

Согласовано

И.П. Давыдов П.А.

Администратор ресторана "Сафар" "

Давыдова

И. Вавилова

2020 г.



Утверждено

Директор ГККП "Агротехнический колледж,

г. Бирлик" при управлении

образования Акмолинской области

Д. Клименко



2020 г.

### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в государственном коммунальном казенном предприятии  
"Агротехнический колледж, г. Бирлик"  
при управлении образования Акмолинской области

Код и профиль образования: 0500000 "Сервис, экономика и управление"

Код и наименование специальности: 0508000 "Организация питания"

Код и наименование квалификации: 050801 2 "Повар"

050802 2 "Копилтер"

050804 2 "Официант"

Форма обучения: очная, дневная

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

Годы обучения по диплому и плану: 2020-2021 учебный год

2021-2022 учебный год

2022-2023 учебный год

Разработчики РУП:

Зам. директора по УР

Преподаватель специальных дисциплин

Мастер производственного обучения

Д.Шульга

Г.Тасмагамбетова

П.Рахматуллина

Основания разработки РУП:

приказ Министра образования и науки РК

от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальности «Техническое и профессионального образования» приказ Министра образования и науки РК от 31 октября 2018 года № 604

«Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов образования всех уровней образования»

Методического письма МОН РК № 5-13-4/2937 от 12.08.2020 "Обеспечение реализации образовательных программ общего среднего образования в системе технического и профессионального образования

Цели разработки РУП:

формирование базовых и профессиональных компетенций на основе модулей технологии обучения

Рассмотрено на заседании

методического совета

протокол № 5 от августа 2020 г.

Председатель МС

*М.А.Алиев*

Д.Шульга

Пояснительная записка  
к рабочему учебному плану

Код и наименование специальности **050800 «Организация питания»**

Код и наименование квалификации:

050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

050804 2 «Офитиант»

Настоящий учебный план составлен на основе приложения 34-36 приказа Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования», а так же согласно приложению 5 приказа Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов образования всех уровней образования».

Код и наименование специальности **050800 «Организация питания»** указаны в соответствии с ПК РК 05-2008 Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального образования утвержденным приказом Комитета по технической регуляции и метрологии Министерства индустрии и торговли РК от 3 июня 2008 № 273-04, квалификации: повар, кондитер, официант.

Форма освоения образовательной учебной программы по специальности - очная.  
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования.

Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным занятиям и консультациям и составляет **4320** часов. На общеобразовательные дисциплины отводится **1448** часов. Количество по общеобразовательным предметам распределено согласно методических указаний МОН РК № 5-13-4/2937 от 12.08.2020 "Особенности реализации образовательных программ общего среднего образования в системе технического и профессионального образования». Планом предусмотрено изучение 14 дисциплин. Наряду с обязательных дисциплин предусмотрено изучение 4 профилирующих дисциплин, 2 дисциплины углубленного (физика, химия) и стандартного (биология, всемирная история) уровней обучения. На профилирующие дисциплины углубленного уровня отводится по 150 часов, на дисциплины стандартного уровня – 60 часов. На основании главы 2, п.13, п.п.1 Государственного общеобразовательного стандарта технического и профессионального образования добавлено 20 часов на дисциплину «Казахский язык и литература» за счет часов математики. В соответствии с требованиями ГОСО выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1-2 году обучения.



Изучение дисциплины «Основы предпринимательства и бизнеса» предусмотрено за счет факультативов в количестве 36 часов.

На начальную военную и технологическую подготовку отведено 90 часов, из них на проведение учебно-полевых сборов 30 часов.

На основании главы 2, п.19 Государственного общеобразовательного стандарта технического и профессионального образования при проведении лабораторных работ, практических занятий, в том числе по физическому воспитанию и занятий по отечественному общепрофессиональному, общепрофессиональному и специальным дисциплинам, производственного обучения в мастерских (на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с учебным планом, учебные группы должны состоять на полуроты численностью не более 13 человек. Объем учебного времени на проведение итоговой аттестации составляет не более 2-х недель.

На изучение базового модуля отводится **148** часов для развития и совершенствования физических качеств. По квалификации **050801 2 «Повар»** на профессиональные модули отводится **1212** часов. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

✓ ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пицци и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции» отводится 44 часа;

✓ ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья» отводится 270 часов;

✓ ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов» - 496 часов;

✓ ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции» – 402 часа.

