

УТВЕРЖДАЮ:

начальник управления - руководитель
территориального центра занятости
Территориального центра занятости
населения по городу Когалыму
Когалымского управления

/В.В. Генев/



Дата: 17.10.2025
М.П.

СОГЛАСОВАНО:

директор бюджетного учреждения
профессионального образования Ханты-
Мансийского автономного округа – Югры
«Когалымский политехнический колледж»

/И.Г. Енева/

Дата: 17.10.2025
М.П.

**ИНФОРМАЦИЯ**

**на образовательные услуги по программам профессионального обучения
(профессиональной подготовки) по рабочим профессиям, должностям служащих
БУ «Когалымский политехнический колледж» для организации профессионального
обучения в 2025/2026 учебном году граждан из числа обучающихся 10-х и 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	Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования	2	4 месяца / 144 часов	15	38 500,00
2	Кондитер	2	4 месяца / 144 часов	9	38 500,00

**Учебный план по основной программе профессионального обучения
(профессиональная подготовка) по рабочей профессии «19861
Электромонтер по ремонту и
обслуживанию электрооборудования»**

Профессия: «19861 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования»
(код ОКПДТР с расшифровкой)

Квалификация: Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования 2-го разряда

Количество часов по программе: 144 часов

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

Режим занятий на производственной практике: - дней по - 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
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	44	26	8	10	
1.1	Модуль 1. Общая электротехника	6	4	-	2	Зачет
1.2	Модуль 2. Электроматериаловедение	6	4	-	2	Зачет
1.3	Модуль 3. Допуски и технические измерения в электроустановках	10	4	4	2	Зачет
1.4	Модуль 4. Чтение схем и чертежей электроустановок.	10	4	4	2	Зачет
1.5	Модуль 5. Охрана труда и электробезопасность	12	10	-	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	92	24	60	8	
2.1	Модуль 1. Основы электромонтажных работ	22	6	14	2	Зачет
2.2	Модуль 2. Устройство, монтаж, техническое обслуживание и ремонт осветительных установок	22	6	14	2	Зачет
2.3	Модуль 3. Технология выполнения электрослесарных работ	24	6	16	2	Зачет
2.4.	Модуль 4. Технология выполнения электромонтажных работ	24	6	16	2	Зачет
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - выполнение практической квалификационной работы.	8	-	-	8	Тест Практиче ская работа
	ИТОГО:	144	50	68	26	

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

Профессия: «12901 Кондитер»
(код ОКПДТР с расшифровкой)

Квалификация: Кондитер 2-го разряда

Количество часов по программе: 144 часов

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

Режим занятий на производственной практике: - дней по - 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
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	28	22	2	4	
1.1	Модуль 1. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	6	6			
1.2	Модуль 2. Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2			
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	4	2	-	2	Зачет
1.4	Модуль 4. Организация и управление работой	10	7	2	1	Зачет
1.5	Модуль 5. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	6	5	-	1	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	108	38	58	12	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	1	-	-	1	Зачет
2.2	Модуль 1 Торты, антреме, десерт на тарелке	27	8	16	3	Зачет
2.3	Модуль 2 Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	39	16	20	3	Зачет
2.4.	Модуль 3 Кондитерские изделия и шоколад	33	12	18	3	Зачет
2.5.	Модуль 4. Лепка из различных материалов	8	2	4	2	Зачет
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - выполнение практической квалификационной работы.	8	-	-	8	Тест Практиче ская работа
	ИТОГО:	144	60	60	24	