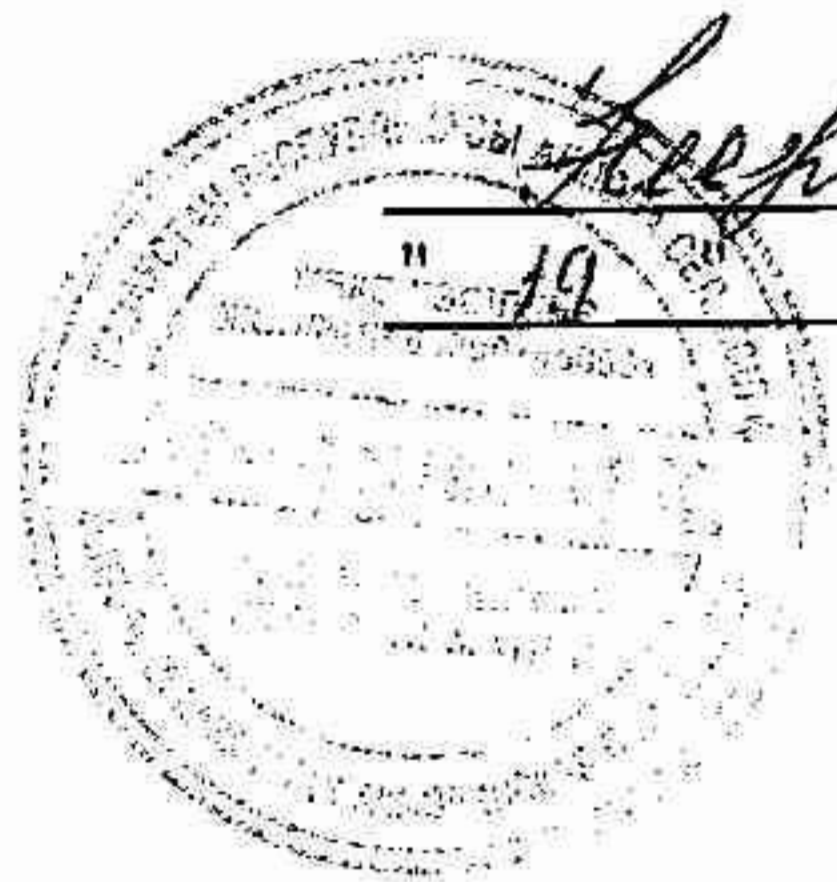


**ГККП "Агротехнический колледж, город Есиль"  
при управлении образования Акмолинской области**

**Согласовано**

ИП "Левченко Н.К."



*[Signature]*  
**Н. Левченко**

*04* 2023 г.

**Утверждаю**

Директора ГККП "Агротехнический колледж,  
г. Есиль" при управлении  
образования Акмолинской области



*[Signature]*  
**Н. Гойко**

*04* 2023 г.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Специальность:**

**10130300 Организация питания**  
*(код и наименование)*

**Квалификация:**

**3W10130301 Кондитер-оформитель**  
**3W10130302 Повар**  
*(код и наименование)*

**Форма обучения:**

**очная, дневная**

**Срок освоения**

**образовательной программы:**

**2023-2026 учебные годы**

### Сводные данные по бюджету времени

**Специальность:**                   **10130300**           **Организация питания**  
**Квалификация:**                   **3W10130301**       **Кондитер-оформитель**  
   **3W10130302**       **Повар**

курс	Теоретическое обучение			Промежуто чная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирова ние (если запланирова но)	Итоговая аттестация	Праздни чные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
<b>I</b>	40	1248	52	72	120			12	11	52
<b>II</b>	40	708	29,5	12	708		12	12	11	52
<b>III</b>	40	492	20,5	24	900		24	12	2	43
<b>Итого</b>	<b>120</b>	<b>2448</b>	<b>102</b>	<b>108</b>	<b>1728</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## Структура рабочего учебного плана

**Специальность:** 10130300      **Организация питания**  
**Квалификация:** 3W10130301      **Кондитер-оформитель**  
 3W10130302      **Повар**

10130300      Организация питания

Индекс	Наименование модулей/дисциплин	Формы контроля			Объем учебного времени					Самостоятельная работа студента с педагогом	Самостоятельная работа студента	Объем учебного времени		Распределение по курсам и семестрам								
		экзамен	зачет	контрольная работа	всего кредитов	всего часов	в том числе					в том числе	Производ. обучение/Професс. практика	Индивидуальные	1 курс	2 курс	3 курс					
							теоретические	лабораторно-практические	курсовой проект/работа						семестры							
		1 семестр	2 семестр	Итого на 1 курсе	3 семестр	4 семестр						Итого на 2 курсе	5 семестр	6 семестр	Итого на 3 курсе							
ООД	Общеобразовательные дисциплины				57	1368	830	538					492	612	1104	168	96	264			0	
	Обязательные дисциплины				37	888	438	450					348	420	768	120	0	120	0	0	0	
1	Казахский язык и литература	1			5	120	80	40					56	64	120							
2	Русский язык	1			3	72	30	42					32	40	72							

