

«Согласовано»
ИП «Баратов А.Т.»
Тойхана «Байтерек»
Руководитель предприятия
Баратов А.Т
« _____ 2021г..

«Утверждено»
директор колледжа
_____ Р.С. Суджаков
_____ 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: 3W10130301 – Кондитер-оформитель
3W10130302 - Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе основного среднего образования

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				1 курс						2 курс		3 курс					
		Экзамен	дифференциальный Зачет	Контрольная работа	кол-во кредитов	всего часов	из них			1 сем		2 сем		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 20нед	
							теоритическое обучение	лабораторно- практические занятия	производственное обучение и профессиональня	кол-во кредитов	20 нед	кол-во кредитов	20 нед									
					4320	1964	844	1296	30	720	30	720	30	720	30	720	30	720	30	720	30	720
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины				1368	1128	240	0	30	720	21	504	6	144								
ООД 01	Казахский язык и литература	2			4	96			2	48	2	48	0									
ООД 02	Русский язык	2			3	72			2	48	1	24	0									
ООД 03	Русская литература		2		3	72			2	48	1	24	0									
ООД 04	Иностранный язык		2		4	96			2	48	2	48	0									
ООД 05	История Казахстана	2			4	96			2	48	2	48	0									
ООД 06	Математика	3			8	192			3	72	1	24	4	96								
ООД 07	Информатика		1		2	48			1	24	1	24	0									
ООД 08	Начальная военная технологическая подготовка		3		4	96			1	24	1	24	2	48								
ООД 09	Самопознание		1		2	48			2	48	0		0									
ООД 10	Физическая культура		2		5	120	4	116	3	72	2	48	0									
	Дисциплины по выбору (Углубленный уровень)				12	288	228	60	0	5	120	7	168	0	0							
ООД 12	Химия	2			6	144	114	30	3	72	3	72	0									
ООД 13	Физика		2		6	144	114	30	2	48	4	96	0									
	уровень)				6	144	80	64	0	5	120	1	24	0	0							
ООД 14	География		2		3	72	40	32	3	72	0		0									
ООД 15	Биология		2		3	72	40	32	2	48	1	24	0									

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

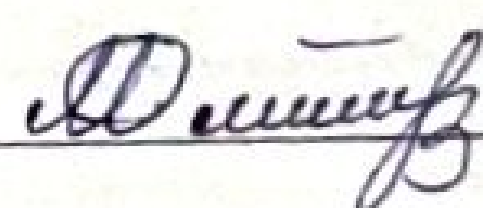
№ п/п	Наименование учебных дисциплин	Формы контроля			Количество часов																	
		Экзамен	дифференциальный Зачет	Контрольная работа	кол-во кредитов	всего часов	из них			1 курс		2 курс		3 курс								
							теоретическое обучение	лабораторно- практические занятия	производственное обучение и профессиональная	кол-во кредитов	1 сем 20 нед	2 сем 20 нед	кол-во кредитов	3 сем 20 нед	4 сем 20 нед	кол-во кредитов	5 сем 20 нед	6 сем 20нед				
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины					4320	1964	844	1296	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	0								
ООД 02	Русский язык	2			3	72	72			2	48	1	24	0								
ООД 03	Русская литература		2		3	72	72			2	48	1	24	0								
ООД 04	Иностранный язык		2		4	96	96			2	48	2	48	0								
ООД 05	История Казахстана	2			4	96	96			2	48	2	48	0								
ООД 06	Математика	3			8	192	192			3	72	2	48	0								
ООД 07	Информатика		1		2	48	48			1	24	1	24	4	96							
ООД 08	Начальная военная технологическая подготовка		3		4	96	96			1	24	1	24	2	48							
ООД 09	Самопознание		1		2	48	48			2	48	0		0								
ООД 10	Физическая культура		2		5	120	4	116		3	72	2	48	0								
	Дисциплины по выбору (Углубленный уровень)				12	288	228	60	0	5	120	7	168	0	0							
ООД 12	Химия	2			6	144	114	30		3	72	3	72	0								
ООД 13	Физика		2		6	144	114	30		2	48	4	96	0								
	уровень)				6	144	80	64	0	5	120	1	24	0	0							
ООД 14	География		2		3	72	40	32		3	72	0		0								
ООД 15	Биология		2		3	72	40	32		2	48	1	24	0								

