ГККП "Аграрно- индустриальный колледж, город Атбасар"
при управлении образования Акмолинской области

Согласовано
ИП "Папушина.Т.В"

_____ **Т. Папушина**
" " _____ 2024 г.

Утверждаю
Директор ГККП "Аграрно-индустриального колледжа, город Атбасар" при управлении образования Акмолинской области
_____ **В.Лукин**
" " _____ 2024 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность: **10130300 Организация питания**
(код и наименование)

Квалификация: **3W10130301 Кондитер-оформитель**
3W10130302 Повар
(код и наименование)

Форма обучения: **очная, дневная**

Срок освоения образовательной программы: **2024-2027 учебные годы**

Разработчики РУП:

Зам.директора по УР	В. Зардиева
Заф. Отделения	Т. Молдыбаев
Преподаватель специальных дисциплин	А.Баимбетов.
Мастер производственного обучения	Н. Тарынина
Преподаватель русского языка	К. Досмуханова

Основания разработки РУП: Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования, утвержденный приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения , начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5)

Цели разработки РУП: Подготовка специалиста, который выполняет операции по учету денежных средств, оплаты труда, участвует в проведении инвентаризации.

Рассмотрено на заседании
методического совета
протокол № **от 26.02.2024 г.**
Председатель МС _____ А. Бурмистров

Сводные данные по бюджету времени

Специальность: **10130300** **Организация питания**
Квалификация: **3W10130301** **Кондитер-оформитель**
3W10130302 **Повар**

курс	Теоретическое обучение			Промежуточная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирование (если запланировано)	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
I	38	1368	57	72				12	11	52
II	34	612	51	12	804		12	12	11	52
III	36	468	55	24	924		24	12	11	43
Итого	**108**	**2448**	**163**	**108**	**1728**		**36**	**36**	**33**	**147**

Примечание: 2448+108+264+36=4320

График учебного процесса

Специальность: 10130300 Организация питания

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март				апрель				май				июнь					июль				август				
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	31	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	к	к	то	то	то	то	то	то	то	то	то	Пдн	то	то	то	то	то	Пдн	то	то	то	то	то	пс	па	па	к	к	к	к	к	к	к	к	к
II	то	то	то	то	то	по	по	по	по	пп	пп	пп	пп	пп	то	то	то	к	к	по	по	по	по	пп	пп	пп	то	то	Пдн	то	то	то	то	то	Пдн	пп	пп	пп	то	то	то	то	то	к	к	к	к	к	к	к	к	к
																							пп				по	по		по	по	по	по	по					по	по	по	па	иа									
	пм 01	пм 01	пм 01	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 02	пм 03	пм 03	пм 03			пм 03	пм 03	пм 03	пм 03	пм 03	пм 03	пм 03	пм 04	пм 04		пм 05	пм 05	пм 05	пм 05	пм 05		пм 05	пм 05	пм 05	пм 05	пм 05	пм 05	па	иа									
III	то	то	то	то	то	то	то	то	по	по	по	по	по	по	по	по	по	к	к	по	по	пп	пп	пп	пп	то	то	по	Пдн	по	по	пп	пп	пп	то	то	по	по	пп	пп	пп	па	иа	в	в	в	в	в	в	в	в	в
	пм 06	пм 06	пм 06	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07			пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 07	пм 08	пм 08	пм 08		пм 08	пм 08	пм 08	пм 08	пм 08	пм 09	пм 09	пм 09	пм 09	пм 09	пм 09	пм 09										

Условные обозначения

то – теоретическое обучение

по – производственное обучение

Пдн праздничные дни

пп – профессиональная практика

пс – полевые сборы

К – каникулы

па-промежуточная аттестация

иа – итоговая аттестация

пм-профессиональный модуль

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к рабочему учебному плану технического и профессионального образования

Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации: 3W10130301 Кондитер-оформитель
3W10130302 Повар

Форма освоения образовательной учебной программы - очная.

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования.

Цель образовательной программы по данной специальности: подготовка рабочих кадров, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.

