

"Рассмотрено":

методический совет КГУ "Ленинградский
сельскохозяйственный колледж"

№ 1 протокола

"28" августа 2019г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор КГУ "Ленинградский
сельскохозяйственный колледж"

Сакимова Ж.К.

«28» августа 2019 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

По профессии: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 "Повар" 050802 2 "Кондитер" 050803 2 Калькулятор

Срок обучения: 2 г 10мес

Форма обучения: очная

На базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Контрольная работа, кол-во	Объем учебного времени (час.)									
		Экзамен	Зачет (семестр)		Объем учебного времени (час.)			распределение часов семестрам	распределение часов по курсам и семестрам					
					Всего	Из них на:			1 курс		2 курс		3 курс	
						Теоретические занятия	Лабораторно-практические работы, курсовые проекты и работы		Производственное обучение и профессиональная практика	1 сем.	2 сем.	3 сем.		4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10	11	12	13	14
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины				1448	1128	320			611	729	108	0	0
ООД 1.1	Казахский язык и литература	+	1	2	160	160			1,2	68	92			
ООД 1.2	Русский язык и литература	+	1	2	160	160				68	92			
ООД 1.3	Иностранный язык		2	2	72	72				34	38			
ООД 1.4	Всемирная история		1		52	52				52				

"Рассмотрено":

методический совет КГУ "Ленинградский
сельскохозяйственный колледж

№ _____ протокола

" ____ " _____ 2020г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор КГУ "Ленинградский
сельскохозяйственный колледж"

_____ Саимова Ж.К.

« ____ » _____ 2020 г

**РАБОЧИЙ
УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

По профессии: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 "Повар" 050802 2 "Кондитер" 050803 2 Калькулятор

Срок обучения: 2 г 10мес

Форма обучения: очная

На базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Контрольная работа, кол-во	распределение часов по курсам и семестрам									
		Объем учебного времени (час.)				распределение часов по курсам и семестрам								
		Всего	Из них на:			1 курс		2 курс		3 курс				
Теоретические занятия	Лабораторно-практические работы, курсовые проекты и работы		Производственное обучение и профессиональная практика	1сем	2сем	3сем.	4сем.	5сем	6 сем.					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины				1448	1227	221		678	720	50	0	0	0

ООД 1.1	Казахский язык и литература	+	1	2	120	120			60	60				
ООД 1.2	Русский язык	+	1	2	60	60			30	30				
	Русская литература				60	60			30	30				
ООД 1.3	Иностранный язык		2	2	120	120			60	60				
ООД 1.4	Всемирная история		1		60	60			30	30				
ООД 1.5	История Казахстана	+			90	90			45	45				
ООД 1.6	География		6		150	150			75	75				
ООД 1.7	Математика	+	1	2	180	180			90	90				
ООД 1.8	Информатика		1.2	1	90	80	10		45	45				
ООД 1.9	Физика	+	2	2	150	130	20		75	75				
ООД 1.10	Биология		1		60	50	10		30	30				

ООД 1.11	Начальная военная и техническая подготовка		1.2		90	47	43		30	60				
ООД 1.12	Самопознание				60	60			20	40				
ООД 1.13	Физическая культура		1,2,3		158	20	138		58	50	50			
БМ 00	Базовые модули				152		152					40	51	61
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств													
БМ 01.1	Физическая культура				116		116					40	15	61

БМ 02	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства в профессиональной деятельности		+		36	36							36	
БМ 02.1	Основы предпринимательской деятельности		+		36	36							36	
	Квалификация 050801 2 "Повар"													
	Профессиональные модули				1208	351	245	612		0	581	669	0	0

ПМ 01	Выделен ие контроль ных критичес ких точек в процессе приготов ления пищи и анализ возника ющих рисков, ведущих к снижени ю качества готовой продукци и		+		192	135	57	0		0	120	72	0	0
ПМ01,1	Товарове дение пищевых продукто в				82	53	29				62	20		

