

Согласовано

И.И. Вавилова Н.А."

Администратор ресторана "Сафари"



Н. Вавилова

2020 г.

Утверждаю



Директор ГККП "Агротехнический колледж,
город Есиль" при управлении
образования Акмолинской области

Л. Клименко

08 2020 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в государственном коммунальном казенном предприятии
"Агротехнический колледж, город Есиль"
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 "Кондитер"

050804 2 "Официант"

Форма обучения: очная, дневная

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

Годы обучения по данному 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

Л.Шульга
Г.Тасмагамбетова
Н.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 специальностям технического и профессионального образования»
приказ Министра образования и науки РК от 31 октября 2018 года № 604
«Об утверждении государственных общеобязательных стандартов
образования всех уровней образования»
Методического письма МОН РК № 5-13-4/2937 от 12.08.2020 "Особенности реализации
образовательных программ общего среднего образования в системе технического
и профессионального образования

Цели разработки РУП:

формирование базовых и профессиональных компетенций
на основе модульной технологии обучения

Рассмотрено на заседании
методического совета

протокол № 5 от 5 августа 2020 г.

Председатель МС Л.Шульга Л.Шульга

**Пояснительная записка
к рабочему учебному плану**

Код и наименование специальности 050800 «Организация питания»

Код и наименование квалификаций:

050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

050804 2 «Официант»

Настоящий учебный план составлен на основе приложения **34-36** приказа Министра 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 приложения 5 приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования».

Код и наименование специальности **0508000 «Организация питания»** указаны в соответствии с ГК РК 05-2008 Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования утвержденным приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК от 3 июня 2008 № 273-од, 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 консультации 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 обучением 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 общеобязательного 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 общеобязательного стандарта технического и профессионального образования при проведении лабораторных работ, практических занятий, в том числе по физическому воспитанию и занятий по отдельным общеобразовательным, общепрофессиональным и специальным дисциплинам, производственного обучения в мастерских (на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы 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 пищи 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 пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции». Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология приготовления пищи	22		
Экономика предприятий питания	12		
Охрана труда	2		

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

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

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология приготовления пищи	40	32	
Товароведение	14	6	
Оборудование	10	4	
Организация производства предприятий питания	8	4	
Производственное обучение			50
Учебно - ознакомительная практика			72
Технологическая практика			30

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

Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

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

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
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	
Производственное обучение			96
Технологическая практика			144

ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
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 казахский язык	4	6	
Профессиональный английский язык	4	6	
Производственное 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	Пр/о и /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	10	6	
Товароведение	8		
Оборудование предприятий питания	6		
Организация производства на предприятиях питания	6	4	
Экономика предприятий питания	6		
Торговые вычисления	8		
Производственное обучение			6

Технологическая практика			12
--------------------------	--	--	----

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

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	20	24	
Оборудование предприятий питания	2		
Организация производства на предприятиях питания	2	6	
Производственное обучение			42
Технологическая практика			54

ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	20	22	
Оборудование предприятий питания	4	2	
Организация производства на предприятиях питания	4	4	
Охрана труда	4		
Производственное обучение			30
Технологическая практика			72

ПМ 08 «Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	20	16	
Товароведение	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 (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п

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
Модули, определяемые ОО. Национальные кондитерские изделия	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 (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	14	12	
Охрана труда	4		
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4		
Психология и этика профессиональной деятельности	4		
Профессиональная эстетика и дизайн	6		
Экономика предприятий питания	4		
Производственное обучение			6
Профессиональная практика			36

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

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о 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	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	18	28	
Охрана труда	2		
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2		
Психология и этика профессиональной деятельности	2		
Профессиональная эстетика и дизайн	2		
Производственное обучение			24
Профессиональная практика			60

ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	12	6	
Профессиональная эстетика и дизайн	6		
Профессиональный казахский язык	4	6	
Профессиональный английский язык	4	6	
Производственное обучение			24
Профессиональная практика			60

ПМ 14 «Обслуживание посетителей»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	4	8	
Психология и этика профессиональной деятельности	4		
Торговые вычисления	10	8	

