

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. начальника управления –  
руководителя территориального центра  
занятости населения по г. Нижневартовску  
и Нижневартовскому району  
Нижневартовского управления

\_\_\_\_\_/О.А. Гусенкова

**СОГЛАСОВАНО:**

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

\_\_\_\_\_/Г.В. Михайлова

Дата: 18.10.2024  
М.П.

**ИНФОРМАЦИЯ**

**на образовательные услуги по программам профессионального обучения  
(профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих  
БУ «Нижневартовский 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/<br>количество часов | Количество человек<br>в группе | Стоимость обучения,<br>руб. |
|-------|--|-------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| 1     | Основная программа профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» (профессиональная подготовка) | 3 разряд          | 5 месяцев/ 240 часов               | 9                              | 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)

| №<br>п/п  | Наименование модулей   | Всего,<br>час. | В том числе |                                     |                               | Форма<br>контроля                        |
|-----------|--|----------------|-------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|
|           |  |                | лекции      | практич. и<br>лаборатор.<br>занятия | промеж.и<br>итог.<br>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,<br>физиологии питания, санитарии и<br>гигиены  | 14             | 10          | 3                                   | 1                             | Зачет                                    |
| 1.2       | Техническое оснащение и<br>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.<br>Выполнение подготовительных<br>работ по подготовке рабочего<br>места повара   | 28             | 8           | 18                                  | 2                             | Диф. зачет                               |
| 2.2       | Модуль 2.<br>Приготовление блюд, напитков<br>и кулинарных изделий под<br>руководством повара                                     | 26             | 6           | 18                                  | 2                             | Диф. зачет                               |
| 2.3       | Модуль 3.<br>Выполнение заданий повара по<br>приготовлению, презентации и<br>продаже блюд, напитков и<br>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:<br/>- проверка теоретических знаний;<br/>- выполнение практической<br/>квалификационной работы.</b> | <b>6</b>       |             |                                     | <b>6</b>                      | <b>Квалификацио<br/>нный<br/>экзамен</b> |
|           | <b>ИТОГО:</b>  | <b>240</b>     | <b>48</b>   | <b>176</b>                          | <b>16</b>                     |  |