1.Нормативно-правовая основа рабочего учебного плана

Настоящий Рабочий учебный план по специальности 10130300 «Организация питания» разработан на основе:

1. Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III с изменениями и дополнениями;
2. Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (с изменениями Приказ исполняющего обязанности Министра просвещения Республики Казахстан от 31 мая 2024 года № 132);
3. Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 1 «Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
4. Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500;
5. Приказа и.о. Министра просвещения Республики Казахстан от 24 февраля 2023 года № 47 «О внесении изменений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 «Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций дошкольного воспитания и обучения, среднего, специального, дополнительного, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы»;

6. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
7. Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.;
8. Профессиональных стандартов WorldSkills WSC2017_WSSS34_Cooking, WSC2017_CCWS32Patisserie_and_Confectionery;
9. Государственной лицензии KZ22LAA00018332 от 08.06.2020 г;
10. Материально-технической базы колледжа;
11. Протокола № 1 заседания индустриального совета от 04.03.2024г.;

2.Особенности и обновление рабочего учебного плана

Подготовка кадров с техническим и профессиональным образованием по специальности **10130300 «Организация питания»** осуществляется на базе основного среднего образования. Код и наименование указаны в соответствии с Классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования.

Согласно *приложению 5* Государственного общеобязательного стандарта технического профессионального образования рабочий учебный план регламентирует перечень и объем учебных дисциплин, последовательность, интенсивность и основные формы организации обучения, контроля знаний и умений обучающихся, утверждаемый учебным заведением и социальными партнерами.

РУП разработан на основании кредитно-модульной технологии обучения и образовательной программы по специальности 10130300 «Организация питания», одобренной на заседании Индустриального совета от 4 марта 2024г. протокол № 1 , рекомендована учебно-методическим советом колледжа, протокол № 2 от 6 марта 2024г.

Объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в кредитах/часах по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине и (или) модулю или другим видам учебной работы. Количество кредитов обязательного обучения составляет **180** кредитов/**4320** часов для освоения рабочей квалификации. 1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам. Объем аудиторной работы и самостоятельной работы студента под руководством педагога (СРСП) составляет 60 кредитов /1440 часов в год, при этом объем СРСП составляет не более 30% от объема каждой дисциплины и/или модуля. Самостоятельная работа студента (СРС) в данном учебном плане не предусмотрена, т.к. организовано дуальное обучение.

С целью углубления знаний, развития интересов, способностей обучающихся в рамках выбранной специальности на каждом курсе обучения предусмотрены факультативные занятия и консультации. Факультативные дисциплины предусмотрены на период теоретического обучения в объеме не более 4 часов в неделю. Количество консультаций на каждый

год обучения составляет 4 кредита/96 часов.

Оценка достижений результатов обучения проводится различными видами контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Контрольные работы, зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины и/или модуля, экзамены - в сроки, отведенные на промежуточную и/или итоговую аттестацию.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определяется с учетом профиля специальности **по социально-экономическому направлению** и согласно ГОСО. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1курсе.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам вне зависимости от профиля специальности относятся: «Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Физическая культура», «Начальная военная и технологическая подготовка», «Физика», «Химия», «Биология», «География», «Графика и проектирование», «Всемирная история» и курс «Глобальные компетенции». Общий объем учебного времени модуля «Общеобразовательные дисциплины» составляет 60 кредитов/1440 часов с учетом промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов: по русскому языку, казахскому языку и литературе, истории Казахстана, математике и химии (дисциплине по выбору организации образования согласно профилю специальности). Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины» и составляет 3 кредита/72 часа.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю. При проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе, в группах с неказахским языком обучения, иностранному языку, информатике, физической культуре), лабораторных работ и практических занятий, по модулям, а также занятий по производственному обучению в мастерских (лабораториях, на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с рабочим учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 15 человек, согласно Приложению 3 к приказу Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, дополнительного образования соответствующих типов и видов» (в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 № 248).

