

50007

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

Согласовано

ИП "Левченко Н.К."



" " " " 2024 г.
Н. Левченко

Утверждаю

И.о. директора ГККП "Агротехнический колледж,
город Есиль" при управлении
образования Акмолинской области



" " " " 2024 г.
Н.Гойко

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:

2024-2027 учебные годы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к рабочему учебному плану технического и профессионального образования

Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации: 3W10130301 Кондитер-оформитель
3W10130302 Повар

Форма освоения образовательной учебной программы - очная.

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

Цель образовательной программы по данной специальности: подготовка рабочих кадров, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.

1. Нормативно-правовая основа рабочего учебного плана

Настоящий Рабочий учебный план по специальности 10130300 «Организация питания» разработан на основе:

1. Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III с изменениями и дополнениями;
2. Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (с изменениями Приказ исполняющего обязанности Министра просвещения Республики Казахстан от 31 мая 2024 года № 132);
3. Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 1 «Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
4. Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500;
5. Приказа и.о. Министра просвещения Республики Казахстан от 24 февраля 2023 года № 47 «О внесении изменений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 «Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций дошкольного воспитания и обучения, среднего, специального, дополнительного, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы»;

6. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
7. Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.;
8. Профессиональных стандартов WorldSkills WSC2017_WSSS34_Cooking, WSC2017_CCWS32Patisserie_and_Confectionery;
9. Государственной лицензии KZ22LAA00018332 от 08.06.2020 г.;
10. Материально-технической базы колледжа;
11. Протокола № 1 заседания индустриального совета от 04.03.2024г.;

2. Особенности и обновление рабочего учебного плана

Подготовка кадров с техническим и профессиональным образованием по специальности **10130300 «Организация питания»** осуществляется на базе основного среднего образования. Код и наименование указаны в соответствии с Классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования.

Согласно *приложению 5* Государственного общеобязательного стандарта технического профессионального образования рабочий учебный план регламентирует перечень и объем учебных дисциплин, последовательность, интенсивность и основные формы организации обучения, контроля знаний и умений обучающихся, утверждаемый учебным заведением и социальными партнерами.

РУП разработан на основании кредитно-модульной технологии обучения и образовательной программы по специальности 10130300 «Организация питания», одобренной на заседании Индустриального совета от 4 марта 2024г. протокол № 1, рекомендована учебно-методическим советом колледжа, протокол № 2 от 6 марта 2024г.

Объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в кредитах/часах по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине и (или) модулю или другим видам учебной работы. Количество кредитов обязательного обучения составляет **180 кредитов/4320 часов** для освоения рабочей квалификации. 1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам. Объем аудиторной работы и самостоятельной работы студента под руководством педагога (СРСП) составляет 60 кредитов /1440 часов в год, при этом объем СРСП составляет не более 30% от объема каждой дисциплины и/или модуля. Самостоятельная работа студента (СРС) в данном учебном плане не предусмотрена, т.к. организовано дуальное обучение.

С целью углубления знаний, развития интересов, способностей обучающихся в рамках выбранной специальности на каждом курсе обучения предусмотрены факультативные занятия и консультации. Факультативные дисциплины предусмотрены на период теоретического обучения в объеме не более 4 часов в неделю. Количество консультаций на каждый

год обучения составляет 4 кредита/96 часов.

Оценка достижений результатов обучения проводится различными видами контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Контрольные работы, зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины и/или модуля, экзамены - в сроки, отведенные на промежуточную и/или итоговую аттестацию.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определяется с учетом профиля специальности **по социально-экономическому направлению** и согласно ГОСО. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам вне зависимости от профиля специальности относятся: «Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Физическая культура», «Начальная военная и технологическая подготовка», «Физика», «Химия», «Биология», «География», «Графика и проектирование», «Всемирная история» и курс «Глобальные компетенции». Общий объем учебного времени модуля «Общеобразовательные дисциплины» составляет 60 кредитов/1440 часов с учетом промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов: по русскому языку, казахскому языку и литературе, истории Казахстана, математике и химии (дисциплине по выбору организации образования согласно профилю специальности). Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины» и составляет 3 кредита/72 часа.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю. При проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе, в группах с неказахским языком обучения, иностранному языку, информатике, физической культуре), лабораторных работ и практических занятий, по модулям, а также занятий по производственному обучению в мастерских (лабораториях, на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с рабочим учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 15 человек, согласно Приложению 3 к приказу Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, дополнительного образования соответствующих типов и видов» (в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 № 248).

