

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

**Согласовано**

ИП "Левченко Н.К."

**Утверждаю**

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

**Н. Гойко**



**Н. Левченко**

2023 г.



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**



**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 специалиста самостоятельно осуществляющего технологический процесс приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

**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 и дополнениями от 23 сентября 2022 года;
3. 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»;
4. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500 «Об утверждении Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
5. 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»;
6. Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.;



«Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195;

7. Профессионального стандарта WorldSkills «Поварское дело» WSC2017\_CCWS34, «Кондитерское дело» WSC2017\_CCWS32;
8. Протокола № 2 заседания индустриального совета от 17.04.2023г.;
9. Государственной лицензии KZ22LAA00018332 от 08.06.2020 г.;
10. Материально-технической базы колледжа.
11. ИМП МП № 5-05-2/5070-И от 22.08.2023 г.

## **2. Особенности и обновление рабочего учебного плана**

При разработке рабочего учебного плана использован паспорт ГKKП «Агротехнический колледж, город Есиль» при управлении образования Акмолинской области, регистрационный номер № 17763. Дата регистрации в реестре НАО «Талап» – 14.07.2022г. Наименование базовых, профессиональных модулей и результаты обучения, количество кредитов/часов соответствуют данному паспорту.

Код и наименование специальности **10130300 «Организация питания»** указаны в соответствии с Классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500.

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. Количество кредитов обязательного обучения составляет **180** кредитов для освоения рабочих квалификаций на базе основного среднего образования. 1 кредит равен 24 академическим часам.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определяется согласно ГОСО (*приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 с изменениями и дополнениями от 23.09.2022 года*) с учетом профиля специальности по естественно-математическому направлению. 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».



К дисциплинам углубленного уровня обучения относятся «Физика» «Химия», на которые отведено по 168 часов. К дисциплинам стандартного уровня обучения относятся: «Всемирная история» (72 часа) и «Биология» (72 часа).

Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе. Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю (с учетом учебного времени на факультативы и консультации). 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;
- химии

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/ часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины».

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 общегуманитарным, общепрофессиональным и специальным дисциплинам и (или) модулям, а также занятий по производственному обучению в мастерских (лабораториях, организациях образования, 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, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, специализированных, специальных, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях дополнительного образования для детей и взрослых».

Для оказания помощи и развития индивидуальных способностей обучающихся предусмотрены консультации и факультативные занятия на каждом курсе обучения. 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.

Предусмотрено изучение **базовых 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»:

- Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;
- Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов;
- Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания;
- Приготовление блюд национальных кухонь мира.

Рабочий учебный план, наряду с теоретическим обучением, предусматривают прохождение производственного обучения и профессиональной практики на базе социальных партнеров, на которое отводится 72 кредита/1728 часов. 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.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся осуществляются согласно Приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125 «Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования».

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

- ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»;
- ПМ 02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»;
- ПМ 03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий».

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

- ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»;



- ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания»;
- ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира».

При разработке рабочей учебной программы взяты 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. и Профессиональный стандарт «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195.

Обращено внимание на такие трудовые функции:

➤ из карточки профессии «*повар*» Профессионального стандарта «*Организация питания*» взята основная цель деятельности – приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания и следующие трудовые функции:

1. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции;
2. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Данные функции направлены на решение следующих задач:

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

Требования к личностным компетенциям повара:

- |                                                              |                               |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| • 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-оформитель» Профессионального стандарта «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» взята основная цель деятельности - ведение процесса изготовления и оформления высокохудожественных, оригинальных, фигурных, заказных тортов и пирожных и следующие трудовые функции:
1. Подбор и подготовка сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов сложных и заказных тортов, пирожных, рулетов, десертов;
  2. Изготовление сложных выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
  3. Сборка и художественная отделка сложных видов изделий;
  4. Участие в разработке и внедрении новых видов продукции и технологий ее производства, совершенствовании существующих производственных процессов;
  5. Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ.