На I курсе предусмотрено изучение двух профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 314 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе столовой колледжа.

**ПМ 01** «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пицци и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции». Количество часов, входящие в модуль, по предметам следующие:

| Предметы                       | Теоретические занятия | Практические (ППЗ) занятия | Итого и/или пр/п |
|--------------------------------|-----------------------|----------------------------|------------------|
| Технология приготовления пицци | 22                    |                            |                  |
| Экономика предприятий питания  | 12                    |                            |                  |
| Охрана труда                   | 2                     |                            |                  |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Организация производства на предприятиях питания | 2 |  |  |
| Физиология питания, санитарии и гигиены          | 6 |  |  |

**ММ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»**

| Предметы                                     | Теоретические занятия | Практические (СППЗ) занятия | Проб и /или р/н |
|--|-----------------------|-----------------------------|-----------------|
| Технология приготовления пищи                | 40                    | 32                          |                 |
| Товароведение                                | 14                    | 6                           |                 |
| Оборудование                                 | 10                    | 4                           |                 |
| Организация производства предприятий питания | 8                     | 4                           |                 |
| Производственные обучение                    |                       |                             | 50              |
| Учебно - ознакомительная практика            |                       |                             | 72              |
| Технологическая практика                     |                       |                             | 30              |

На II курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей ММ 03 и ММ 04 по квалификации «Повар» в количестве 891 час.

Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

**ММ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»**

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (СППЗ) занятия | Проб и /или р/н |
|--|-----------------------|-----------------------------|-----------------|
| Технология приготовления пищи                    | 42                    | 32                          |                 |
| Организация производства на предприятиях питания | 20                    | 12                          |                 |
| Товароведение                                    | 20                    | 12                          |                 |
| Оборудование                                     | 20                    | 8                           |                 |
| Торговые вычисления                              | 30                    | 24                          |                 |
| Профессиональный казахский язык                  | 8                     | 10                          |                 |
| Профессиональный английский язык                 | 8                     | 10                          |                 |
| Производственные обучение                        |                       |                             | 96              |
| Технологическая практика                         |                       |                             | 144             |



#### ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (ЛПЗ) занятия | Процент /или ЛПЗ |
|--|-----------------------|----------------------------|------------------|
| Экономика предприятий питания                    | 14                    | 6                          |                  |
| Технология приготовления пищи                    | 32                    | 36                         |                  |
| Организация производства на предприятиях питания | 6                     | 12                         |                  |
| Товароведение                                    | 6                     | 12                         |                  |
| Оборудование                                     | 4                     | 12                         |                  |
| Основы стандартизации, сертификации и метрологии | 8                     |                            |                  |
| Профессиональный английский язык                 | 4                     | 6                          |                  |
| Профессиональный английский язык                 | 4                     | 6                          |                  |
| Прикладное обучение                              |                       |                            | 40               |
| Технологическая практика                         |                       |                            | 180              |

На **II курсе** предусмотрено прохождение технологической практики на базе социальных партнеров и направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с квалификацией повара. Сроки прохождения технологической практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей.

По квалификации **050802 2 «Кондитер»** на профессиональные модули отводится **612 часов**, которые изучаются на 5 семестре. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

#### ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»-72 часа

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (ЛПЗ) занятия | Процент /или ЛПЗ |
|--|-----------------------|----------------------------|------------------|
| Технология мучных кондитерских изделий           | 10                    | 6                          |                  |
| Товароведение                                    | 8                     |                            |                  |
| Оборудование предприятий питания                 | 6                     |                            |                  |
| Организация производства на предприятиях питания | 6                     | 4                          |                  |
| Экономика предприятий питания                    | 6                     |                            |                  |
| Торговые выставки                                | 8                     |                            |                  |
| Производственное обучение                        |                       |                            | 6                |

Технологическая практика

12

**ПМ 06 «Разделка теста, формирование изделий из теста»- 150 часов**

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (УПЗ) занятия | Проб и /или др |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| Технология научных кондитерских изделий          | 20                    | 24                         |                |
| Оборудование предприятий питания                 | 2                     | 6                          |                |
| Организация производства на предприятиях питания | 2                     |                            | 42             |
| Производственное обучение                        |                       |                            | 54             |
| Технологическая практика                         |                       |                            |                |

**ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»**

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (УПЗ) занятия | Проб и /или др |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| Технология мучных кондитерских изделий           | 20                    | 22                         |                |
| Оборудование предприятий питания                 | 4                     | 2                          |                |
| Организация производства на предприятиях питания | 4                     | 4                          |                |
| Охрана труда                                     | 4                     |                            | 30             |
| Производственное обучение                        |                       |                            | 72             |
| Технологическая практика                         |                       |                            |                |

**ПМ 08 «Приготовление отдельных полуфабрикатов, фарш и начинки»**

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (УПЗ) занятия | Проб и /или др |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| Технология мучных кондитерских изделий           | 20                    | 16                         |                |
| Товарообразование                                | 4                     | 2                          |                |
| Организация производства на предприятиях питания | 4                     | 4                          |                |
| Оборудование предприятий питания                 | 4                     | 2                          |                |
| Основы физиологии питания, санитарии и гигиены   | 4                     |                            |                |

**ПМ 09 «Оформление мучных кондитерских изделий»**

| Предметы | Теоретические занятия | Практические (УПЗ) занятия | Проб и /или др |
|----------|-----------------------|----------------------------|----------------|
| Предметы |                       |                            |                |

|  |    |    |    |
|--|----|----|----|
| Технология мучных кондитерских изделий                   | 10 | 12 |    |
| Основы физиологии питания, санитарии и гигиены           | 4  |    |    |
| Основы стандартизации, сертификации и метрологии         | 4  |    |    |
| Профессиональный казахский язык                          | 4  | 6  |    |
| Профессиональный английский язык                         | 4  | 6  |    |
| Производственное обучение                                |    |    | 36 |
| Технологическая практика                                 |    |    | 72 |
| Модуль, определяемый ОО Национальные компьютерные навыки | 10 |    | 36 |

По

квалификации  
050804 2

«Официант»

на

профессиональные модули отводится 612 часов, которые изучаются на 6 семестре.

**ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»**

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (ППЗ) занятия | Про и /или П/П |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| Организация обслуживания посетителей             | 14                    | 12                         |                |
| Охрана труда                                     | 4                     |                            |                |
| Основы физиологии питания, санитарии и гигиены   | 4                     |                            |                |
| Периклюция и этика профессиональной деятельности | 4                     |                            |                |
| Профессиональные эстетика и дизайн               | 6                     |                            |                |
| Экономика предприятий питания                    | 4                     |                            |                |
| Производственное обучение                        |                       |                            | 6              |
| Профессиональная практика                        |                       |                            | 36             |

**ПМ 11 «Презентация БЮД по меню на государственном, русском и английском языках»**

| Предметы   | Теоретические занятия | Практические (ППЗ) занятия | Про и /или П/П |
|--|-----------------------|----------------------------|----------------|
| Организация обслуживания посетителей             | 6                     | 10                         |                |
| Организация производства на предприятиях питания | 2                     | 2                          |                |
| Основы физиологии питания, санитарии и гигиены   | 4                     |                            |                |
| Психология и этика профессиональной деятельности | 4                     |                            |                |
| Профессиональный казахский язык                  | 2                     | 4                          |                |
| Профессиональный английский язык                 | 2                     | 4                          |                |



|                                    |   |  |    |
|------------------------------------|---|--|----|
| Профессиональная эстетика и дизайн | 4 |  |    |
| Кулинарная характеристика блюд     | 6 |  |    |
| Товароведение                      | 4 |  |    |
| Производственное обучение          |   |  | 6  |
| Профессиональная практика          |   |  | 36 |

### ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»

| Предметы   | Теоретические занятия |    | Про и /или п/п |
|--|-----------------------|----|----------------|
|  | 18                    | 28 |                |
| Организация обслуживания посетителей             | 2                     |    |                |
| Охрана труда                                     | 2                     |    |                |
| Остатки физиологии питания, санитарии и гигиены  | 2                     |    |                |
| Психология и этика профессиональной деятельности | 2                     |    |                |
| Профессиональная этика и дизайн                  |                       |    | 24             |
| Производственное обучение                        |                       |    | 60             |
| Профессиональная практика                        |                       |    |                |

### ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкетов»

| Предметы                             | Теоретические занятия |   | Про и /или п/п |
|--------------------------------------|-----------------------|---|----------------|
|                                      | 12                    | 6 |                |
| Организация обслуживания посетителей | 6                     |   |                |
| Профессиональная этика и дизайн      | 4                     | 6 |                |
| Профессиональный казахский язык      | 4                     | 6 |                |
| Профессиональный английский язык     | 4                     | 6 |                |
| Производственное обучение            |                       |   | 24             |
| Профессиональная практика            |                       |   | 60             |