Согласно модели учебного плана технического и профессионального образования при модульной технологии обучения для уровней квалифицированных рабочих кадров (приложение 1 к государственному общеобязательному стандарту технического и профессионального образования) предусмотрено изучение **общеобязательных модулей**:

1. Развитие и совершенствование физических качеств;
2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;
3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства.

Базовые компетенции направлены на формирование здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национального самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Перечень и содержание **профессиональных модулей** составлены по квалификациям «Кондитер-оформитель» и «Повар»:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции;
- ПМ 06. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий;
- ПМ 07. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья;
- ПМ 08. Приготовление салатов и закусок;
- ПМ 09. Приготовление напитков в зависимости от сырья.

Рабочий учебный план, наряду с теоретическим обучением, предусматривает производственное обучение и прохождение профессиональной практики на базе социальных партнеров. Объем часов, выделяемых на производственное обучение и профессиональную практику при дуальном обучении, исчисляется из количества часов учебного плана выделенных на обязательное обучение, за исключением объема часов, предусмотренных на изучение общеобразовательных дисциплин, и составляет 72 кредита/1728 часов. Сроки проведения и содержание производственного обучения и профессиональной практики определяются графиком учебного процесса и рабочими учебными программами. Сроки проведения производственной и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей, запросов работодателей. Организация и проведение профессиональной практики осуществляется в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования».

Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификации в форме практической работы или демонстрационного экзамена в учебно-производственных мастерских, лабораториях и учебных центрах организаций ТиПО и/или на производственных площадках предприятий.

По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель» предусмотрено изучение профессиональных модулей:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;

- ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.

По квалификации 3W10130302 –«Повар» предусмотрено изучение профессиональных модулей:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий;
- ПМ 02. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья;
- ПМ 03. Приготовление салатов и закусок;
- ПМ 04. Приготовление напитков в зависимости от сырья.

При разработке образоваттельной программы по специальности 10130300 «Организация питания» взят во внимание Профессиональный стандарт «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.

Из карточки профессии «повар» данного профессионального стандарта взята основная цель деятельности – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции профессионального стандарта «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» более развернуты и конвертированы в профессиональные модули и направлены на решение следующих задач:

1. Выполнение инструкций по организации рабочего места;
2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
3. Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к личностным компетенциям повара взяты из профессионального стандарта:

- Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов
- Правильное цветоразличие
- Хороший объемный и линейный глазомер
- Тактильная чувствительность
- Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная)
- Высокий уровень распределения и переключения внимания
- Чистоплотность
- Эмоциональная устойчивость
- Творческие способности
- Эстетический вкус
- Аккуратность
- Требовательность
- Коммуникабельность
- Организаторские способности
- Физическая выносливость
- Честность, порядочность

Из карточки профессии «кондитер» Профессионального стандарта «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. взята основная цель деятельности - изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции» и «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» более развернуты и конвертированы в профессиональные модули и направлены на решение таких задач:

1. Организация рабочего места;
2. Изготовление, оформление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;
3. Подготовка инвентаря, оборудования;

Требования к личностным компетенциям кондитера взяты из профессионального стандарта:

- Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов
- Правильное цветоразличие
- Хороший объемный и линейный глазомер
- Тактильная чувствительность
- Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная)
- Высокий уровень распределения и переключения внимания
- Чистоплотность
- Эмоциональная устойчивость
- Творческие способности
- Эстетический вкус
- Аккуратность
- Требовательность
- Коммуникабельность
- Организаторские способности
- Физическая выносливость
- Честность, порядочность

Связь с другими профессиями в рамках ОРК: кухонный рабочий, официант, калькулятор.

Использованы следующие профессиональные стандарты **WorldSkills**:

- Поварское дело WSC2017_CCWS34
- Кондитерское дело WSC2017_CCWS32

На **II курсе** обучения предусмотрено изучение пять профессиональных модулей по квалификации 3W1013030 Кондитер-оформитель:

- ПМ 01 Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.
- ПМ 03 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
- ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий
- Пм 05 Изготовление десертов,кондитерской и шоколадной продукции.