Все трудовые функции направлены на решение таких задач:

- Подобрать и подготовить сырье и материалы к производству;
- Приготовить выпеченные и отделочные полуфабрикаты;
- Изготовить сложные и объемные украшения из мастики, карамели, шоколада, марципана, глазури; Провести формование и сборку заготовок тортов и пирожных;
- Выполнить декорирование поверхности заказных и сложных тортов, пирожных;
- Участвовать в разработке и внедрении новых видов продукции;
- Обеспечить безопасность выпускаемой пищевой продукции;
- Обеспечить соблюдение правил охраны труда и противопожарной безопасности при выполнении работ.

- из карточки профессии «кондитер» Профессионального стандарта «Организация питания» 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;
- Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

Связь с другими профессиями в рамках ОПК: 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 профессионального модуля 1 по квалификации 3W1013030 Кондитер-оформитель. Профессиональная практика по данному модулю, РО «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста», запланирована на начало III семестра в количестве 6 кредитов/ 144 часов сроком 4 недели.

На **II курсе** студенты запланировано изучение профессиональных модулей ПМ 02 и ПМ 03 по квалификации 3W1013030 Кондитер-оформитель. На профессиональное обучение на 2 курсе отводится 29,5 кредита/708 часов, из них на технологическую практику – 402 часа (с учетом профессиональной практики ПМ 01 в количестве 144 часов).

На **III курсе** обучение профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 по квалификации 3W10130302 Повар. На профессиональное обучение отводится 900 часов. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организована на предприятиях и организациях города, района в соответствии с учебным планом, позволяет обучающимся 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.

Общее количество на профессиональное обучение составляет 1728 часов (72 кредита), что составляет 60% от часов теоретического обучения без учета модуля «Общеобразовательные дисциплины».

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<br>чная<br>аттестация | Производственное<br>обучение и<br>профессиональная<br>практика | Дипломное<br>проектирова<br>ние (если<br>запланирова<br>но) | Итоговая<br>аттестация | Праздни<br>чные<br>дни | Каникулы  | Всего<br>недель в<br>учебном<br>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>                           |



### Организация питания

[illegible]

### Условные обозначения

то – теоретическое обучение

по – производственное обучение

Пдн праздничные дни

пп – профессиональная практика

пс – полевые сборы

К – каникулы

на-промежуточная аттестация

на — итоговая аттестация

пм-профессиональный модуль



## Организация питания

[illegible]

### Условные обозначения

то – теоретическое обучение

по – производственное обучение

Пдн праздничные дни

пп – профессиональная практика

пс – полевые сборы

К – каникулы

на-промежуточная аттестация

на – итоговая аттестация

пм-профессиональный модуль



# 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  |    |    |     |
|     | Дисциплины углубленного уровня                 |   |   |  | 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 |    |     |     |    |    |     |
|     | Дисциплины стандартного уровня                 |   |   |  | 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  | 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 | Введение в профессию официанта                 |   |   |  | 1   | 24  |     |     |  |   |   |  | 12  | 12  | 24  |    |     |     |    |    |     |
| К   | Консультации                                   |   |   |  | 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 | 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 | 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 | 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 |    |   |    |