### ПМ 14 «Обслуживание посетителей»

| Предметы   | Теоретические занятия |   | Про и /или п/п |
|--|-----------------------|---|----------------|
|  | 4                     | 8 |                |
| Организация обслуживания посетителей             | 4                     |   |                |
| Психология и этика профессиональной деятельности | 4                     |   |                |
| Торговые вычисления                              | 10                    | 8 |                |

|  |    |   |  |    |
|--|----|---|--|----|
| Организация производства на предприятии питания                    | 4  |   |  |    |
| Профессиональный казахский язык                                    | 2  | 6 |  |    |
| Профессиональный английский язык                                   | 2  | 6 |  |    |
| Экономика предприятий питания                                      | 4  |   |  |    |
| Кулинарная характеристика блюд                                     | 8  |   |  |    |
| Охрана труда   | 2  |   |  |    |
| Производственное обучение  |    |   |  | 12 |
| Профессиональная практика  |    |   |  | 60 |
| Модули, определяемые ОО. Теория подготовки готовых блюд и напитков | 10 |   |  |    |

Производственное обучение студентов осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная практика направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Профессиональная практика имеет цели, задачи и программу, ведется с учетом поставленных, нормативных и инструктивных документов, исходя из которых, определяется соответствующая база профессиональной практики. В качестве базы для проведения профессиональной практики учаются 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. Профессиональная практика, организована на предприятиях и организациях города, района на самостоятельных рабочих местах, и соответствует учебным планам и позволяет студентам получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю (обоснование: сборник методических рекомендаций по разработке типовых учебных планов и образовательных программ, интегрированных образовательных программ по специальности, типовых учебных программ по дисциплинам и профессиональной практике технического и профессионального образования под редакцией К.К. Борибекова).

Согласно приложения 34 актуализированного типового учебного плана, разработанного НАО «Холдинг «Каспикор» профессиональная практика составляет не менее 40% от общего объема учебного времени обязательного обучения и отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы.



Объекты профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организации питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, процесс расчета стоимости блюд, составление меню, умение давать характеристику блюдам, являющимся в меню, обслуживанию банкетов и т.д.

Виды профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организация питания»: приготовление различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах, кафе, столовых, на судах, в поездах, лечебных организациях и других местах общественного питания и их обслуживание.

Для профессиональной подготовки по профессии 0508000 «Организация питания», квалификация: повар, кондитер, официант имеется следующая актуальная учебно-материальная база:

кабинет специальных дисциплин, банкетный зал, столовая, учебная лаборатория.

**Требования к уровню подготовки  
по специальности 050800 «Организация питания»**

Специалист по данной специальности должен обладать базовыми компетенциями, соответствующими уровню квалификации специалиста, формируемые в ходе целостного учебно-воспитательного процесса:

- БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению — готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации.
- БК 2. Уметь общаться на формальном и неформальном уровнях, работать в команде.
- БК 3. Работать с различными источниками информации - искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить.
- БК 4. мыслить, критически, осуществлять целесообразную деятельность.
- БК 5. Вести себя эффективно в конкурентной среде - искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.

**Квалификация: 050801 2 «Повар»**

- Специалист по данной квалификации должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1. Организовывать свое рабочее место.
- ПК 2. Планировать собственные трудовые действия.
- ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии личной гигиены.
- ПК 4. Работать с профессиональным оборудованием.
- ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов.
- ПК 6. Работать с технологической документацией

**Квалификация: 050802 2 «Кондитер»**

- Специалист по данной квалификации должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.
- ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.
- ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
- ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, прожаривание, дробление и проч.).
- ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой



- ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
- ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.
- ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.
- ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.
- ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
- ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.
- ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
- ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.
- ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.