Профессиональная практика по профессиональному модулю 2, РО 2.4 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии », на III семестра в количестве 6 кредитов/ 144 часов, сроком 4 недели Профессиональная практика по профессиональному модулю 3 РО 3.5 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления бездрожжевоого теста и изделий из него» запланирована на IV семестр в количестве 5 кредитов/ 120 часов. По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». На профессиональное обучение отводится 33,5 кредитов/804 часа

На **III курсе** обучение предусмотрено изучение четырех модулей

По квалификации 3W10130302 Повар

- ПМ 06 Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий
- ПМ 07 Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья
- ПМ 08 Приготовление салатов и закусок
- ПМ 09 Приготовление напитков в зависимости от сырья

Профессиональная практика по профессиональному модулю 7, РО 7.5 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий на предприятии», Профессиональная практика по профессиональному модулю 8, РО 8.3 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления салатов, закусок и фастфудов на предприятии», Профессиональная практика по профессиональному модулю 9

РО 9.4«Отрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии»

По квалификации 3W10130302 Повар. На профессиональное обучение отводится 38,5 кредитов/924 часа. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организовано на предприятиях города, района в соответствии с учебным планом. Позволяет студентам получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В качестве базы для проведения профессиональной практики обучающихся определяются организации, уставная деятельность которых соответствует профилю подготовки специалистов и требованиям образовательной программы, имеющие квалифицированные кадры для осуществления руководства профессиональной практикой и материально-техническую базу.

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю.

Требования к результатам обучения: освоение учебных элементов, содержательных параметров деятельности, указанных в профессиональной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки специалистов.

Структура рабочего учебного плана

Специальность: 10130300 Организация питания
Квалификация: 3W10130301 Кондитер-оформитель
3W10130302 Повар

Индекс	Наименование модулей/дисциплин	Формы контроля			Объем учебного времени					Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Объем учебного времени		Распределение по курсам и семестрам								
							в том числе					в том числе		1 курс			2 курс			3 курс		
														семестры								
		экзмен	зачет	контрольная работа	всего кредитов	всего часов	теоретические	лабораторно-практические	курсовой проект/работа			Производ. обучение/Професс. практика	Индивидуальные	1 семестр	2 семестр	Итого на 1 курсе	3 семестр	4 семестр	Итого на 2 курсе	5 семестр	6 семестр	Итого на 3 курсе
ООД	**Общеобразовательные дисциплины**				**57**	**1368**	**599**	**380**	**0**	**389**		**0**	**0**	**612**	**756**	**1368**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ООД 01	Казахский язык и литература	1			**4**	**96**	40	28		28				48	48	**96**						
ООД 02	Русский язык	1			**4**	**96**	40	28		28				48	48	**96**						
ООД 03	Русская литература		1		**4**	**96**	44	24		28				48	48	**96**						

ООД 04	Иностранный язык		1		**4**	**96**	36	32		28				48	48	**96**						
ООД 05	История Казахстана	1			**4**	**96**	48	20		28				48	48	**96**						
ООД 06	Всемирная история		1		**3**	**72**	34	18		20				30	42	**72**						
ООД 07	Математика	1			**5**	**120**	52	32		36				60	60	**120**						
ООД 08	Информатика		1		**2**	**48**	12	24		12				26	22	**48**						
ООД 09	Физика		1		**4**	**96**	58	10		28				48	48	**96**						
ООД 10	Химия	1			**4**	**96**	57	11		28				48	48	**96**						
ООД 11	Биология		1		**3**	**72**	30	22		20				28	44	**72**						
ООД 12	География		1		**4**	**96**	50	18		28				48	48	**96**						
ООД 13	Глобальные компетенции		1		**1**	**24**	17			7					24	**24**						
ООД 14	Графика и проектирование				**2**	**48**	16	20		12					48	**48**						
ООД 15	Физическая культура		1		**5**	**120**	20	70		30				60	60	**120**						
ООД 16	Начальная военная и технологическая подготовка		1		**4**	**96**	45	23		28				24	72	**96**						
ПА	**Промежуточная аттестация**				**3**	**72**									72	**72**						
Ф	**Факультативы**				**6**	**144**								**72**	**72**	**144**						
Ф01	Акмеология профессиональ ного успеха				2	**48**								24	24	**48**						
Ф02	Валеология				2	**48**								24	24	**48**						
Ф04	Физическая культура				1	**24**								12	12	**24**						