ПМ02,2	Организа ция производ ства на предприя тиях питания				38	28	10				38			
ПМ 01,3	Охрана труда				20	18	2				20			
ПМ 01,4	Основы физиолог ии питания, санитари и и гигиены				20	14	6					20		
ПМ 01,5	Экономик а предприя тий питания				32	22	10					32		
ПМ 02	Выполне ние первично й кулинар ной обработк и с учетом особенно стей использу емого сырья	+			205	40	33	132		0	119	86	0	0

ПМ 02,1	Технология приготовления пищи	+			41	21	20				21	20		
ПМ 02,2	Организация производства на предприятиях питания				14	7	7				14			
ПМ 02,3	Оборудование предприятий питания	+			18	12	6				18			
ПМ 02,4	Производственное обучение				92			92				42		
ПМ02,5	Учебно-ознакомительная практика				16			16			50 16			
ПМ02,6	Технологическая практика				24			24				24		

ПМ 03	Выполнение тепловой кулинарной обработки и продуктов с использованием различных способов	+			308	67	65	176		0	149	180	0	0
ПМ 03,1	Технология приготовления пищи	+			51	41	10				33	18		
ПМ 03,2	Организация производства на предприятиях питания				13	8	5					13		
ПМ 03,3	Оборудование на предприятиях питания	+			26	18	8				13	13		

ПМ 03,4	Торговые вычисления				12	0	12				12			
ПМ 03,5	Профессиональный казахский язык				15		15					15		
ПМ 03,6	Профессиональный английский язык				15		15				15	21		
ПМ 03,7	Производственное обучение				136			136			76	60		
ПМ 038	Технологическая практика				40			40				40		
ПМ 04	Оформление и реализация готовой продукции		+		437	77	56	304		0	127	331	0	0
ПМ 04,1	Экономика предприятий питания	+			20	16	4					20		

ПМ 04,2	Технология приготовления пищи				10	7	3					10		
ПМ 04,3	Организация производства на предприятиях питания				29	14	15					29		
ПМ 04,4	Оборудование предприятий питания				20	16	4					20		
ПМ 04,5	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				24	24	0					24		
ПМ 04,6	Профессиональный казахский язык				15		15					15		
ПМ 04,7	Профессиональный английский язык				15		15				15	21		

ПМ 04,8	Производственное обучение				170			170			112	58		
ПМ 04,9	Технологическая практика				134			134				134		
МОО 01	Модули, определяемые организацией образования		+		66	32	34	0		0	66	0	0	0
МОО 01,1	Приготовление блюд с учетом особенностей региона													
МОО 01,1	Национальная кухня				26	10	16				26			
МОО 02	Технология расчета													
МОО 02,1	Калькуляция				26	8	18				26			

[illegible]

	Профессиональные модули				648	178	110	360			0	0	648	0
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста		+		146	44	14	88					146	
ПМ 05,1	Технология мучных кондитерских изделий				14	14	0						14	
ПМ 05,2	Товароведение пищевых продуктов				12	10	2						12	
ПМ 05,3	Оборудование предприятий питания				4	4	0						4	
ПМ 05,4	Организация производства на предприятиях питания	+			4	4	0						4	

ПМ 05,5	Экономик а предприя тий питания				12	6	6						12	
ПМ 05,6	Торговые вычисления				12	6	6						12	
ПМ 05,7	Производ ственное обучение				48			48					48	
ПМ 05,8	Технолог ическая практика				40			40					40	
ПМ 06	Разделка теста, формиро вание изделий из теста		+		118	26	16	76					118	
ПМ 06,1	Технолог ия мучных кондитер ских изделий				32	18	14						32	
ПМ 06,2	Оборудов ание предприя тий питания	+			6	4	2						6	

ПМ 06,3	Организа ция производ ства на предприя тиях питания				4	4	0						4	
ПМ 06,4	Производ ственное обучение				36			36					36	
ПМ 06,5	Технолог ическая практика				40			40					40	
ПМ 07	Выпечка мучных полуфаб рикатов и изделий из теста	+			126	26	20	80					126	
ПМ 07,1	Технолог ия мучных кондитер ских изделий	+			28	10	18						28	
ПМ 07,2	Оборудов ание предприя тий питания				6	4	2						6	