Согласно модели учебного плана технического и профессионального образования при модульной технологии обучения для уровней квалифицированных рабочих кадров (приложение 1 к государственному общеобязательному стандарту технического и профессионального образования) предусмотрено изучение **общеобязательных модулей**:

1. Развитие и совершенствование физических качеств;
2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;
3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства.

Базовые компетенции направлены на формирование здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национального самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Перечень и содержание **профессиональных модулей** составлены по квалификациям «Кондитер-оформитель» и «Повар»:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции;
- ПМ 06. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий;
- ПМ 07. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья;
- ПМ 08. Приготовление салатов и закусок;
- ПМ 09. Приготовление напитков в зависимости от сырья.

Рабочий учебный план, наряду с теоретическим обучением, предусматривает производственное обучение и прохождение профессиональной практики на базе социальных партнеров. Объем часов, выделяемых на производственное обучение и профессиональную практику при дуальном обучении, исчисляется из количества часов учебного плана выделенных на обязательное обучение, за исключением объема часов, предусмотренных на изучение общеобразовательных дисциплин, и составляет 72 кредита/1728 часов. Сроки проведения и содержание производственного обучения и профессиональной практики определяются графиком учебного процесса и рабочими учебными программами. Сроки проведения производственной и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей, запросов работодателей. Организация и проведение профессиональной практики осуществляется в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования».

Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификации в форме практической работы или демонстрационного экзамена в учебно-производственных мастерских, лабораториях и учебных центрах организаций ТиПО и/или на производственных площадках предприятий.

По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель» предусмотрено изучение профессиональных модулей:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;

- ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.

По квалификации 3W10130302 –«Повар» предусмотрено изучение профессиональных модулей:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий;
- ПМ 02. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья;
- ПМ 03. Приготовление салатов и закусок;
- ПМ 04. Приготовление напитков в зависимости от сырья.

При разработке образовательной программы по специальности 10130300 «Организация питания» взят во внимание Профессиональный стандарт «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.

Из карточки профессии «повар» данного профессионального стандарта взята основная цель деятельности – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции профессионального стандарта «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» более развернуты и конвертированы в профессиональные модули и направлены на решение следующих задач:

1. Выполнение инструкций по организации рабочего места;
2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
3. Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к личностным компетенциям повара взяты из профессионального стандарта:

- | | |
|--|-------------------------------|
| • Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов | • Эмоциональная устойчивость |
| • Правильное цветоразличие | • Творческие способности |
| • Хороший объемный и линейный глазомер | • Эстетический вкус |
| • Тактильная чувствительность | • Аккуратность |
| • Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) | • Требовательность |
| • Высокий уровень распределения и переключения внимания | • Коммуникабельность |
| • Чистоплотность | • Организаторские способности |
| | • Физическая выносливость |
| | • Честность, порядочность |

Из карточки профессии «кондитер» Профессионального стандарта «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. взята основная цель деятельности - изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции, их презентация и продажа в организациях питания.

Трудовые функции «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции» и «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» более развернуты и конвертированы в профессиональные модули и направлены на решение таких задач:

1. Организация рабочего места;
2. Изготовление, оформление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;
3. Подготовка инвентаря, оборудования;

Требования к личностным компетенциям кондитера взяты из профессионального стандарта:

- | | |
|--|-------------------------------|
| • Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов | • Эмоциональная устойчивость |
| • Правильное цветоразличие | • Творческие способности |
| • Хороший объемный и линейный глазомер | • Эстетический вкус |
| • Тактильная чувствительность | • Аккуратность |
| • Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная) | • Требовательность |
| • Высокий уровень распределения и переключения внимания | • Коммуникабельность |
| • Чистоплотность | • Организаторские способности |
| | • Физическая выносливость |
| | • Честность, порядочность |

Связь с другими профессиями в рамках ОРК: кухонный рабочий, официант, калькулятор.