Ф03	Обществознание				1	**24**								12	12	**24**						
К	**Консультации**				**4**	**96**										**96**						
ООМ	**Общеобязательны**				**11**	**264**	**97**	**96**	**0**	**71**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**168**	**192**	**36**	**36**	**72**
БМ 01	**Развитие и совершенствовани е физических качеств**	1	1		**6**	**144**	17	84	**0**	**43**	**48**	**0**	**0**	0		**0**	24	48	**72**	36	36	**72**
РО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни		1		1	**24**	4	13		7	24						24		**24**			
РО 1.2.	Совершенство вать физические качества и психофизиологи ческие способности	1			5	**120**	13	71		36	24							48	**48**	36	36	**72**
БМ 02	**Применение информационно-коммуникационн ых и цифровых технологий**		1		**1**	**24**	**8**	**12**	**0**	**4**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**24**	**0**	**0**	**0**
РО2.1	Владеть основами информационно-коммуникацион ных технологий		+		0,5	**12**	6	4		2	12							12	**12**			
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов				0,5	**12**	2	8		2	12							12	**12**			

БМ 03	**Применение базовых знаний экономики и основ предпри-нимательства**		2		**4**	**96**	**72**	**0**	**0**	**24**	**72**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**96**	**96**	**0**	**0**	**0**
РО 3.1	Владеть основными вопросами в области экономической теории.(Экономика)				1	**24**	18			6	12							24	**24**			
РО 3.2	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии. (Экономика)		+		0,5	**12**	8			4	12							12	**12**			
РО 3.3	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государ ства к «зеленой» экономике (Экономика)				0,5	**12**	10			2								12	**12**			

РО 3.4	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан (Основы предпринимательской деятельности)		+		1,5	**36**	26			10	24							36	**36**			
РО 3.5	Соблюдать этику делового общения (Этика и психология профессиональной деятельности)				0,5	**12**	10			2	24							12	**12**			
	3W10130301 Кондитер-оформитель																					
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	21	22	23
ПМ	**Профессиональные модули**				*51*	*1224*	*238*	*46*	*0*	*136*	*0*	*804*	*0*	*0*	*0*	*0*	*588*	*636*	*1224*	*0*	*0*	*0*
					всего кредитов	*всего часов*	*теоретические*	*ЛПЗ*	*курс проект*	*СРСП*	*СРС*	*п/о п/п*	*Индивид*			*1 курс*			*2 курс*			*3 курс*
ПМ 01	**Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него**		1		**4**	**96**	**72**	**0**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**96**	**0**	**0**	**0**

РО 1.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности *(физи питан-12, ОТ-12)*				**1**	**24**	18			6							**24**		**24**			
РО 1.2	Определять и контролировать качество пищевых продуктов *(товароведение-24)*				**1**	**24**	18			6							**24**		**24**			
РО 1.3	Применять регламенты, стандарты и норма тивную докумен тацию, использу емую при производстве продукции предприятий питания*(стандартизаци я -24)*		1		**1**	**24**	18			6							**24**		**24**			
РО 1.4	Организовывать рабочее место в соотвествии с его назначением *(организация преприятия питания -24)*				**1**	**24**	18			6							**24**		**24**			
ПМ 02	**Приготовление дрожжевого теста и изделий из него**		**1**		**16**	**384**	**56**	**0**	**0**	**40**	**0**	**288**	**0**	**0**			**384**	**0**	**384**	**0**	**0**	**0**