ПМ 07,3	Организа ция производ ства на предприя тиях питания				4	4	0						4	
ПМ 07,4	Охрана труда				8	8	0						8	
ПМ 07,5	Производ ственное обучение				40			40					40	
ПМ 07,6	Технолог ическая практика				40			40					40	
ПМ 08	Приготов ление отделочн ых полуфаб рикатов, фарша и начинки		+		96	42	14	40					96	
ПМ 08,1	Технолог ия мучных кондитер ских изделий				24	12	12						24	

ПМ 08,2	Товаро- ведение пищевых продукто- в				12	10	2						12	
ПМ 08,3	Организа- ция производ- ства на предприя- тиях питания				6	6	0						6	
ПМ 08,4	Оборудов- ание предприя- тий питания				6	6	0						6	
ПМ 08,5	Основы физиолог- ии питания, санитари- и и гигиены				8	8	0						8	
	Производ- ственное обучение				40			40					40	

ПМ 09	Оформле ние мучных кондитер ских изделий	+			138	40	22	76			0	0	138	0
ПМ 09,1	Технолог ия мучных кондитер ских изделий	+			52	30	22						52	
ПМ 09,2	Основы физиолог ии питания, санитари и и гигиены				6	6	0						6	
ПМ 09,3	Основы стандарти зации сертифик ации и метролог ии				4	4	0						4	
ПМ 09,6	Производ ственное обучение				36			36					36	
ПМ 09,7	Технолог ическая практика				40			40					40	

МОО 02	Модули, определяемые организацией образования				24		24						24	
МОО 02,1	Изучение приемов и способов дизайна и оформления кондитерских изделий													
МОО 02,1	Дизайн и оформление кондитерской продукции				24		24						24	
ПА 02	Промежуточная аттестация				36	36							36	

	Квалификация 050803 2 Калькулятор				612	172	116	324						
	Профессиональные модули													
ПМ 01	Калькуляция и учет				119	56	39	24						119
ПМ 01,1	Калькуляция				32	20	12							32
ПМ 01,2	Охрана труда				4	2	2							4
ПМ 01,3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				8	6	2							8
ПМ 01,4	Спецтехнология	+			28	16	12							28
ПМ 01,5	Торговые вычисления				17	8	9							17

ПМ 01,6	Организа ция производ ства на предприя тиях питания				6	4	2							6
ПМ 01,7	Производ ственное обучение				24			24						24
ПМ 02	Докумен тооборот на предприя тиях обществе нного питания				152	71	51	30						152
ПМ 02,1	Калькуля ция				32	20	12							32
ПМ 02,2	Спецтехн ология				28	16	12							28
ПМ 02,3	Торговые вычислен ия				15	6	9							15

ПМ 02,4	Организа ция производ ства на предприя тиях питания				14	8	6							14
ПМ 02,5	1С Бухгалтер ия общепит	+			33	21	12							33
ПМ 02,6	Производ ственное обучение				30			30						30
ПМ 03	Калькул яция блюд и напитков				333	37	26	270						333
ПМ 03,1	Калькуля ция и учет	+			12	6	6							12
ПМ 03,2	Охрана труда				4	4								4
ПМ 03,3	Торговые вычислен ия				4	4								4
ПМ 03,4	Экономик а предприя тий питания				8	4	4							8

ПМ 03,5	Товаро- ведение пищевых продукто- в				4	4								4
ПМ 03,6	1С Бухгалтер- ия общепит				15	5	10							15
ПМ 03,7	Спецтехн- ология				16	10	6							16
ПМ 03,8	Производ- ственное обучение				46			46						46
ПМ 03,9	Професси- ональная практика				224			224						224
МОО	Модули, определя- емые организа- цией образова- ния				8	8								
МОО 01	Рынок и экономик- а				8	8								8