Использованы следующие профессиональные стандарты **WorldSkills**:

- Поварское дело WSC2017_CCWS34
- Кондитерское дело WSC2017_CCWS32

На **I курсе** обучения для установления логической последовательности предусмотрено изучение двух профессиональных модулей по квалификации 3W1013030 Кондитер-оформитель:

- ПМ 01 Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.

Профессиональная практика по профессиональному модулю 2, РО 2.4 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии», запланирована на начало III семестра в количестве 6 кредитов/144 часов, сроком 4 недели.

На **II курсе** запланировано изучение профессиональных модулей ПМ 03, ПМ 04 и ПМ 05 по квалификации 3W1013030 Кондитер-оформитель. На профессиональное обучение на 2 курсе отводится 27,5 кредита/660 часов, из них на технологическую практику – 374 часа (с учетом профессиональной практики ПМ 02 в количестве 144 часов).

На **III курсе** обучение профессиональных модулей ПМ 06, ПМ 07, ПМ 08 и ПМ 09 по квалификации 3W10130302 Повар. На профессиональное обучение отводится 38,5 кредитов/924 часа. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организовано на предприятиях города, района в соответствии с учебным планом. Позволяет студентам получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. 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.

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю.

Требования к результатам обучения: освоение учебных элементов, содержательных параметров деятельности, указанных в профессиональной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки специалистов.

Назначение профессии: 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.

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 проектиров ание (если запланирова но)	Итоговая аттестация	Праздни чные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
I	34	1224	51	72	144			12	11	52
II	21	756	31,5	12	660		12	12	11	52
III	13	468	19,5	24	924		24	12	11	43
Итого	68	2448	102	108	1728		36	36	33	147

Примечание: 2448+108+1728+36=4320

Специальность: 10130300 **Организация питания**

Условные обозначения		
то	–	теоретическое обучение
по	–	производственное обучение
Пдн		праздничные дни
пп	–	профессиональная практика
пс	–	полевые сборы
К	–	каникулы
па	–	промежуточная аттестация
иа	–	итоговая аттестация
пм	–	профессиональный модуль

Структура рабочего учебного плана

Специальность: 10130300
 Квалификация: 3W10130301
 3W10130302

Организация питания
 Кондитер-оформитель
 Повар

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	1 курс	2 курс			3 курс					
							теоретические	лабораторно-практические	курсовой проект/работа					семестры								
													Производ. обучение/Професс. практика	Индивидуальные	1 семестр	2 семестр	Итого на 1 курсе	3 семестр	4 семестр	Итого на 2 курсе	5 семестр	6 семестр
ООД	Общеобразовательные дисциплины				57	1368	612	367	0	389	0	0	0	516	516	1032	192	144	336	0	0	0
ООД 01	Казахский язык и литература	1			4	96	40	28		28				48	48	96						
ООД 02	Русский язык	1			4	96	40	28		28				48	48	96						
ООД 03	Русская литература		1		4	96	44	24		28				48	48	96						

ООД 04	Иностранный язык		1		4	96	36	32		28				48	48	96						
ООД 05	История Казахстана	1			4	96	48	20		28				48	48	96						
ООД 06	Всемирная история		1		3	72	38	14		20							42	30	72			
ООД 07	Математика	1			5	120	52	32		36				60	60	120						
ООД 08	Информатика		1		2	48	24	12		12							48		48			
ООД 09	Физика		1		4	96	58	10		28				48	48	96						
ООД 10	Химия	1			4	96	57	11		28				48	48	96						
ООД 11	Биология		1		3	72	34	18		20							28	44	72			
ООД 12	География		1		4	96	50	18		28							48	48	96			
ООД 13	Глобальные компетенции		1		1	24	17			7				12	12	24						
ООД 14	Графика и проектирование		1		2	48	16	20		12							26	22	48			
ООД 15	Физическая культура		1		5	120	20	70		30				60	60	120						
ООД 16	Начальная военная и технологическая подготовка		1		4	96	38	30		28				48	48	96						
ПА	Промежуточная аттестация				3	72									72	72						
Ф	Факультативы				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	Обществознание				1	24								12	12	24						