РО2.1	Использовать технологическое оборудование для приготовления дрожжевого теста *(оборудование -24)*				**1**	**24**	18			6							**24**		**24**			
РО 2.2	Готовить дрожжевое тесто и изделия из него (ТМКИ-36, **п/о-84**)				**5**	**120**	18			18		**84**					**120**		120			
РО 2.3	Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста ТМКИ-36, **п/о-60**)				**4**	**96**	20			16		**60**					**96**		96			
РО 2.4	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии (**п/п-144**)		1		**6**	**144**						**144**					144		**144**			
ПМ 03	**Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него** (2 курс)	1			**14**	**336**	**50**	**14**	**0**	**20**	**0**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**336**	**336**	**0**	**0**	**0**
РО 3.1	Работать с различными документами. Сборник рецептур (ТМКИ-12)				**0,5**	**12**	10			2								12	**12**			

РО 3.2	Работать со сборником рецептур мучных кондитерских изделий, технологические карты схемы.				**0,5**	**12**	6	4		2								12	**12**			
РО 3.3	Готовить бездрожжевое тесто и изделия из него (ТМКИ-36, п/о-108)				**6**	**144**	20	6		10		**108**						144	**144**			
РО 3.4	Готовить изделия из различ ных видов теста по рецептам национальных кухонь *(ТМКИ-24, п/о-24)*				**2**	**48**	14	4		6		**24**						48	**48**			
РО 3.5	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления бездрожжевоого теста и изделий из него (п/п-120)				**5**	**120**						**120**						120	**120**			
ПМ 04	**Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий**		1		**3**	**72**	**12**	**12**	**0**	**12**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**72**	**0**	**0**	**0**

РО 4.1	Готовить отделочные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных *(ТМКИ-12, п/о-12)*				**1**	**24**	4	4		4		**12**						24	**24**			
РО 4.2	Готовить сахарные и фруктово-ягодные отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (ТМКИ-12, п/о-12)				**1**	**24**	4	4		4		**12**						24	**24**			
РО 4.3	Готовить марципаны, мастику и украшения из шоколада *(ТМКИ-12, п/о-12)*				**1**	**24**	4	4		4		**12**						24	**24**			
ПМ 05	**Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции**	1			**14**	**336**	**48**	**20**	**0**	**40**	**0**	**228**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**228**	**336**	**0**	**0**	**0**
РО 5.1	Готовить мучные кондитерские изделия. (ТМКИ-30, п/о-42)				**3**	**72**	14	6		10		**42**					**72**		**72**			
РО 5.2	Готовить сахаристые кондитерские изделия *(ТМКИ-24, п/о-24)*				**2**	**48**	10	4		10		**24**					**36**	12	**48**			

РО 5.3	Готовить шоколадную продукцию, конфеты *(ТМКИ-24, **п/о-24**)*				**2**	**48**	12	2		10		**24**						48	**48**			
РО 5.4	Готовить десерты ТМКИ-18, **п/о-18**)				**1,5**	**36**	8	2		8		**18**						36	**36**			
РО 5.5	Калькулировать стоимость продукции кондитерского и шоколадного производства				**0,5**	**12**	4	6		2								12	**12**			
РО 5.6	Отрабатывать профессиональ ные навыки десертов, конди терской и шоколад ной продукции на предприятии *(п п-120)*				**5**	**120**						**120**						120	**120**			
ПА	**Промежуточная аттестация**				**0,5**	**12**	12											12	**12**			
ИА	**Итоговая аттестация**				**0,5**	**12**		12										12	**12**			
Ф	**Факультативные занятия**				**5**	**120**											108	12	**120**			
Ф01	Профессиональ ный казахский язык				1	**24**											24		**24**			
Ф02	Профессиональ ный английский язык				1	**24**											24		**24**			

Ф03	Введение в профессию официанта				1	**24**											24		**24**			
Ф04	Физическая культура				2	**48**											36	12	**48**			
К	**Консультации**				**4**	**96**													**96**			
										3W10130302 Повар												
	Профессиональные модули				**55**	**1320**	**218**	**52**	**0**	**126**	**0**	**924**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**576**	**744**	**1320**
ПМ 06	**Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий**		1		**4**	**96**	**72**	**0**	**0**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**0**	**96**
РО 6.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности при приготовлении и отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий *(Охрана труда 12,*				**1**	**24**	18			6										24		**24**