**Квалификация: 050804 2 «Официант»**

- специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
  - ПК 2.1.1. Организовывать свое рабочее место.
  - ПК 2.1.2. Планировать собственные трудовые действия.
  - ПК 2.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
  - ПК 2.1.4. Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой.
  - ПК 2.1.5. Определять потребительские свойства блюд, напитков.
  - ПК 2.1.6. Работать с технологической документацией.
  - ПК 2.1.7. Соблюдать принципы эффективной коммуникации.
  - ПК 2.1.8. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.
  - ПК 2.1.9. Подготовить зал в соответствии с видом обслуживания.
  - ПК 2.1.10. Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов.
  - ПК 2.1.11. Встречать и приветствовать гостей на языках клиента.
  - ПК 2.1.12. Принимать и выполнять заказы посетителей.
  - ПК 2.1.13. Создавать гостеприимную атмосферу.
  - ПК 2.1.14. Давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню.
  - ПК 2.1.15. Подавать блюда и напитки к столу, используя различные техники.
  - ПК 2.1.16. Выполнять расчет с посетителями.
  - ПК 2.1.17. Обслуживать различные банкеты и приемы.
  - ПК 2.1.18. Составлять отчетную документацию.

План учебного процесса

Специальность: 0508000 "Организация питания"

Квалификация: 050801 2 "Товар"

050802 2 "Кондитер"

050804 2 "Оффициант"

Форма обучения: дневная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе основного среднего образования

| Индекс циклов и дисциплин | Наименование циклов и дисциплин                  | Форма   |       |                         | Объем учебного |                       |                            | Распределение по семестрам |        |     |         |     |          |     |   |    |    |  |
|---------------------------|--|---------|-------|-------------------------|----------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|--------|-----|---------|-----|----------|-----|---|----|----|--|
|                           |  | экзамен | зачет | количество контр. работ | Всего          | Теоретические занятия | Практические (ЛПЗ) занятия | Пр/о и /или п/п            | I курс |     | II курс |     | III курс |     |   |    |    |  |
|                           |  |         |       |                         |                |                       |                            |                            |        |     |         |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 00                    | Общеобразовательные дисциплины                   |         |       |                         | 1448           | 794                   | 654                        | 0                          | 538    | 516 | 1054    | 224 | 170      | 394 | 0 | 0  | 0  |  |
| ООД 01                    | Казахский язык и литература                      | экс     |       | 2                       | 140            | 70                    | 70                         |                            | 70     | 70  | 140     |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 02                    | Русский язык                                     |         |       |                         | 60             | 23                    | 37                         |                            | 30     | 30  | 60      |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 03                    | Русская литература                               |         |       |                         | 60             | 37                    | 23                         |                            | 30     | 30  | 60      |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 04                    | Иностранный язык                                 |         |       |                         | 120            | 47                    | 73                         |                            | 30     | 24  | 54      | 26  | 40       | 66  |   |    |    |  |
| ООД 05                    | История Казахстана                               | экс     |       |                         | 90             | 56                    | 34                         |                            | 50     | 40  | 90      |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 06                    | Всемирная история                                |         |       |                         | 60             | 37                    | 23                         |                            | 30     | 30  | 60      |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 07                    | Самопознание                                     |         |       |                         | 60             | 60                    |                            |                            | 10     | 20  | 30      | 20  | 10       | 30  |   |    |    |  |
| ООД 08                    | Математика                                       | экс     |       | 2                       | 160            | 50                    | 110                        |                            | 80     | 80  | 160     |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 09                    | Информатика                                      |         |       |                         | 90             | 60                    | 30                         |                            |        |     |         | 40  | 50       | 90  |   |    |    |  |
| ООД 10                    | Физика   |         |       |                         | 150            | 120                   | 30                         |                            | 78     | 72  | 150     |     |          |     |   |    |    |  |
| ООД 11                    | Химия  | экс     |       | 2                       | 150            | 120                   | 30                         |                            | 50     | 50  | 100     | 20  | 30       | 50  |   |    |    |  |
| ООД 12                    | Биология   |         |       |                         | 60             | 46                    | 14                         |                            |        |     |         | 30  | 30       | 60  |   |    |    |  |
| ООД 13                    | Начальная профессия и технологические подготовки |         |       |                         | 90             | 60                    | 30                         |                            | 30     | 30  | 60      | 20  | 10       | 30  |   |    |    |  |
| ООД 14                    | Физическая культура                              |         |       |                         | 158            | 8                     | 150                        |                            | 50     | 40  | 90      | 68  |          | 68  |   |    |    |  |
| БМ 00                     | Вызовые модули                                   | 1       | 2     |                         | 152            | 4                     | 148                        |                            |        |     |         |     | 80       | 80  |   | 72 | 72 |  |



