих БУ «Советский 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 профессиональная подготовка) по рабочей профессии «12901 Кондитер»	3	2 месяца/ 144 часов	5	38 500,00

Учебный план по основной программе профессионального обучения (профессиональная подготовка) по рабочей профессии «12901 Кондитер»

Профессия: 12901 Кондитер
Квалификация: 3 разряд
Количество часов по программе: 144 часа
Режим занятий основного цикла: 2 дня в неделю по 6 академических часов
Режим занятий на производственной практике: 6 дней по 6 часов
Форма итогового контроля: квалификационный экзамен
Документ об образовании: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего (установленного образца) БУ «Советский политехнический колледж»

№ 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**	**28**	**5**	**18**	**5**	

1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	4	1	2	1	д/зачет*
1.2	Модуль 2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6	1	4	1	д/зачет*
1.3	Модуль 3.Техническое оснащение и организация рабочего места	6	1	4	1	д/зачет*
1.4	Модуль 4.Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевом производстве	6	1	4	1	д/зачет*
1.5	Модуль 5. Требования охраны труда и техники безопасности	6	1	4	1	д/зачет*
2.	**Раздел 2. Профессиональный курс**	**74**	**28**	**38**	**8**	
2.1	Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке	34	12	20	2	д/зачет*
2.2	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	28	12	14	2	д/зачет*
2.3	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад	6	2	2	2	д/зачет*
2.4.	Модуль 4. Лепка из различных материалов	6	2	2	2	д/зачет*
3.	**Производственная практика**	**36**	**-**	**36**		д/зачет*
4.	**Квалификационный экзамен:** **- проверка теоретических знаний;** **- выполнение практической квалификационной работы**	**6**	**-**	**-**	**6**	**КЭ***
	ИТОГО:	**144**	**33**	**92**	**19**	

*ДФ- дифференцированный зачет, КЭ- квалификационный экзамен