|                               |                                                                                                                                                                      |   |   |   |                |             |               |     |              |       |       |         |          |     |     |        |     |     |        |    |    |        |  |  |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|----------------|-------------|---------------|-----|--------------|-------|-------|---------|----------|-----|-----|--------|-----|-----|--------|----|----|--------|--|--|
| РО 3.4.                       | Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан (Основы предпринимательской деятельности) |   |   |   | +              |             | 1,5           | 36  | 36           |       |       |         |          |     |     |        |     |     |        | 36 |    | 36     |  |  |
| РО 3.5.                       | Соблюдать этику делового общения (Этика и психология профессиональной деятельности)                                                                                  |   |   |   |                |             | 0,5           | 12  | 12           |       |       |         |          |     |     |        |     |     |        | 12 |    | 12     |  |  |
| 3W1013030 Кондитер-оформитель |                                                                                                                                                                      |   |   |   |                |             |               |     |              |       |       |         |          |     |     |        |     |     |        |    |    |        |  |  |
| 1                             | 2                                                                                                                                                                    | 3 | 4 | 5 | 6              | 7           | 8             | 9   | 10           | 11    | 12    | 13      | 14       | 15  | 16  | 17     | 18  | 19  | 20     | 21 | 22 | 23     |  |  |
| Профессиональные модули       |                                                                                                                                                                      |   |   |   | 53             | 1272        | 396           | 48  |              | 0     | 0     | 828     |          | 120 | 144 | 264    | 420 | 588 | 1008   | 0  | 0  | 0      |  |  |
|                               |                                                                                                                                                                      |   |   |   | всего кредитов | всего часов | теоретическое | ЛПЗ | курс. проект | СРС П | СРС С | п/о п/п | Индивиду |     |     | 1 курс |     |     | 2 курс |    |    | 3 курс |  |  |
| ПМ 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      |  |  |
| РО 1.1.                       | Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности (факт планов-12, ОТн ТБ-12)                                  |   |   |   | 1              | 24          | 24            |     |              |       |       |         |          | 24  |     | 24     |     |     |        |    |    |        |  |  |



|         |                                                                                                                                 |  |   |  |     |     |     |    |   |   |     |     |    |    |    |     |     |     |     |   |   |   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|-----|-----|-----|----|---|---|-----|-----|----|----|----|-----|-----|-----|-----|---|---|---|
| РО 1.2. | Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.<br><i>(товароведение-24, стандартизация -12)</i> |  |   |  | 1,5 | 36  | 36  |    |   |   |     |     | 36 |    | 36 |     |     |     |     |   |   |   |
| РО 1.3. | Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста<br><i>(ТМКП-12, п/о-24)</i>                                                 |  |   |  | 1,5 | 36  | 12  |    |   |   | 24  |     | 36 |    | 36 |     |     |     |     |   |   |   |
| РО 1.4. | Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.<br><i>(ТМКП-12, п/о-12)</i>                                                      |  |   |  | 1   | 24  | 12  |    |   |   | 12  |     | 24 |    | 24 |     |     |     |     |   |   |   |
| РО 1.5. | Формовать изделия из дрожжевого теста<br><i>(ТМКП-12, п/о-12, уч-отак.прак-24)</i>                                              |  |   |  | 2   | 48  | 12  |    |   |   | 36  |     |    | 48 | 48 |     |     |     |     |   |   |   |
| РО 1.6. | Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. <i>(ТМКП-48/ п/о-24, уч-отак.п-24)</i>                                     |  |   |  | 4   | 96  | 48  |    |   |   | 48  |     |    | 96 | 96 |     |     |     |     |   |   |   |
| РО 1.7. | Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. <i>(п/п-144 осень 2курс)</i>                                                         |  |   |  | 6   | 144 |     |    |   |   | 144 |     |    |    |    | 144 |     | 144 |     |   |   |   |
| ПМ 02   | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него                                                                             |  | 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, ТМКН-24, п/о-36) |   |  |  | 3  | 72  | 30  | 6  |   |   | 36  |     |   |   |   | 72 |     | 72  |     |   |   |   |
| РО 2.2. | Разделявать слоеное тесто и формовать изделия из него (ТМКН-24, п/о-24, п/п-24)             |   |  |  | 3  | 72  | 18  | 6  |   |   | 48  |     |   |   |   | 72 |     | 72  |     |   |   |   |
| РО 2.3. | Разделявать песочное тесто (ТМКН- 24, п/о-12,п/п-12)                                        |   |  |  | 2  | 48  | 18  | 6  |   |   | 24  |     |   |   |   | 48 |     | 48  |     |   |   |   |
| РО 2.4  | Разделявать заварное тесто. (ТМКН-24, п/о-12,п/п-12)                                        |   |  |  | 2  | 48  | 18  | 6  |   |   | 24  |     |   |   |   | 48 |     | 48  |     |   |   |   |
| РО 2.5  | Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. (ТМКН-24,организация-24, п/о-72)       |   |  |  | 5  | 120 | 30  | 18 |   |   | 72  |     |   |   |   | 36 | 84  | 120 |     |   |   |   |
| РО 2.6. | Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. (п/п-120)                                        |   |  |  | 5  | 120 |     |    |   |   | 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 ТМКН -16, п/о-24)                                            |   |  |  | 2  | 48  | 24  |    |   |   | 24  |     |   |   |   |    | 48  | 48  |     |   |   |   |

