

«Согласовано»  
ИП Молотова З  
кафе «Мария»  
руководитель предприятия  
Молотова З  
«31» 08. 2022 год



«Утверждаю»  
директор колледжа  
Р.С.Суджаков  
«31» 08. 2022 год

## 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:** 3W10130301 – Кондитер-оформитель

Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев  
На базе основного среднего образования



**Пояснительная записка к рабочему учебному плану по специальности  
10130300 – Организация питания, квалификации 3W10130301 «Кондитер -  
оформитель» 3W10130302 «Повар»  
на базе основного среднего образования 2 года 10 месяцев**

Рабочий учебный план разработан в соответствии с законом РК от 27 июля 2007 г. (с изм. от 28.08.2021 г.), Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования (утв. МОН РК от 08.04.2021 № 157), требований ГОСО от 23.07.2021 г. пр. № 362, приказа МОН № 130 от 06.04.2020, Методических рекомендаций по разработке рабочих учебных планов и программ с учетом академической самостоятельности организаций ТИПО, Инструктивно-методических рекомендаций по организации учебного процесса в учебных заведениях ТИПО к началу 2022-2023 учебного года, Типовых учебных планов и программ по специальностям ТИПО, разработанных на основе профессиональных стандартов, размещенных на сайте (реестре) НАО «Талап».

Рабочий учебный план содержит цикл общеобразовательных дисциплин, базовые и профессиональные модули, промежуточную и итоговую аттестацию. Модуль «Общеобразовательные дисциплины» составляют 60 кредитов/1440 часов. Согласно методической рекомендации на 2022-2023 учебный год по общеобразовательной дисциплине «Самопознание» выделенные 48 часов распределены по предметам: 24 часов - информатика, 24 часов – иностранный язык.

В зависимости от профиля специальности выбрано для изучения по две дисциплины углубленного и стандартного уровней обучения. К дисциплинам углубленного уровня обучения относятся: «Физика» (144 часов), «Химия» (144 часов). К дисциплинам стандартного уровня обучения относятся: «Биология» (72 часов), «География» (72 часов).

По всем дисциплинам ООД предусматриваются проведение промежуточной аттестации, основными формами которой являются: контрольная работа, зачет, экзамен. Промежуточная аттестация и экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины».

Образовательные программы предусматривают изучение базовых и профессиональных модулей по квалификациям в количестве 120 кредитов/ 2880 часов, из них производственная практика составляет – 792 часов.

Профессиональная подготовка по квалификациям осуществляется на 1-3 курсах, состоит из ПМ, которые предусматривают ЛПР, производственное обучение и производственную практику в соответствующих организациях на самостоятельных рабочих местах, предоставляемых работодателями под руководством наставников, на основе трёхстороннего договора.

Консультации планируется по 300 часов на каждый курс обучения по дисциплинам, по которым предусмотрены промежуточная и итоговая аттестация.

Объём учебного времени на факультативные занятия на 3 года обучения составляет 340 часов на учебную группу.

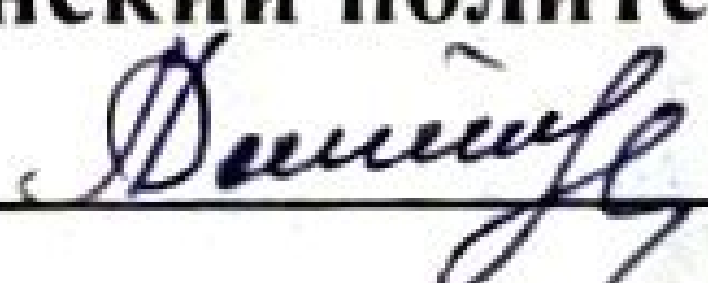
Сроки проведения и содержание производственного обучения и профессиональной практики определяются планом учебного процесса и рабочими учебными программами.

Сроки проведения и содержание практических занятий определяются рабочими учебными планами, графиком учебного процесса и рабочими учебными программами. Оценка достижений результатов обучения проводится различными видами контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.

Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификации в форме практической работы.

Рабочий учебный план согласован с индустриальным советом работодателей, рассмотрен и утвержден на заседании педагогического совета колледжа.