3	Русская литература			3	72	36	36					30	42	72					
4	Иностранный язык		1	4	96	36	60					24	30	54	42		42		
5	Информатика		1	2	48	24	24								48		48		
6	История Казахстана	1		4	96	72	24					40	56	96					
7	Математика	1		7	168	84	84					76	92	168					
8	Физическая культура		1	5	120	20	100					60	60	120					
9	Начальная военная и технологическая подготовка		1	4	96	56	40					30	36	66	30		30		
	<b>Дисциплины углубленного уровня</b>			14	336	296	40					144	192	336					
10	Физика		1	7	168	148	20					72	96	168					
11	Химия	1		7	168	148	20					72	96	168					
	<b>Дисциплины стандартного уровня</b>			6	144	96	48								48	96	144		
12	Биология		1	3	72	48	24								24	48	72		
13	Всемирная история		1	3	72	48	24								24	48	72		
ПА	<b>Промежуточная аттестация</b>			3	72								72	72					
Ф	<b>Факультативы</b>			5	120							60	60	120					
Ф01	Акмеология профессионального успеха			1,5	36							18	18	36					
Ф02	Валеология			1,5	36							18	18	36					
Ф04	Физическая культура			1	24							12	12	24					
Ф03	Введение в профессию официанта			1	24							12	12	24					
К	<b>Консультации</b>			4	96									96					

	Базовые модули				11	264	102	162		0	0				0	24	120	144	82	38	120
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств	1	1		6	144	12	132	0	0	0	0	0	0	0	24	48	72	34	38	72
РО 1.1.	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни (Физическая культура)		+		1	24	12	12								24		24			
РО 1.2.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности (Физическая культура)		+		5	120		120									48	48	34	38	72
БМ 02	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.		1		1	24	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0
РО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий (Информатика)		+		0,5	12	12										12	12			
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов (Информатика)				0,5	12		12									12	12			

БМ 03	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства		2		4	96	78	18	0	0	0	0	0	0	0	0	48	48	48	0	48
РО 3.1.	Владеть основными вопросами в области экономической теории (Экономика предприятий питания)				1	24	24										24	24			
РО 3.2.	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии (Экономика ПП)		+		0,5	12		12									12	12			
РО 3.3.	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике (Экономика ПП)				0,5	12	6	6									12	12			

PO 3.4.	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан (Основы предпринимательской деятельности)				+		1,5	36	36												36	36
PO 3.5.	Соблюдать этику делового общения (Этика и психология профессиональной деятельности)						0,5	12	12												12	12
<b>3W1013030 Кондитер-оформитель</b>																						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
<b>Профессиональные модули</b>					53	1272	396	48		0	0	828		120	144	264	420	588	1008	0	0	0
					<i>всего кредитов</i>	<i>всего часов</i>	<i>теоретические</i>	<i>ЛПЗ</i>	<i>курс. проект</i>	<i>СРС П</i>	<i>СРС С</i>	<i>n/o n/n</i>	<i>Индивиду</i>			<i>1 курс</i>			<i>2 курс</i>			<i>3 курс</i>
PM 01	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		1		17	408	144	0	0	0	0	264	0	120	144	264	144	0	144	0	0	0
PO 1.1.	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности ( <i>физитан-12, ОТи ТБ-12</i> )				1	24	24							24		24						

РО 1.2.	Оценивать качество основ ного и вспомога тельного сырья для пригото вления теста. <i>(товароведение-24, стандартизация -12)</i>				1,5	36	36							36								
РО 1.3.	Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста <i>(ТМКИ-12, n/o-24)</i>				1,5	36	12				24			36								
РО 1.4.	Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста. <i>(ТМКИ-12, n/o-12)</i>				1	24	12				12			24								
РО 1.5.	Формовать изделия из дрожжевого теста. <i>(ТМКИ-12, n/o-12, уч-ознак.прак-24)</i>				2	48	12				36			48								
РО 1.6.	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. <i>(ТМКИ- 48/ n/o-24, уч-ознак.п-24)</i>				4	96	48				48			96								
РО 1.7.	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. <i>(п/п-144 осень 2курса)</i>				6	144					144				144							
ПМ 02	<b>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</b>		1		20	480	114	42	0	0	0	324	0	0	0	0	276	204	480	0	0	0