К	Консультации				4	96									96							
ООМ	Общеобязатель ные модули				11	264	97	96	0	71	24	0	0	0	0	0	60	132	192	36	36	72
ООМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств	1	1		6	144	17	84	0	43	0	0	0	0		0	24	48	72	36	36	72
РО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни		1		1	24	4	13		7						24		24				
РО 1.2.	Совершенство вать физические качества и психофизиологи ческие способности	1			5	120	13	71		36							48	48	36	36	72	
ООМ 02	Применение информационно-коммуникационны х и цифровых технологий		1		1	24	8	12	0	4	24	0	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0
РО2.1	Владеть основами информационно-коммуникацион ных технологий		+		0,5	12	6	4		2	12						12	12				
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов				0,5	12	2	8		2	12						12	12				

ООМ 03	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства		2		4	96	72	0	0	24	0	0	0	0	0	0	36	60	96	0	0	0
РО 3.1	Владеть основными вопросами в области экономической теории.				1	24	18			6							24		24			
РО 3.2	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.		+		0,5	12	8			4							12		12			
РО 3.3	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике				0,5	12	10			2								12	12			
РО 3.4	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.		+		1,5	36	26			10								36	36			
РО 3.5	Соблюдать этику делового общения				0,5	12	10			2								12	12			
	3W10130301 Кондитер-оформитель																					
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>	<i>23</i>
ПМ	Профессиональные модули				50	1200	228	40	0	128	0	804	0	96	240	336	360	504	864	0	0	0

ПМ 01	Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него		1		4	96	72	0	0	24	0	0	0	96	0	96	0	0	0	0	0	0
РО 1.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности <i>(физпитан-12, ОТ-12)</i>				1	24	18			6				24		24						
РО 1.2	Определять качество пищевых продуктов <i>(товароведение-24)</i>				1	24	18			6				24		24						
РО 1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемую при производстве продукции предприятий питания <i>(стан-ция -24)</i>		1		1	24	18			6				24		24						
РО 1.4	Организовывать рабочее место в соответствии с его назначением <i>(организация)</i>				1	24	18			6				24		24						
ПМ 02	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		1		16	384	56	0	0	40	0	288	0	0	240	240	144	0	144	0	0	0

PO2.1	Использовать технологическое оборудование для приготовления дрожжевого теста <i>(обор-ие -24)</i>				1	24	18			6				24	24							
PO 2.2	Готовить дрожжевое тесто и изделия из него <i>(ТМКИ-36, п/о-84)</i>				5	120	18			18			84		120	120						
PO 2.3	Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста <i>(ТМКИ 16 обор-20, п/о-60)</i>				4	96	20			16			60		96	96						
PO 2.4	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии <i>(п/п-144 осень 2 курса)</i>		1		6	144						144			0	144		144				
ПМ 03	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него <i>(2 курс)</i>	1			14	336	50	14	0	20	0	252	0	0	0	0	216	120	336	0	0	0
PO 3.1	Использовать технологическое оборудование для приготовления бездрожжевого теста. <i>(Обор-12)</i>				0,5	12	10			2						12		12				