Организация производства на предприятиях 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. Техника подачи 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 постановляющих, нормативных и инструктивных документов, исходя из которых, определяется соответствующая база профессиональной практики. В качестве базы для проведения профессиональной практики обучающихся 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, в соответствии с учебным планом 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 рекомендации по разработке типовых учебных планов и образовательных программ, интегрированных образовательных программ по специальностям, 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 «Кәсіпқор» 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 «Организация питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, процесс расчета стоимости блюд, составление меню, умение давать характеристику блюдам, включенным в меню, обслуживание 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 аттестованная 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 своё 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, процеживание, 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 "Повар"
050802 2 "Кондитер"
050804 2 "Официант"

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		Итого часов на I курсе	II курс		Итого часов на II курсе	III курс		Итого часов на III курсе
									1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		5 семестр	6 семестр	
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины				1448	794	654	0	538	516	1054	224	170	394	0	0	0
ООД 01	Казахский язык и литература	экз		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		зач		120	47	73		30	24	54	26	40	66			
ООД 05	История Казахстана	экз			90	56	34		50	40	90						
ООД 06	Всемирная история		зач		60	37	23		30	30	60						
ООД 07	Самопознание		зач		60	60			10	20	30	20	10	30			
ООД 08	Математика	экз		2	160	50	110		80	80	160						
ООД 09	Информатика		зач		90	60	30					40	50	90			
ООД 10	Физика		зач	2	150	120	30		78	72	150						
ООД 11	Химия	экз		2	150	120	30		50	50	100	20	30	50			
ООД 12	Биология		зач		60	46	14					30	30	60			
ООД 13	Начальная военная и технологическая подготовка		зач		90	60	30		30	30	60	20	10	30			
ООД 14	Физическая культура		зач		158	8	150		50	40	90	68		68			
БМ 00	Базовые 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 "Повар"																
ПМ 00	Профессиональные модули		9	4	1208	352	244	612	44		314	352	578	894	0	0	0
ПМ 01	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции	зач		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, санитарии и гигиены				6	6			6		6						
ПМ 02	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья	экз		2	270	72	46	152	30	240	270						
	Технология приготовления пищи				72	40	32		12	60	72						
	Товароведение				20	14	6			20	20						
	Оборудование				14	10	4			14	14						
	Организация производства предприятий питания				12	8	4			12	12						
	Производственное обучение				50			50	18	32	50						
	Учебно - ознакомительная практика				72			72		72	72						
	Технологическая практика				30			30		30	30						
ПМ 03	Выполнение тепловой 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			
	Товароведение				32	20	12					32		32			
	Оборудование				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			

	Производственное обучение				96			96				96		96			
	Технологическая практика				144			144				144		144			
ПМ 04	Оформление и реализация готовой продукции		зач		398	88	90	220	0	0	0	0	398	398			
	Экономика предприятий питания				20	14	6					20	20				
	Технология приготовления пищи				64	28	36					64	64				
	Организация производства на предприятиях питания				18	6	12					18	18				
	Товароведение				18	6	12					18	18				
	Оборудование				16	4	12					16	16				
	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				12	12						12	12				
	Профессиональный казахский язык				10	4	6					10	10				
	Профессиональный английский язык				10	4	6					10	10				
	Производственное обучение				40			40				40	40				
	Технологическая практика				180			180				180	180				
МОО 01	Модули, определяемые организацией образования				10	10						10	10				
МОО 01.1	Психология и этика профессиональной деятельности повара				10	10						10	10				
ПА 01	Промежуточная аттестация				108					72	72	36		36			
ИА 01	Итоговая аттестация				36							36	36				
Квалификация 050802 2 "Кондитер"																	
ПМ	Профессиональные модули				648	172	116	360							612	36	648
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста		зач		72	44	10	18						72	0	72	
	Технология мучных кондитерских изделий				16	10	6							16		16	
	Товароведение				8	8								8		8	
	Оборудование предприятий питания				6	6								6		6	
	Организация производства на предприятиях питания				10	6	4							10		10	
	Экономика предприятий питания				6	6								6		6	
	Торговые вычисления				8	8								8		8	
	Производственное обучение				6			6						6		6	