РО 2.1.	Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы (Оборудование-12, ТМКИ-24, п/о-36)				3	72	30	6								72		72				
РО 2.2.	Разделявать слоеное тесто и формовать изделия из него (ТМКИ-24, п/о-24, п/п-24)				3	72	18	6								72		72				
РО 2.3.	Разделявать песочное тесто (ТМКИ- 24, п/о-12,п/п-12)				2	48	18	6								48		48				
РО 2.4	Разделявать заварное тесто. (ТМКИ-24, п/о-12,п/п-12)				2	48	18	6								48		48				
РО 2.5	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. (ТМКИ-24, организация-24, п/о-72)				5	120	30	18								36	84	120				
РО 2.6.	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. (п/п-120)				5	120											120	120				
ПМ 03	Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	1			16	384	138	6	0	0	0	240	0	0	0	0	0	384	384	0	0	0
РО 3.1.	Готовить кремы.(оборудование 8, ТМКИ -16, п/о-24)				2	48	24										48	48				

РО 3.2.	Готовить сахарную мастику, желе, карамель. <i>(ТМКИ-12, п/о-36)</i>				2	48	12									48	48			
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий. <i>(ТМКИ-12, п/о-18, п/п-18)</i>				2	48	12									48	48			
РО 3.4.	Готовить и оформлять десерты. <i>(ТМКИ-18, п/о-18, п/п -12)</i>				2	48	18									48	48			
РО 3.5	Готовить и оформлять пирожные. <i>(ТМКИ-18 п/о-18, п/п -12)</i>				2	48	18									48	48			
РО 3.6.	Готовить и оформлять торты. <i>(ТМКИ-36, охрана труда-12, оборудование -12, п/о-36, п/п -48)</i>				6	144	54	6								144	144			
ПА	<b>Промежуточная аттестация</b>				0,5	12	12									12	12			
ИА	<b>Итоговая аттестация</b>				0,5	12		12								12	12			
Ф	<b>Факультативные занятия</b>				5	120										60	60	120		
Ф01	Профессиональ ный казахский язык				1	24										12	12	24		
Ф02	Профессиональ ный английский язык				1	24										12	12	24		
Ф03	Обществознание				1	24										12	12	24		

Ф04	Физическая культура				1	24											12	12	24			
Ф05	Введение в профессию официанта				1	24											12	12	24			
<b>К</b>	<b>Консультации</b>				<b>4</b>	<b>96</b>											<b>48</b>	<b>48</b>	<b>96</b>			
<b>3W10130302 Повар</b>																						
	<b>Профессиональные модули</b>				<b>53</b>	<b>1272</b>	<b>278</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>742</b>	<b>1272</b>
<b>ПМ 01</b>	<b>Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов</b>	1			<b>32</b>	<b>768</b>	<b>198</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>238</b>	<b>768</b>
<b>РО 1.1</b>	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности <i>(физинт-12, ОТ иТБ-12).</i>				1	24	24													24		24
<b>РО 1.2</b>	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные. <i>(оборудование-24, ТПП-36, н/о-24, н/н-36)</i>				5	120	42	18				60								120		120



РО 2.1.	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания. <i>(теория -24, п/о-48, п/п-48)</i>				5	120	12	12				96								120	120
РО 2.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания. <i>(теория -24, п/о-48, п/п-48)</i>				5	120	12	12				96								120	120
ПМ 03	<b>Приготовление блюд национальных кухонь мира</b>		1		11	264	56	4	0	0	0	204	0	0	0	0	0	0	0	264	264
РО 3.1	Готовить блюда азиатской кухни. <i>(спецтехнология 6, проф каз-12, п/о-36, п/п-36)</i>				4	96	20	4				72								96	96
РО 3.2.	Готовить блюда паназиатской кухни. <i>(спецтехнол 12, профказ-6, профангл-6, п/о-24, п/п-48)</i>				4	96	24					72								96	96
РО 3.3.	Готовить блюда европейской кухни. <i>(спецтехнология -6 профанглийский-6, п/о-24, п/п-36)</i>				3	72	12					60								72	72
ПА	<b>Промежуточная аттестация</b>				1	24	24													24	24
ИА	<b>Итоговая аттестация</b>				1	24		24												24	24
Ф	<b>Факультативы</b>				5	120													60	60	120
Ф01	Этика и психология семейной жизни				1	24													12	12	24

Ф02	Физическая культура				1	24													12	12	24	
Ф03	Основы трудового законодательства				1	24													12	12	24	
Ф04	Казахстанское право				1	24													12	12	24	
Ф05	Введение в профессию официанта				1	24													12	12	24	
<b>К</b>	<b>Консультации</b>				<b>3</b>	<b>72</b>													<b>36</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	
	<b>Итого на обязательное обучение</b>				<b>180</b>	<b>4320</b>	<b>1642</b>	<b>878</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1728</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>1440</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>1440</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>1440</b>
	<b>Общее количество учебной нагрузки на обучающегося в кредитах/часах</b>				<b>206</b>	<b>4944</b>	<b>1642</b>	<b>878</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1728</b>	<b>0</b>	<b>672</b>	<b>888</b>	<b>1656</b>	<b>720</b>	<b>936</b>	<b>1656</b>	<b>708</b>	<b>924</b>	<b>1632</b>