РО 3.2	Работать с различными документами, сборником рецептов мучных кондитерских изделий. (калькуляция)				0,5	12	6	4		2						12		12				
РО 3.3	Готовить бездрожжевое тесто и изделия из него.(ТМКИ-36, п/о-108)				6	144	20	6		10		108				144		144				
РО 3.4	Готовить изделия из различ ных видов теста по рецептам национальных кухонь. (ТМКН- 24, п/о-24)				2	48	14	4		6		24				48		48				
РО 3.5	Отрабатывать профессиональ ные навыки изготовления бездрожжевого теста и изделий из него. (п/п-120)				5	120					120						120	120				
ПМ 04	Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий		1		3	72	12	12	0	12	0	36	0	0	0	0	0	72	72	0	0	0
РО 4.1	Готовить отделочные полуфабрикаты для отделки тортов и пирожных. (ТМКН -12, п/о-12)				1	24	4	4		4		12					24	24				

РО 4.2	Готовить сахарные и фруктово-ягодные отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий.(ТМКИ-12, п/о-12)				1	24	4	4		4		12					24	24				
РО 4.3	Готовить марципаны, мастику и украшения из шоколада. (ТМКИ-12, п/о-12)				1	24	4	4		4		12					24	24				
ПМ 05	Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	1			13	312	38	14	0	32	0	228	0	0	0	0	0	312	312	0	0	0
РО 5.1	Готовить мучные кондитерские изделия. (ТМКИ-30, п/о-42)				3	72	14	6		10		42					72	72				
РО 5.2	Готовить сахаристые кондитерские изделия. (ТМКИ-12, п/о-24)				1,5	36	6			6		24					36	36				
РО 5.3	Готовить шоколадную продукцию, конфеты.(ТМКИ-12, п/о-24)				1,5	36	6			6		24					36	36				
РО 5.4	Готовить десерты (ТМКИ-18, п/о-18)				1,5	36	8	2		8		18					36	36				

[illegible]

РО 6.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности при приготовлении и отпуске блюд, напитков и кулинарных изделий <i>(ОТ 12, физио пит-12)</i>				1	24	18			6								24		24	
РО 6.2	Определять товароведную характеристику пищевых продуктов <i>(товароведение-24)</i>				1	24	18			6								24		24	
РО 6.3	Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления блюд и кулинарных изделий. <i>(оборуд-24)</i>				1	24	18			6								24		24	
РО 6.4	Организовывать рабочее место в соответствии с его назначением. <i>(организация-24)</i>				1	24	18			6								24		24	
ПМ 07	Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья	1			29	696	94	26	0	42	0	534	0	0	0	0	0	0	480	216	696

РО 7.1	Готовить, оформлять и презентовать первые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам из различных видов сырья. <i>(ТПП-42 н/о-150)</i>				8	192	28	6		8		150						192		192
РО 7.2	Готовить, оформлять и презентовать вторые блюда и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам из различных видов сырья <i>(ТПП-36 н/о-156)</i>				8	192	22	6		8		156						192		192
РО 7.3	Рассчитывать себестоимость готовой продукции <i>(кальк -36, н/о-12)</i>				2	48	20	6		10		12						48		48
РО 7.4	Готовить мучные блюда разнообразного ассортимента <i>(ТПП-48 н/о-72)</i>				5	120	24	8		16		72						48	72	120
РО 7.5	Отрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий на предприятии <i>(н/н-144)</i>				6	144						144							144	144

РО 9.3	Рассчитывать расход продуктов, используемых при приготовлении различного ассортимента напитков. <i>(кальк-12, п/о-12)</i>				1	24	4	4		4		12							24	24		
РО 9.4	Отрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии <i>(п/п-96)</i>				4	96					96								96	96		
ПА	Промежуточная аттестация				1	24	24												24	24		
ИА	Итоговая аттестация				1	24		24											24	24		
Ф	Факультативы				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	Технология трудоустройства				1	24													12	12	24	
Ф05	Введение в профессию официанта				1	24													12	12	24	
К	Консультации				4	96															96	
	Итого на обязательное обучение				180	4320	1203	603	0	714	24	1728	0	612	828	1440	612	828	1440	612	828	1440
	Общее количество учебной нагрузки на обучающегося в кредитах/часах				207	4968	1203	603	0	714	24	1728	0	672	888	1656	660	876	1656	672	888	1656