БМ 00	Базовые модули				14,0	336	136	200					4	96	2	48	7	168	1	24	
БМ1	Развитие и совершенствование физических качеств				7,0	168	4	164					2	48	2	48	2	48	1	24	
	Физическая культура				4,0	96	2	94					2	48	0		2	48	0		
		6*			3,0	72	2	70					0		2	48	0		1	24	
БМ2	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий				1	24	12	12	0	0			0	0	0	0	1	24	0	0	
	Прикладная информатика				0,5	12	12						0				0,5	12			
		5			0,5	12		12					0				0,5	12			
БМ3	Применение базовых знаний и основ предпринимательства				6	144	120	24	0				2	48	0	0	4	96	0	0	
	Основы рыночной экономики				1	24	20	4					1	24			0				
	Основы предпринимательской деятельности				1	24	20	4					0				1	24			
	Этика и психология профессиональной деятельности	5			2	48	40	8					0				2	48			
		5			2	48	40	8					1	24			1	24			
Квалификация: 3W10130301 Кондитер-оформитель																					
ПМ	Профессиональные модули				60	1248	438	162	648	0	0	6	144	19	456	27	648	0	0	0	0
ПМ01	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него				6,0	144	48	48	48	0	0	6	144								
	Охрана труда	2			1	24	12	12				1	24								
	Товароведение	2			1	24	12	12				1	24								
	Технология мучных кондитерских изделий	2			1	24	12	12				1	24								
	Оборудование	2			1,0	24	12	12				1	24								
	Производственное обучение				2,0	48			48			2	48								
ПМ02	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него				18	456	210	78	168					19	456						
	Организация производства предприятий питания	3			2	48	40	8						2	48						
	Торговые вычисления	3			2	48	40	8						2	48						
	Технология мучных и кондитерских изделий	3			5	120	80	40						5	120						
	Оборудование предприятий питания	3			2	48	40	8						2	48						
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	3			1	24	10	14						1	24						
	Производственное обучение				6	168			168					7	168						

ПМ03	Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий				27	648	180	36	432							27	648	0	0	0	0	
	Основы физиологии питания санитарии и гигиены	4	1	24	20	4										1	24					
	Организация производства предприятий питания	4	1	24	20	4										1	24					
	Торговые вычисления	4	1	24	20	4										1	24					
	Технология мучных и кондитерских изделий	4	4	96	80	16										4	96					
	Оборудование предприятий питания	4	2	48	40	8										2	48					
	Технологическая практика		15	360					360							15	360					
	Производственное обучение		3	72					72							3	72					
Квалификация 3W10130302-Повар																						
ПМ	Профессиональные модули				1368	262	242	648	0	0	3	72	1	24	1	24	23	552	30	696		
ПМ 01	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с				22	528	216	192	120	0	0	0	0	0	0	0	0	22	528	0	0	
	Охрана труда	5	1	24	12	12												1	24			
	Основы физиологии питания санитарии и гигиены	5	2	48	24	24												2	48			
	Организация производства	5	2	48	24	24												2	48			
	Товароведение	5	2	48	24	24												2	48			
	Оборудование	5	3	72	48	24												3	72			
	Технология приготовления пищи	5	6	144	72	72												6	144			
	Торговые вычисления	5	1	24	12	12												1	24			
	Производственное обучение		5	120					120									5	120			
ПМ 02	Соблюдение специальных кулинарных				6	144	36	36	72											6	144	
РО.2.1	Основы физиологии питания санитарии и гигиены	6	1	24	12	12														1	24	
	Технология приготовления пищи	6	2	48	24	24														2	48	
РО.2.2	Производственное обучение	6	3	72					72											3	72	
ПМ 03	Приготовление блюд национальных кухонь мира				2	696	10	14	456	0	0	3	72	1	24	1	24	1	24	24	552	
РО.3.1	Технология приготовления пищи	6	1	24	10	14														2	24	
РО.3.3	Производственное обучение		1	24					24											1	24	
	Преддипломная практика		18	432					432											18	432	
ПА	Промежуточная аттестация		5	120							3	72	1	24				1	24			
ИА 03	Итоговая аттестация		4	96														1	24		3	72

Итого на обязательное обучение для уровня квалифицированных рабочих кадров		180	4320				720	720	720	720	720	720
К	Консультации	12,5	300				60	40	60	40	60	40
Ф	Факультативные занятия	14,17	340	340			48	48	84	60	72	28
	Краеведение	3	72				24	24	24			
	Физическая культура	4	84				24		12	24	24	
	Технология мучных кондитерских изделий (WSK)	3,5	84						24	12	48	
	Товароведение пищевых продуктов	2	76						24	24		28
	Валеология	1	24									
	Всего:		4960									

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

Зам.директора по УР  Акбарова М.Т.