| БМ 01 | Развитие и совершенствование физических качеств   | ЭКЗ |   | 152  | 4   | 148 |     |    |     |     |     |     | 80  | 80 | 72 | 72 |
|-------|---|-----|---|------|-----|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|----|
|       | Квалификация 050801 2 "Помощник"  |     |   |      |     |     |     |    |     |     |     |     |     |    |    |    |
| ПМ 00 | Профессиональные модули   |     | 9 | 1208 | 352 | 244 | 612 | 44 |     | 314 | 352 | 578 | 894 | 0  | 0  | 0  |
| ПМ 01 | Выделение контрольных критических точек и процесс приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции | ЭКЗ | 2 | 44   | 44  |     |     |    |     | 44  |     |     |     |    |    |    |
|       | Технология приготовления пищи   |     |   | 22   | 22  |     |     | 22 |     | 22  |     |     |     |    |    |    |
|       | Экономика предприятий питания   |     |   | 12   | 12  |     |     | 12 |     | 12  |     |     |     |    |    |    |
|       | Охрана труда  |     |   | 2    | 2   |     |     | 2  |     | 2   |     |     |     |    |    |    |
|       | Организация производства на предприятиях питания  |     |   | 2    | 2   |     |     | 2  |     | 2   |     |     |     |    |    |    |
|       | Физиология питания, санитария и гигиена   |     |   | 6    | 6   |     |     | 6  |     | 6   |     |     |     |    |    |    |
| ПМ 02 | Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей меню учебного сырья   | ЭКЗ | 2 | 270  | 72  | 46  | 152 | 50 | 240 | 270 |     |     |     |    |    |    |
|       | Технология приготовления пищи   |     |   | 72   | 40  | 32  |     | 12 | 60  | 72  |     |     |     |    |    |    |
|       | Техсервисные  |     |   | 20   | 14  | 6   |     |    | 20  | 20  |     |     |     |    |    |    |
|       | Образование   |     |   | 14   | 10  | 4   |     |    | 14  | 14  |     |     |     |    |    |    |
|       | Организация производства предприятий питания  |     |   | 12   | 8   | 4   |     |    | 12  | 12  |     |     |     |    |    |    |
|       | Производственное обучение   |     |   | 50   |     |     | 50  | 18 | 32  | 50  |     |     |     |    |    |    |
|       | Учебно - дидактические дидактика  |     |   | 72   |     |     | 72  |    | 72  | 72  |     |     |     |    |    |    |
|       | Технологическая практика  |     |   | 30   |     |     | 30  |    | 30  | 30  |     |     |     |    |    |    |
| ПМ 03 | Выявление теловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов  | ЭКЗ | 2 | 496  | 148 | 108 | 240 |    |     | 352 | 144 | 496 |     |    |    |    |
|       | Технология приготовления пищи   |     |   | 74   | 42  | 32  |     |    |     | 74  |     | 74  |     |    |    |    |
|       | Организация производства на предприятиях питания  |     |   | 32   | 20  | 12  |     |    |     | 32  |     | 32  |     |    |    |    |
|       | Техсервисные  |     |   | 32   | 20  | 12  |     |    |     | 32  |     | 32  |     |    |    |    |
|       | Образование   |     |   | 28   | 20  | 8   |     |    |     | 28  |     | 28  |     |    |    |    |
|       | Торговые вычисления   |     |   | 54   | 30  | 24  |     |    |     | 54  |     | 54  |     |    |    |    |
|       | Профессиональный казахский язык   |     |   | 18   | 8   | 10  |     |    |     | 18  |     | 18  |     |    |    |    |
|       | Профессиональный английский язык  |     |   | 18   | 8   | 10  |     |    |     | 18  |     | 18  |     |    |    |    |











