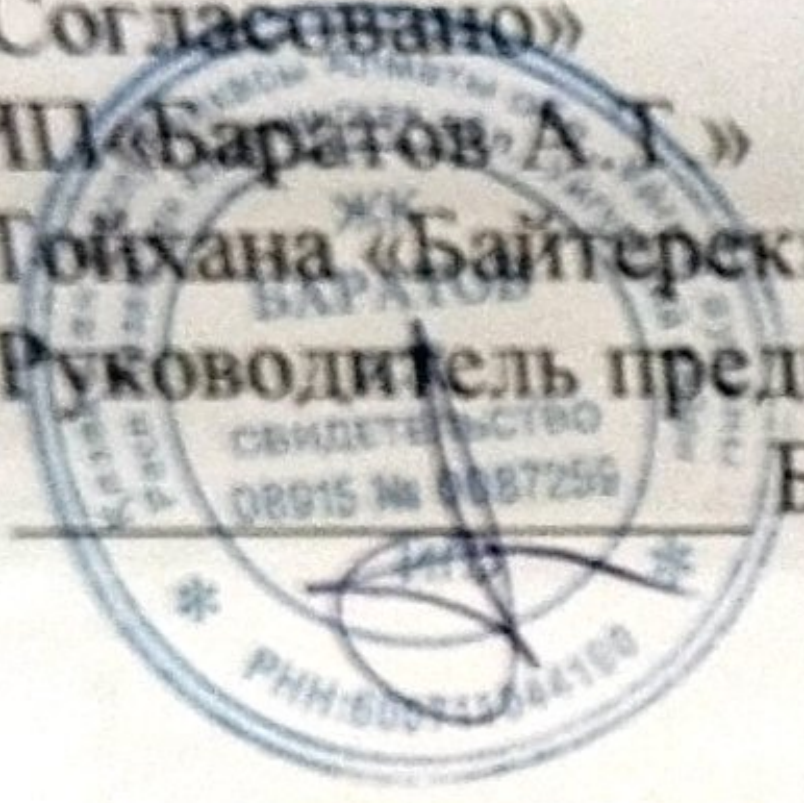


«Согласовано»
ИП «Баратов А.Т.»
Тойхана «Байтерек»
Руководитель предприятия
Баратов А.Т.



«Утверждаю»
директор колледжа



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования при модульной технологии обучения

Код и профиль образования: 0500000 - Сервис и экономика

Специальность : 0508000 - Организация питания

Квалификация: 0508012 - Повар

0508022 -Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе основного среднего образования

Квалификация: «050801 2 - Повар»

ПМ	Профессиональный модуль				1208	350	246	612	0	166	414	588	0	0
ПМ 01	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья				166	60	34	72	0	166	0	0	0	0
1	Технология приготовления пищи				18	10	8			18				
2	Организация производства на предприятиях питания				20	10	10			20				
3	Товароведение				14	10	4			14				
4	Оборудование предприятий питания				16	10	6			16				
5	Охрана труда				10	10				10				
6	Экономика предприятий питания				16	10	6			16				
7	Производственное обучение				36			36		36				
8	Учебно-ознакомительная практика				36			36		36				
ПМ 02	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции				102	54	48	0	0	0	102	0	0	0
1	Технология приготовления пищи				22	10	12			22				
2	Организация производства на предприятиях питания				18	10	8			18				
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				26	16	10			26				
4	Охрана труда				24	10	14			24				
5	Экономика предприятий питания				12	8	4			12				
ПМ 03	Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов				456	84	84	288	0	0	312	144	0	0
1	Технология приготовления пищи				32	16	16			32				
2	Организация производства на предприятиях питания				24	10	14			24				
3	Товароведение				24	10	14			24				
4	Оборудование предприятий питания				24	14	10			24				
5	Торговые вычисления				24	14	10			24				
6	Профессиональный казахский язык				20	10	10			20				
7	Профессиональный иностранный язык				20	10	10			20				
8	Производственное обучение				72			72		72				
9	Технологическая практика				216			216		72	144			

Квалификация: «050801 2 - Повар»

