

«Согласовано»
ИП «Баратов А.Т»,
Гойхана «Байтерек»
Руководитель предприятия
Баратов А.Т
« » 2021г..

«Утверждаю»
директор колледжа
Р.С. Еуджаков
« » 2021 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования при кредитно-модульной технологии обучения

Код и наименование уровня образования: 10 Службы
101 Сфера обслуживания
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Специальность: 10130300 – Организация питания

Квалификация: 3W10130302 - Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 10 месяцев

На базе общего среднего образования

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования при модульной технологии обучения

10- Службы

101 - Сфера обслуживания

Специальность: 10130300 - Организация питания

Квалификация: 3W10130302 - Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 10 месяцев

На базе общего среднего образования

| № п/п | Наименование учебных дисциплин | Формы контроля | | | кол-во кредитов | всего часов | из них | | | кол-во кредитов | кол-во кредитов | 2 семес-тр | |
|--------|--|----------------|-------|--------------------|-----------------|-------------|------------------------|--------------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------|-----|
| | | Экзамен | Зачет | Контрольная работа | | | теоретическое обучение | лабораторно-практические | производственное | | | | |
| БМ 00 | Базовые модули | | | | 45 | 1080 | 0 | 0 | 24 | 30 | 720 | 15 | 360 |
| БМ 00 | применение профессиональной лексики в сфере профессиональной | | | | 13 | 312 | 0 | 0 | 0 | 9 | 216 | 4 | 96 |
| РО 001 | Профессиональный казахский язык | | 1 | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | 0 | |
| БМ1 | Профессиональный иностранный язык | | 1 | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | 0 | |
| РО1.1 | Развитие и совершенствование физических качеств | | | | 4 | 96 | 0 | 0 | 0 | 2 | 48 | 2 | 48 |
| РО1.2 | Физическая культура | 2 | | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 | 0 | |
| БМ2 | Применение информационно-коммуникационных и цифровых | | | | 2 | 48 | 0 | 0 | 0 | 2 | 48 | 0 | 0 |
| РО2.1 | Прикладная информатика | | | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | 0 | |
| РО2.2 | | | 1 | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | 0 | |
| БМ3 | Применение базовых знаний и основ | | | | 5 | 120 | 0 | 0 | 0 | 3 | 72 | 2 | 48 |
| РО3.2 | Экономика предприятий питания | | | | 2 | 48 | | | | 0 | | 2 | 48 |
| РО3.4 | Основы предпринимательской деятельности | | 1 | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 | 0 | |
| РО3.5 | Этика и психология профессиональной деятельности | | 1 | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | 0 | |
| ПМ | Профессиональные модули | | | | | 696 | 0 | 0 | 0 | 21 | 504 | 8 | 192 |
| ПМ 01 | Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с | | | | 21 | 504 | 0 | 0 | 0 | 21 | 504 | 0 | 0 |
| РО1.1 | Охрана труда | | 1 | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | 0 | |
| РО1.2 | Основы физиологии питания санитарии и гигиены | | 1 | | 1 | 24 | | | | 1 | 24 | | |
| РО1.3 | Организация производства на предприятиях питания | | 1 | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 | | |
| РО1.4 | Товароведение пищевых продуктов | | 1 | | 3 | 72 | | | | 3 | 72 | | |
| РО1.5 | Технология приготовления пищи | | 1 | | 5 | 120 | | | | 5 | 120 | | |
| РО1.6 | Оборудование предприятий питания | | 1 | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 | | |
| РО1.7 | Торговое вычисление | | 1 | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 | | |
| РО1.8 | Производственное обучение | | | | 5 | 120 | | | | 5 | 120 | | |
| ПМ 02 | Соблюдение специальных кулинарных | | | | 4 | 96 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 96 |
| РО1.1 | Основы физиологии питания санитарии и гигиены | | 2 | | 1 | 24 | | | | | | 1 | 24 |
| РО1.2 | Технология приготовления пищи | | 2 | | 1 | 24 | | | | | | 1 | 24 |
| РО1.3 | Производственное обучение | | | | 2 | 48 | | | | | | 2 | 48 |
| ПМ 03 | Приготовление блюд национальных | | | | 4 | 96 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 96 |

| | | | | | | | | | | | |
|----|---|---|--|--|-------------|-------------|--|--|--|-----------|------------|
| | Технология приготовления пищи | 4 | | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 |
| | Производственное обучение | | | | 2 | 48 | | | | 2 | 48 |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | | | | | | | | |
| ИА | Итоговая аттестация | | | | 3 | 72 | | | | 3 | 72 |
| | Итого на обязательное обучение для уровня специалиста среднего звена | | | | 1440 | 60 | | | | 30 | 720 |
| К | Консультации | | | | | 100,0 | | | | 0 | 0 |
| Ф | Факультативные занятия | | | | | 116 | | | | 4,83 | 116 |
| | Краеведение | | | | | 48 | | | | 2 | 48 |
| | товароведение | | | | | 48 | | | | 2 | 48 |
| | электротехника | | | | | 20 | | | | 0,67 | 20 |
| | Всего: | | | | 1656 | 69,0 | | | | 0 | 0 |

План рассмотрен на заседании педагогического совета. ГККП "Чунджинский политехнический колледж"
 Протокол №1 от "31" августа 2021 года

Заместитель директора по учебной работе: *М.Т. Акбарова* М.Т.