|  |  |     |     |     |    |    |     |     |     |
|--|--|-----|-----|-----|----|----|-----|-----|-----|
| <b>ПМ 12</b>                                     | <b>Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей</b> | ЭКЗ | 138 | 26  | 28 | 84 | 138 | 138 |     |
|  | Организация обслуживания посетителя                          |     | 46  | 18  | 28 |    | 46  | 46  |     |
|  | Охрана труда   |     | 2   | 2   |    |    | 2   | 2   |     |
|  | Основы физиологии питания, санитария и гигиена               |     | 2   | 2   |    |    | 2   | 2   |     |
|  | Психология и этика профессиональной деятельности             |     | 2   | 2   |    |    | 2   | 2   |     |
|  | Профессионалы эстетика и дизайн                              |     | 2   | 2   |    |    | 2   | 2   |     |
|  | Производственное обучение                                    |     | 24  |     |    | 24 | 24  | 24  |     |
|  | Профессиональная практика                                    |     | 60  |     |    | 60 | 60  | 60  |     |
|  | <b>Полю оценка банкета</b>                                   |     | ЭКЗ | 138 | 26 | 28 | 84  | 138 | 138 |
|  | Организация обслуживания посетителей                         |     |     | 28  | 12 | 16 |     | 28  | 28  |
| Профессионалы эстетика и дизайн                  | 6  | 6   |     |     |    | 6  | 6   |     |     |
| Профессионалы казахский язык                     | 10   | 4   |     | 6   |    | 10 | 10  |     |     |
| Профессионалы английский язык                    | 10   | 4   |     | 6   |    | 10 | 10  |     |     |
| Производственное обучение                        | 24   |     |     |     | 24 | 24 | 24  |     |     |
| Профессиональная практика                        | 60   |     |     |     | 60 | 60 | 60  |     |     |
| <b>Обслуживание посетителей</b>                  | ЭКЗ  | 150 |     | 50  | 28 | 72 | 150 | 150 |     |
| Организация обслуживания посетителей             |  | 12  |     | 4   | 8  |    | 12  | 12  |     |
| Психология и этика профессиональной деятельности |  | 4   |     | 4   |    |    | 4   | 4   |     |
| Торговые вычисления                              |  | 18  | 10  | 8   |    | 18 | 18  |     |     |
| Организация производства на предприятиях питания |  | 4   | 4   |     |    | 4  | 4   |     |     |
| Профессионалы казахский язык                     |  | 8   | 2   | 6   |    | 8  | 8   |     |     |
| Профессионалы английский язык                    |  | 8   | 2   | 6   |    | 8  | 8   |     |     |
| Основоныкa предприятий питания                   |  | 4   | 4   |     |    | 4  | 4   |     |     |
| Кулинарная характеристика блюд                   |  | 8   | 8   |     |    | 8  | 8   |     |     |
| Охрана труда                                     |  | 2   | 2   |     |    | 2  | 2   |     |     |
| Производственное обучение                        | 12   |     |     | 12  | 12 | 12 |     |     |     |
| Профессиональная практика                        | 60   |     |     | 60  | 60 | 60 |     |     |     |





**Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских**

**Специальность: 050800 «Организация питания»**  
**Квалификация: 050801 2 «Повар»**  
 050802 2 «Кондитер»  
 050804 2 «Официант»

| Кабинеты                      | Лаборатории   | Мастерские | Спортивные комплексы          | Залы                |          |
|-------------------------------|---|------------|-------------------------------|---------------------|----------|
| «Казахский язык и литература» | Учебная лаборатория «Технология приготовления пищи» |            | Игровой спортивный зал        | Читальный зал       |          |
| «Русский язык и литература»   |   |            |                               | Актовый зал         |          |
| «История, обществознание»     |   |            | Гимнастический спортивный зал | Банкетный зал       |          |
| «Математика»                  |   |            |                               | Библиотека          |          |
| «Физика»                      |   |            | Суднон                        | Спортивная площадка | Столовая |
| «Химия, биология, география»  |   |            |                               |                     |          |
| «Иностранный язык»            |   |            |                               |                     |          |
| «ЛРП»                         |   |            |                               |                     |          |
| «Информатика»                 |   |            |                               |                     |          |
| «Специальная технология»      |   |            |                               |                     |          |

Примечание: учебному завещанию, в зависимости от условий, разрешается заменять учебные кабинеты, мастерские, лаборатории

**Сводные данные графика учебного процесса  
по профессии 0508000 "Организация питания"  
Квалификация: 050801 2 "Повар"  
050802 2 "Кондитер"  
050804 2 "Официант"**

|   | Количество недель по курсам |           |           |
|---|-----------------------------|-----------|-----------|
|   | 1 курс                      | 2 курс    | 3 курс    |
| <b>Продолжительность учебного года, в том числе</b> | <b>52</b>                   | <b>52</b> | <b>43</b> |
| <b>1-ое полугодие, в т.ч.</b>                       | 17                          | 17        | 17        |
| профессиональная практика                           |                             |           | 4         |
| Зимние каникулы                                     | 2                           | 2         | 2         |
| <b>2-ое полугодие, в т.ч.</b>                       | 23                          | 23        | 23        |
| профессиональная практика                           |                             | 9         | 7         |
| Экзамены  | 2                           | 1         | 1         |
| <b>Привычные дни</b>                                | 1                           | 1         | 1         |
| <b>Летние каникулы</b>                              | 9                           | 9         | -         |