Заместитель директора по УР ГККП  
«Чунджинский политехнический колледж»

 Д.П. Аблизова

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

технического и профессионального образования при кредитно-модульной технологии обучения  
 Код и наименование уровня образования: 10- Службы  
 101 - Сфера обслуживания  
 Специальность: 10130300 - Организация питания  
 Квалификация: 3W10130301 - Кондитер - оформитель  
 3W10130302 - Повар

Форма обучения: очная  
 Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев  
 На базе основного среднего образования

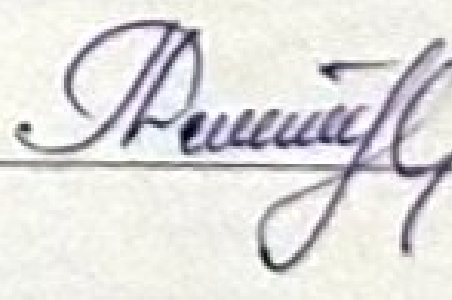
№ п/п	Наименование учебных дисциплин	Формы контроля				Количество часов		из них																
		Экзамен	дифференциальный	Зачет	Контрольная работа	кол-во кредитов	всего часов	теоретическое обучение				1 курс				2 курс				3 курс				
								лабораторно-практические занятия	производственное обучение и профессиональная	кол-во кредитов	1 сем 20 нед	кол-во кредитов	2 сем 20 нед	кол-во кредитов	3 сем 20 нед	кол-во кредитов	4 сем 20 нед	кол-во кредитов	5 сем 20 нед	кол-во кредитов	6 сем 20 нед			
<b>ООД 00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>					57	4320	1900	956	1248	30	720	30	720	30	720	30	720	30	720	30	720	30	720
ООД 01	Казахский язык и литература	2				4	96	96			2	48	2	48										
ООД 02	Русский язык	2				3	72	72			2	48	1	24										
ООД 03	Русская литература		2			3	72	72			2	48	1	24										
ООД 04	Иностранный язык		3			5	120	120			2	48	1	24	2	48								
ООД 05	История Казахстана	2				4	96	96			2	48	2	48										
ООД 06	Математика	3				8	192	192			2	48	2	48	4	96								
ООД 07	Информатика		3			3	72	72					2	48	1	24								
ООД 08	Начальная военная технологическая		3			4	96	96			1	24	1	24	2	48								
ООД 09	Физическая культура		2			5	120	4	116		3	72	2	48										
	<b>Дисциплины по выбору (Углубленный уровень)</b>					12	288	228	60	0	5	120	4	96	3	72								
ООД 10	Химия	2				6	144	114	30		3	72	3	72										
ООД 11	Физика		3			6	144	114	30		2	48	1	24	3	72								
	<b>уровень)</b>					6	144	80	64	0	2	48	4	96										
ООД 12	География		2			3	72	40	32		1	24	2	48										
ООД 13	Биология		2			3	72	40	32		1	24	2	48										
<b>БМ 00</b>	<b>Базовые модули</b>					14,0	336	128	208						5	120	2	48	6	144	1	24		
<b>БМ 1</b>	<b>Развитие и совершенствование физических качеств</b>					7,0	168	4	164						2	48	2	48	2	48	1	24		
<b>РО 1.1</b>	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни				Физическая культура	4,0	96	2	94						2	48					2	48		
<b>РО 1.2</b>	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	6*				3,0	72	2	70					0		2	48	0				1	24	

БМ2	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий			2	48	24	24					2	48						
РО2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	Прикладная информатика		1	24	12	12					1	24						
РО2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов		5	1	24	12	12					1	24						
БМ3	Применение базовых знаний и основ предпринимательства			5	120	100	20					1	24			4	96		
РО3.1	Владеть основными вопросами в области экономической теории	Основы рыночной экономики	5	2	48	40	8									2	48		
РО3.2	Анализировать и оценивать экономические процессы происходящие на предприятии	Основы предпринимательской деятельности	5	2	48	40	8					0				2	48		
РО3.5	Соблюдать этику делового общения	Этика и психология профессиональной деятельности	3	1	24	20	4					1	24						
<b>Квалификация: 3W10130301 Кондитер-оформитель</b>																			
ПМ	Профессиональные модули			56	1200	278	298	624	7	168	5	120	12	288	26	624			
ПМ01	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него			12,0	288	84	84	120	7	168	5	120							
РО 1.1.	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	Охрана труда	1	1	24	12	12		1	24	0								
РО 1.2.	Оценивать качество основного и вспомогательного сырья	Товароведение	1	1	24	12	12		1	24	0								
РО 1.3.	Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	Организация производства	1	1	24	12	12		1	24									
РО 1.4.	Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	Технология мучных кондитерских изделий	2	2	48	24	24		1	24	1	24							
РО 1.5.	Формовать и выпекать изделия из дрожжевого теста.	Оборудование	2	2,0	48	24	24		1	24	1	24							
		Производственное обучение	2	5,0	120			120	2	48	3	72							
ПМ02	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него			12	288								12	288					
РО 2.1.	Готовить и формовать изделия из бисквитного теста и сиропов к ним.	Организация производства предприятий питания	3	1	24	12	12						1	24					
РО 2.2.	Формовать и выпекать изделия из пресного слоенного теста	Товароведение пищевых продуктов	3	2	48	24	24						2	48					
РО 2.3.	Формовать и выпекать изделия из песочного теста	Технология мучных и кондитерских изделий	3	3	72	48	24						3	72					
		Оборудование предприятий питания	3	2	48	24	24						2	48					
РО 2.4.	Формовать и выпекать изделия из заварного теста и других видов бездрожжевого теста	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	3	1	24	24							1	24					
		Производственное обучение	3	3	72			72					3	72					

