

УТВЕРЖДАЮ:

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

М.П.

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

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

Л.Г.Гейстониша

ИНФОРМАЦИЯ

на образовательные услуги по программам профессионального обучения
(профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих
БУ «Игримский политехнический 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	Повар	3	2 месяца/144 часа	2	45815,00

**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 3-го разряда

Количество часов по программе: 144 часа

Режим занятий основного цикла: 3 дня в неделю по 4 академических часов и 1 день 6 академических часов

Режим занятий на производственной практике: не предусмотрена

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
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	32	8	24		
1.1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	8	2	6	зачет	Решение тестового задания
1.2	Основы товароведения продовольственных товаров	8	2	6	зачет	Решение тестового задания
1.3	Технологическое оснащение рабочего места повара	8	2	6	зачет	Решение тестового

						задания
1.4	Требования охраны труда и техники безопасности	8	2	6	зачет	Решение тестового задания
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	106	12	94		
2.1	Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	26	2	24	зачет	Выполнение практической работы
2.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	34	4	30	зачет	Выполнение практической работы
2.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	4	26	зачет	Выполнение практической работы
2.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	16	2	14	зачет	Выполнение практической работы
3.	Производственная практика	не предусмотрена				
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - выполнение практической квалификационной работы.	6	3	3	Оценка, присвоение разряда	
	ИТОГО:	144				