РО 6.2	Определять товароведную характеристику пищевых продуктов *(товароведение-24)*				**1**	**24**	18			6										24		**24**
РО 6.3	Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления блюд и кулинарных изделий *(оборудование-24)*				**1**	**24**	18			6										24		**24**
РО 6.4	Организовывать рабочее место в соотвествии с его назначением *(организация предприятия питания-24)*				**1**	**24**	18			6										24		**24**
ПМ 07	**Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья**	1			**29**	**696**	**94**	**26**	**0**	**42**	**0**	**534**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**480**	**216**	**696**

РО 7.1	Готовить, оформлять и презентовать первые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирмен ным рецептам из различных видов сырья.*(ТПП-42 п/о-150)*				**8**	**192**	28	6		8		**150**								192		**192**
РО 7.2	Готовить, оформлять и презентовать вторые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирмен ным рецептам из различных видов сырья *(ТПП-36 п/о-156)*				**8**	**192**	22	6		8		**156**								192		**192**
РО 7.3	Рассчитывать себестоимость готовой продукции *(калькуляция-36, п/о -12)*				**2**	**48**	20	6		10		**12**								48		**48**
РО 7.4	Готовить мучные блюда разнообраз ного ассорти мента *(ТПП-48 п/о -72)*				**5**	**120**	24	8		16		**72**								48	72	**120**

РО 7.5	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий на предприятии *(п п-144)*				**6**	**144**						**144**									144	**144**
ПМ 08	**Приготовление салатов и закусок**	1			**11**	**264**	**24**	**10**	**0**	**20**	**0**	**210**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**264**
РО 8.1	Готовить, оформлять и презентовать салаты и закуски *(ТПП-30, п/о-78)*				**4,5**	**108**	16	4		10		**78**									108	**108**
РО 8.2	Готовить, оформлять и презентовать фастфуды *(ПП-24, п/о-24)*				**2**	**48**	8	6		10		**24**									48	**48**
РО 8.3	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления салатов, закусок и фастфудов на предприятии *(п п-144)*				**4,5**	**108**						**108**									108	**108**
ПМ 09	**Приготовление напитков в зависимости от сырья**		1		**11**	**264**	**28**	**16**	**0**	**40**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**264**

РО 9.1	Готовить, оформлять и презентовать холодные напитки *(ТПП 36 п/о-36)*				**3**	**72**	10	8		18		**36**									72	**72**
РО 9.2	Готовить, оформлять и презентовать горячие напитки. *(ТПП-36 п/о-36)*				**3**	**72**	14	4		18		**36**									72	**72**
РО 9.3	Рассчитывать расход продуктов, используемых при приготовлении различного ассортимента напитков.*(калькуляция-12 , п/о-12)*				**1**	**24**	4	4		4		**12**									24	**24**
РО 9.4	Отрабатывать профессиональ ные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии *(п/п-96)*				**4**	**96**						**96**									96	**96**
ПА	**Промежуточная аттестация**				**1**	**24**	24														24	**24**
ИА	**Итоговая аттестация**				**1**	**24**		24													24	**24**
Ф	**Факультативы**				**4**	**96**														**48**	**48**	**96**

Ф01	Этика и психология семейной жизни				0.5	**12**															6	6	12
Ф02	Физическая культура				0.5	**12**															6	6	12
Ф03	Основы трудового законодательства				1	**24**															12	12	24
Ф04	Казахстанское право				1	**24**															12	12	24
Ф05	Введение в профессию официанта				1	**24**															12	12	24
К	**Консультации**				**4**	**96**																	**96**
	Итого на обязательное обучение				**180**	**4320**	**1188**	**610**	**0**	**722**	**144**	**1728**	**0**	**612**	**828**	**1440**	**612**	**828**	**1440**	**612**	**828**	**1440**	
	Общее количество учебной нагрузки на обучающегося в кредитах/часах				**207**	**4968**	**1188**	**610**	**0**	**722**	**144**	**1728**	**0**	**684**	**900**	**1680**	**720**	**840**	**1656**	**660**	**876**	**1632**	