МОО 01	Основы рыночной экономики				8	8								
ПА 03	Промежуточная аттестация				36	36								36
ИА 03	Итоговая аттестация:				36		36							36
	Итого на обязательное обучение :				4320	1981	1043	1296	678	740	715	738	704	745
К	Консультации				300	300				100	0	100	40	60
К	Казахский язык и литература				20	20				20				
	Русский язык				20	20				20				
К	Математика				20	20				20				
К	История Казахстана				20	20				20				

[illegible]

К	Технология мучных кондитерских изделий				20	20							20	
К	Организация производства на предприятиях питания				20	20							20	
К	Калькуляция и учет				20	20								20
К	Спецтехнология				20	20								20
К	1С Бухгалтерия общепит				20	20								20
Ф	Факультативные занятия				340	340	0		92	68	34	47	62	37
Ф	Казахстанское право				28	28			28					
Ф	Профилактика ВИЧ/СПИДа				34	34			34					
	"Кухня народов мира"				50	50						25	25	

	Валеолог ия				36	36				18	18			
	Химия				80	80			30	50				
	Подготовка к WS				112	112					16	22	37	37
	Всего:				4960				770	908	749	885	806	842

Пояснительная записка

к рабочему учебному плану по профессии 0508000 «Организация питания» квалификация 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 050803 2 «Калькулятор».

со сроком обучения 2 года 10 месяцев.

Рабочий учебный план по профессии 0508000 «Организация питания» составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного постановлением правительства РК от 23.09.2012 года №1080 и Типовых учебных планов и образовательных программ ТипО, утвержденных приказом Министра образования и науки РК за №553 от 31.10.2017 года по данной профессии, а также на основании подпункта 2, пункта 3, статьи Закона об образовании РК.

Общее количество часов соответствует повышенному уровню квалификации: на базе основного среднего со сроком обучения 2 года 10 месяцев – 4960 часов.

На основании Постановления Правительства РК № 292 от 13.05.2016 года предмет «Начальная военная подготовка» был уменьшен на 40 часов. Эти часы были распределены между предметами «Математика» - 20 часов, «Физика» и «Химия» по 10 часов в связи с тем что при сдаче КТА данные предметы имеют место как обязательные предметы.

Общеобразовательные дисциплины были распределены на 1,2,3 семестры обучения в соответствии с ТУПОм, общее количество часов – 1448.

Базовые модули - 348 часов (Физическая культура), также в соответствии с ТУПОм распределены на 3,4,5,6 семестры обучения.

1 Квалификация 050801 2 повар, 2,3 и 4 семестр обучения:

Профессиональные модули общее количество часов -1208, из них 351 ч.- теория, 245 ч. – ЛПЗ и 612 ч. производственное обучение и профессиональная практика. В модуль определяемый организацией образования был включены предметы «Национальная кухня» - 26 часов, «Калькуляция» - 26 часов, «Психология и этика профессиональной деятельности» - 14 часов.

2 Квалификация 050802 2 кондитер, 5 семестр обучения:

Профессиональные модули общее количество часов – 648 из них: 172ч. – теория, 116ч. – ЛПЗ и 360 ч. производственное обучение и профессиональная практика. В модуль определяемый организацией образования был включен предмет «Дизайн и оформление кондитерской продукции» - 24 часа.

3 Квалификация 050803 2калькулятор , 6 семестр обучения:

Профессиональные модули общее количество часов – 612 из них 172 ч. – теория, 116 ч. – ЛПЗ и 324 ч. производственное обучение и профессиональная практика. В модуль определяемый организацией образования был включен предмет «Основы рыночной экономики» - 8 часа

Консультации выделяются по 20 часов на следующие предметы:

Казахский язык и литература
Русский язык и литература
Математика
История Казахстана
Химия
Технология приготовления пищи
Товароведение пищевых продуктов
Оборудование на предприятиях питания

Технология мучных кондитерских изделий
Калькуляция и учет
Спецтехнология
ИС Бухгалтерия общепит

Факультативы:

Самопознание – 68 часов
Профилактика ВИЧ/СПИД – 34 часа
Казахстанское право – 28 часов
Основы предпринимательства – 36 часа
Кухня народов мира – 50 часов
Остаток факультатива – 124 часа