Квалификация 3W10130302-Повар																		
<b>ПМ03</b>	<b>Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление</b>					26	624	62	130	432					26	624		
РО 3.1.	Готовить кремы	Основы физиологии питания санитарии и гигиены	4			2	48	18	30						2	48		
РО 3.2.	Готовить сахарную мастику, желе, карамель и другие рисовальные массы	Торговые вычисления	4			2	48	8	40						2	48		
		Технология мучных и кондитерских изделий	4			3	72	24	48						3	72		
РО 3.3.	Готовить и оформлять десерты	Оборудование предприятий питания	4			1	24	12	12						1	24		
		Производственное обучение				3	72			72					3	72		
		Производственная практика	4			15	360			360					15	360		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>					1416	366	210	624						24	576	26	696
<b>ПМ04</b>	<b>Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов</b>					24	576	318	162	96					24	576		
РО 4.1.	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	Охрана труда				1	24	20	4						1	24		
РО 4.2.	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	Основы физиологии питания санитарии и гигиены				3	72	48	24						3	72		
РО 4.3.	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	Организация производства				2	48	24	24						2	48		
РО 4.4.	Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	Товароведение				3	72	48	24						3	72		
РО 4.5.	Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	Оборудование	6			4	96	80	16						4	96		
РО 4.6.	Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	Технология приготовления пищи				5	120	80	40						5	120		
		Торговые вычисления				2	48	18	30						2	48		
РО 4.7.	Готовить блюда и изделия из муки.	Производственное обучение				4	96			96					4	96		
<b>ПМ 05</b>	<b>Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания</b>					4	96	24	24	48							4	96

PO 5.1	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	Основы физиологии питания санитарии и гигиены			1	24	12	12											1	24	
PO 5.2	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	Технология приготовления пищи			1	24	12	12											1	24	
		Производственное обучение			2	48			48										2	48	
ПМ 06	Приготовление блюд национальных кухонь мира				22	744	24	24	480	0	0	0	72	0	24	0	48	0	0	22	600
PO.6.1	Готовить блюда казахской национальной кухни (традиционные казахские блюда)	Технология приготовления пищи	6		2	48	24	24											2	48	
PO.6.2	Готовить азиатские и паназиатские блюда.	Производственное обучение	6		2	48			48										2	48	
PO.6.3	Готовить блюда европейской кухни	Преддипломная практика			18	432			432										18	432	
ПА	Промежуточная аттестация				6	144							72	24							
ИА 03	Итоговая аттестация				3	72											48			72	
	Итого на обязательное обучение для уровня квалифицированных				180	4320				720	720	720	720	720	720	720				720	
К	Консультации				12,5	300				60	40	60	40	60	40	60	40			40	
Ф	Факультативные занятия				14,167	340				72	48	72	52	48	48	24				24	
	Краеведение				2	48				24	24										
	Физическая культура				3	72					24	24								24	
	Казахский язык и литература				1	24				24											
	Технология мучных кондитерских изделий (WSK)				5	120							24	24	24					24	
	Валеология				1	24							24								
	Товароведение пищевых продуктов				1	28											28				
	Прикладная информатика				1	24				24											
	<b>Всего:</b>					<b>4960</b>															

План рассмотрен на заседании педагогического совета. ГККП "Чунджинский политехнический колледж"  
Протокол №1 от "31" августа 2022 года

Зам.директора по УР  Аблизова Д.П.