|         |                                                                                          |  |  |  |     |     |    |    |  |  |    |  |  |  |  |    |     |     |  |  |  |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----|-----|----|----|--|--|----|--|--|--|--|----|-----|-----|--|--|--|
| РО 3.2. | Готовить сахарную мастику, желе, карамель. (ТМКП-12, п/о-36)                             |  |  |  | 2   | 48  | 12 |    |  |  | 36 |  |  |  |  |    | 48  | 48  |  |  |  |
| РО 3.3  | Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий (ТМКП-12, п/о-18, п/н-18)           |  |  |  | 2   | 48  | 12 |    |  |  | 36 |  |  |  |  |    | 48  | 48  |  |  |  |
| РО 3.4. | Готовить и оформлять десерты. (ТМКП-18, п/о-18, п/н-12)                                  |  |  |  | 2   | 48  | 18 |    |  |  | 30 |  |  |  |  |    | 48  | 48  |  |  |  |
| РО 3.5  | Готовить и оформлять пирожные. (ТМКП-18 п/о-18, п/н-12)                                  |  |  |  | 2   | 48  | 18 |    |  |  | 30 |  |  |  |  |    | 48  | 48  |  |  |  |
| РО 3.6. | Готовить и оформлять торты. (ТМКП-36, охрана труда-12, оборудование -12, п/о-36, п/н-48) |  |  |  | 6   | 144 | 54 | 6  |  |  | 84 |  |  |  |  |    | 144 | 144 |  |  |  |
| ПА      | Промежуточная аттестация                                                                 |  |  |  | 0,5 | 12  | 12 |    |  |  |    |  |  |  |  |    | 12  | 12  |  |  |  |
| ИА      | Итоговая аттестация                                                                      |  |  |  | 0,5 | 12  |    | 12 |  |  |    |  |  |  |  |    | 12  | 12  |  |  |  |
| Ф       | Факультативные занятия                                                                   |  |  |  | 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  |  |  |  |



[illegible]

[illegible]



[illegible]

|     |                                                                    |  |  |  |     |      |      |     |   |   |   |      |   |     |     |      |     |     |      |     |     |      |
|-----|--------------------------------------------------------------------|--|--|--|-----|------|------|-----|---|---|---|------|---|-----|-----|------|-----|-----|------|-----|-----|------|
| 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  |      |
| К   | Консультации                                                       |  |  |  | 3   | 72   |      |     |   |   |   |      |   |     |     |      |     |     | 36   | 36  | 72  |      |
|     | Итого на обязательное обучение                                     |  |  |  | 180 | 4320 | 1670 | 850 | 0 | 0 | 0 | 1728 | 0 | 612 | 828 | 1440 | 612 | 828 | 1440 | 612 | 828 | 1440 |
|     | Общее количество учебной нагрузки на обучающегося в кредитах/часах |  |  |  | 206 | 4944 | 1670 | 850 | 0 | 0 | 0 | 1728 | 0 | 672 | 888 | 1656 | 720 | 936 | 1656 | 708 | 924 | 1632 |