**Сводные данные по бюджетному времени**

| курсы        | Неделю (неделя) | Количество учебных недель | Из них                   |                   |                   |             | Всего учебных часов | Теоретическое обучение | Профессиональное обучение |            | Промежуточные аттестации | Итоговая аттестация | Консультации | Факсультации |
|--------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|-------------------|-------------------|-------------|---------------------|------------------------|---------------------------|------------|--------------------------|---------------------|--------------|--------------|
|              |                 |                           | Праздничные дни (неделя) | Каникулы (неделя) | Экзамены (неделя) | Всего часов |                     |                        | Профессиональная практика |            |                          |                     |              |              |
| 1            | 52              | 38                        | 1                        | 11                | 2                 | 1652        | 1216                | 152                    | -                         | 72         |                          | 100                 | 112          |              |
| 2            | 52              | 39                        | 1                        | 11                | 1                 | 1656        | 908                 | 460                    | 324                       | 36         |                          | 100                 | 116          |              |
| 3            | 43              | 39                        | 1                        | 2                 | 1                 | 1652        | 720                 | 648                    | 462                       | 36         |                          | 100                 | 112          |              |
| <b>Всего</b> | <b>147</b>      | <b>117</b>                | <b>3</b>                 | <b>24</b>         | <b>4</b>          | <b>4960</b> | <b>2844</b>         | <b>1260</b>            | <b>786</b>                | <b>144</b> |                          | <b>300</b>          | <b>340</b>   |              |



**График учебного процесса  
по профессии 0508000 "Организация питания"**

| Курс | сентябрь |    |    | октябрь |    |    | ноябрь |    |    | декабрь |    |    | январь |    |    | февраль |    |    | март |    |    | апрель |    |    | май |    |    | июнь |    |    | июль |    |    | август |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
|------|----------|----|----|---------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|------|----|----|--------|----|----|-----|----|----|------|----|----|------|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|
|      | 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   | 1  | 2  | 3      | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
| I    |          |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |      |    |    |        |    |    |     |    |    |      |    |    |      |    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
|      | во       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
|      | но       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
| II   |          |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |      |    |    |        |    |    |     |    |    |      |    |    |      |    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
|      | во       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |    |    |    |  |  |  |
|      | но       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |    |    |    |  |  |  |
| III  |          |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |      |    |    |        |    |    |     |    |    |      |    |    |      |    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |
|      | во       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |
|      | но       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |

| Курс | сентябрь |    |    | октябрь |    |    | ноябрь |    |    | декабрь |    |    | январь |    |    | февраль |    |    | март |    |    | апрель |    |    | май |    |    | июнь |    |    | июль |    |    | август |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
|------|----------|----|----|---------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|--------|----|----|---------|----|----|------|----|----|--------|----|----|-----|----|----|------|----|----|------|----|----|--------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|--|--|--|--|--|
|      | 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 | 1    | 2  | 3  | 4      | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
| I    |          |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |      |    |    |        |    |    |     |    |    |      |    |    |      |    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
|      | во       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |  |  |  |
|      | но       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |  |  |  |
| II   |          |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |      |    |    |        |    |    |     |    |    |      |    |    |      |    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
|      | во       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |  |  |  |
|      | но       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |  |  |  |
| III  |          |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |        |    |    |         |    |    |      |    |    |        |    |    |     |    |    |      |    |    |      |    |    |        |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |  |  |  |  |  |
|      | во       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |  |  |  |
|      | но       | по | то | по      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то     | то | то | то      | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то  | то | то | то   | то | то | то   | то | то | то     | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то | то |  |  |  |  |  |  |

**Условные обозначения:**

У и Экзамены, итоговая аттестация

К-кабинеты

Т/О- теоретическое обучение

УП-учебная практика

ПП-педагогическая практика

на-промежуточная аттестация

С - всенно - полуденный сборы

по-производственное обучение

**Примечание:**

Сроки проведения производственной и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей.

В-выпуск