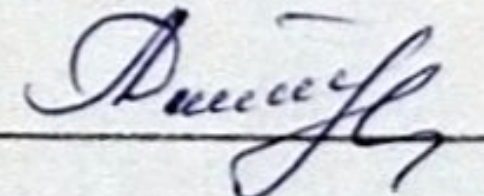
ПМ	Профессиональный модуль				1208	350	246	612	0	166	414	533	0	0
ПМ 01	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья				166	60	34	72	0	166	0	0	0	0
1	Технология приготовления пищи				18	10	8			18				
2	Организация производства на предприятиях питания				20	10	10			20				
3	Товароведение				14	10	4			14				
4	Оборудование предприятий питания				16	10	6			16				
5	Охрана труда				10	10				10				
6	Экономика предприятий питания				16	10	6			16				
7	Производственное обучение				36			36		36				
8	Учебно-ознакомительная практика				36			36		36				
ПМ 02	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции				102	54	48	0	0	0	102	0	0	0
1	Технология приготовления пищи				22	10	12				22			
2	Организация производства на предприятиях питания				18	10	8				18			
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				26	16	10				26			
4	Охрана труда				24	10	14				24			
5	Экономика предприятий питания				12	8	4				12			
ПМ 03	Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов				456	84	84	288	0	0	312	144	0	0
1	Технология приготовления пищи				32	16	16				32			
2	Организация производства на предприятиях питания				24	10	14				24			
3	Товароведение				24	10	14				24			
4	Оборудование предприятий питания				24	14	10				24			
5	Торговые вычисления				24	14	10				24			
6	Профессиональный казахский язык				20	10	10				20			
7	Профессиональный иностранный язык				20	10	10				20			
8	Производственное обучение				72			72			72			
9	Технологическая практика				216			216			72	144		

ПМ 04	Оформление и реализация готовой продукции				444	122	70	252	0	0	0	444	0	0
1	Экономика предприятий питания				30	20	10					30		
2	Технология приготовления пищи	2к			42	22	20					42		
3	Организация производства на предприятиях питания				32	18	14					32		
4	Товароведение				20	10	10					20		
5	Оборудование предприятий питания	2к			20	10	10					20		
6	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				20	14	6					20		
7	Профессиональный казахский язык				14	14						14		
8	Профессиональный иностранный язык				14	14						14		
9	Производственное обучение				72			72				72		
10	Технологическая практика				180			180				180		
МОО	Модуль определяемый организацией образования				40	30	10	0	0	0	0	40	0	0
	Организация обслуживания посетителей				40	30	10					40		
ПА 03	Промежуточная аттестация				108					72	36			
ИА 03	Итоговая аттестация				36							36		
	На обязательное обучение								440	580	684	680		36
Квалификация: «050802 2 Кондитер»														
ПМ	Профессиональный модуль				1224	344	232	720	1296					
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста				300	88	68	144					300	
1	Технология мучных кондитерских изделий				44	24	20					44		
2	Организация производства на предприятиях питания				20	12	8					20		
3	Товароведение				28	16	12					28		
4	Оборудование предприятий питания				16	8	8					16		
5	Торговые вычисления				26	16	10					26		
7	Экономика предприятий питания				22	12	10					22		
8	Производственное обучение				72			72				72		
9	Технологическая практика				72			72				72		
ПМ 06	Разделка теста, формования изделий из теста				106	38	32	108					188	
1	Технология мучных кондитерских изделий				36	18	18					36		
2	Организация производства на предприятиях питания				14	8	6					14		
3	Оборудование предприятий питания				20	12	8					30		
4	Производственное обучение				36			36				36		
5	Технологическая практика				72			72				72		

ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста				160	40	36	84					160
1	Технология мучных кондитерских изделий	3к			20	8	12						20
2	Оборудование предприятий питания	3к			16	10	6						16
4	Организация производства на предприятиях питания				20	10	10						20
4	Охрана труда				20	12	8						20
	Производственное обучение				36			36					36
5	Технологическая практика				48			48					48
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки				110	76	34	0					110
1	Технология мучных кондитерских изделий				36	18	18						36
2	Товароведение				16	8	8						16
3	Организация производства на предприятиях питания				20	20							20
4	Оборудование предприятий питания				20	12	8						20
5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				18	18							18
ПМ 09	Оформление мучных кондитерских изделий				492	56	16	384					466
1	Технология мучных кондитерских изделий				30	18	12						30
2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				18	18							18
3	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				10	10							10
4	Профессиональный казахский язык				10	10							10
5	Профессиональный иностранный язык				14	10	4						14
6	Производственное обучение				60			60					60
7	Технологическая практика	3к			324			324					324
ДООО	Дисциплины, определяемые организацией образования				36	20	16						36
1	Ассортмент и качество кулинарии и кондитерской продукции				36	20	16						36
ПА 03	Промежуточная аттестация				36								36
ИА 03	Итоговая аттестация				72								72

Итого на обязательное обучение для уровня специалиста среднего звена					4320				720	720	720	720	720	720
К	Консультации				300				60	40	60	40	60	40
Ф	Факультативные занятия				340				80	60	70	50	60	20
	Краеведение				42				20	22				
	Казахский язык				30				30					
	Иностранный язык				30				30					
	Технология приготовления пищи (Wks подготовка)				52					20	32			
	Товароведение пищевых продуктов				40						20	20		
	Физическое воспитание				60							30	30	
	Валеология				36					18	18			
	Технология мучных кондитерских изделий				50								30	20
	Всего:				4960									

План рассмотрен на заседании педагогического совета. ГККП "Чунджинский политехнический колледж"
 Протокол №1 от "28" августа 2020 года

Зам.директора по УР  Аблизова Д.П.