	Технологическая практика				12			12						12		12
ПМ 06	Разделка теста, формование изделий из теста				150	24	30	96						150	0	150
	Технология мучных кондитерских изделий				44	20	24							44		44
	Оборудование предприятий питания				2	2								2		2
	Организация производства на предприятиях питания				8	2	6							8		8
	Производственное обучение				42			42						42		42
	Технологическая практика				54			54						54		54
ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста				162	32	28	102						162	0	162
	Технология мучных кондитерских изделий				42	20	22							42		42
	Оборудование предприятий питания				6	4	2							6		6
	Организация производства на предприятиях питания				8	4	4							8		8
	Охрана труда				4	4								4		4
	Производственное обучение				30			30						30		30
	Технологическая практика				72			72						72		72
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки				60	36	24	0						60	0	60
	Технология мучных кондитерских изделий				36	20	16							36		36
	Товароведение				6	4	2							6		6
	Организация производства на предприятиях питания				8	4	4							8		8
	Оборудование предприятий питания				6	4	2							6		6
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				4	4								4		4
ПМ 09	Оформление мучных кондитерских изделий				204	36	24	144						168	36	204
	Технология мучных кондитерских изделий				22	10	12							22		22
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				4	4								4		4
	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				4	4								4		4
	Профессиональный казахский язык				10	4	6							10		10
	Профессиональный английский язык				10	4	6							10		10
	Производственное обучение				36			36						36		36
	Технологическая практика				72			72						72		72

ПМ 12	Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей	экз			138	26	28	84								138	138
	Организация обслуживания посетителей				46	18	28									46	46
	Охрана труда				2	2										2	2
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				2	2										2	2
	Психология и этика профессиональной деятельности				2	2										2	2
	Профессиональная эстетика и дизайн				2	2										2	2
	Производственное обучение				24			24								24	24
	Профессиональная практика				60			60								60	60
ПМ 13	Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета	экз			138	26	28	84								138	138
	Организация обслуживания посетителей				28	12	16									28	28
	Профессиональная эстетика и дизайн				6	6										6	6
	Профессиональный казахский язык				10	4	6									10	10
	Профессиональный английский язык				10	4	6									10	10
	Производственное обучение				24			24								24	24
	Профессиональная практика				60			60								60	60
ПМ 14	Обслуживание посетителей	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
	Профессиональный казахский язык				8	2	6									8	8
	Профессиональный английский язык				8	2	6									8	8
	Экономика 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

МОО 03	Модули, определяемые организацией образования				10	10										10	10
	Техника подачи готовых блюд и напитков				10	10										10	10
ПА 02	Промежуточная аттестация				36											36	36
ИА 02	Итоговая аттестация				36											36	36
	ИТОГО на обязательное обучение				4320	1494	1278	1296	612	828	1440	612	828	1440	612	828	1440
К	Консультации				300						100			100			100
Ф 00	Факультативные занятия				340						112			116			112
Ф 01	Обществознание				50									50			
Ф 02	Акмеология профессионального успеха				40						40						
Ф 03	Казахстанское право				36									36			
Ф 04	Этика и психология семейной жизни				36												36
Ф 05	Основы предпринимательства и бизнеса				36												36
Ф 06	Защитник Отечества				36						16			20			
Ф 07	Основы делопроизводства				36						36						
Ф 08	ЗОЖ				40						20			10			10
Ф 09	Основы трудового законодательства				30												30
	Всего				4960						1652			1656			1652

Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских

Специальность: 050800 «Организация питания»
Квалификации: 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»				Актальный зал
«История, обществознание»			Гимнастический спортивный зал	Банкетный зал
«Математика»				Библиотека
«Физика»			Стадион	Столовая
«Химия, биология, география»				
«Иностранный язык»			Спортивная площадка	
«НВП»				
«Информатика»				
«Специальная технология»				

Примечание: учебному заведению, в зависимости от условий, разрешается совмещать учебные кабинеты, мастерские, лаборатории

**Сводные данные графика учебного процесса
по профессии 0508000 "Организация питания"**

Квалификации: 050801 2 "Повар"

050802 2 "Кондитер"

050804 2 "Официант"

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

Сводные данные по бюджетному времени

курсы	Всего (недель)	Из них				Всего учебных часов	Теоретическое обучение	Профессиональное обучение		Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Консультации	Факультативы
		Количество учебных недель	Праздничные дни (недель)	Каникулы (недель)	Экзамены (недель)			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	36	100	116
3	43	39	1	2	1	1652	720	648	462	36	36	100	112
Всего	147	117	3	24	4	4960	2844	1260	786	144	72	300	340

