

"Рассмотрено":

методический совет КГУ "Ленинградский  
сельскохозяйственный колледж

№ протокола

"31" августа 2022г.



**РАБОЧИЙ  
УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор КГУ "Ленинградский  
сельскохозяйственный колледж"

Сакимова Ж.К.

« 31 » августа 2022 г.



**По специальности:** 10130300 «Организация питания»

**Квалификация:** 3W10130302 "Повар" 3W10130301 "Кондитер - оформитель"

**Срок обучения:** 2 г 10мес

**Форма обучения:** очная

**На базе основного среднего образования**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Кредиты	Объем учебного времени (час.)				распределение часов по курсам и семестрам					
		Экзамен	Зачет (семестр)		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			57	1368	1278	90		633	639	120	0	0	0

"Рассмотрено":  
 методический совет КГУ "Ленинградский  
 сельскохозяйственный колледж  
 № \_\_\_\_\_ протокола  
 "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2022г.

"УТВЕРЖДАЮ"  
 Директор КГУ "Ленинградский  
 сельскохозяйственный колледж"  
 \_\_\_\_\_ Сакимова Ж.К.  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г

**РАБОЧИЙ  
 УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**По специальности:** 10130300 «Организация питания»

**Срок обучения:** 2 г 10мес

**Квалификация:** 3W10130302 "Повар" 3W10130301 "Кондитер - оформитель"

**Форма обучения:** очная

**На базе основного среднего образования**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Кредиты	Объем учебного времени (час.)				распределение часов по курсам и семестрам					
		Экзамен	Зачет (семестр)		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.	5 сем	6 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины			57	1368	1278	90		633	639	120	0	0	0

ООД 1.1	Казахский язык и литература	+	1	4	96	96			72	24				
ООД 1.2	Русский язык	+	1	3	72	72			50	22				
ООД 1.3	Русская литература			3	72	72			50	22				
ООД 1.3	Иностранный язык		2	4	96	96				96				
ООД 1.4	История Казахстана	+		4	96	96			50	46				
ООД 1.5	Математика	+	1	8	192	192			65	31	96			
ООД 1.6	Информатика		1,2	4	96	96			50	46				
ООД 1.7	Физическая культура		1,2,3	5	120	120			40	80				
ООД 1.8	Начальная военная и технологическая подготовка		1,2	4	96	66	30		66	30				
ООД 1.9	Физика	+		6	144	120	24		71	73				
ООД 1.10	Биология		1,2,3	3	72	60	12		35	37				



PO1.2	Совершенство нствовать  физическ ие качества и психофиз иологиче ские способно сти		2	48									
БМ 01.1	<i>Физическ ая культура</i>												
БМ 2	<b>Примене ние базовых знаний экономи ки и основ предпри нимател ьства в професс иональн ой деятельн ости</b>		2	48	36	12		48					

<b>PO 2.1</b>	Владеть основными вопросами и в области экономической теории.													
<b>PO 2.2</b>	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.													



<b>PO 2.4</b>	Владеть научным и и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан													
<b>PO 2.5</b>	Соблюдать этику делового общения													
<b>БМ 2.1</b>	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>													



БМ 3	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий			2	48	24	24				24	24		
РО 3.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.			2	48									
РО 3.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов			2	48									

БМ 3.1	IT техноло гии													
	Квалифи кация  050801 2 "Повар"													
	Професс иональн ые модули			53	1272	278	262	732		48	576	648		
ПМ 1	Выполне ние первично й и тепловой кулинарн ой обработк и продукто в с использов анием различны х			12	288	128	112	48		48	240			

<b>PO 1.1</b>	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.													
<b>PO1.2</b>	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.													

<b>PO 1.3</b>	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.		
<b>PO 1.4</b>	Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.		
<b>PO 1.5</b>	Готовить супы и холодные блюда, и закуски.		

12

288


<b>РО 1.6</b>	Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.													
<b>РО 1.7</b>	Готовить блюда и изделия из муки.													
<b>ПМ1,1</b>	<i>Технология приготовления пищи</i>			2	48	20	28			14	34			
<b>ПМ1,2</b>	<i>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</i>			1	24	18	6				24			
<b>ПМ 1,3</b>	<i>Основы стандартизации сертификации и метрологии</i>			1	24	18	6				24			
<b>ПМ 1,4</b>	<i>Товароведение пищевых продуктов</i>			1	24	12	12				24			

ПМ 1,5	Организация производства на предприятиях питания			1	24	12	12			10	14			
ПМ 1,6	Охрана труда			1	24	18	6				24			
ПМ 1,7	Калькуляция и учет			1	24	12	12				24			
ПМ 1,8	Оборудование предприятий питания			2	48	18	30				48			
ПМ1,9	Производственное обучение			2	48			48		24	24			
ПМ2	<b>ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного</b>			14	336	90	90	156			336			

<b>РО 2.1</b>	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.			14	336									
<b>РО 2.2</b>	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.													
<b>ПМ 2.1</b>	<i>Технология приготовления пищи</i>			1.5	36	18	18				36			
<b>ПМ 2.2</b>	<i>Организация производства на предприятиях</i>	+		1	24	12	12				24			
<b>ПМ 2.3</b>	<i>Торговые вычисления</i>			1	24	12	12				24			
<b>ПМ 2.4</b>	<i>Товароведение пищевых продуктов</i>			1	24	12	12				24			





<b>РО 3.2</b>	Готовить блюда паназиятской кухни.			27	648									
<b>РО 3.3</b>	Готовить блюда европейской кухни.													
<b>ПМ 3.1</b>	<i>Технология приготовления пищи</i>	+		1	24	12	12					24		
<b>ПМ 3.2</b>	<i>Организация производства на предприятиях питания</i>	+		1	24	12	12					24		
<b>ПМ 3.3</b>	<i>Оборудование на предприятиях питания</i>	+		1	24	12	12					24		

ПМ 3.4	Торговые вычисления			1	24	12	12					24		
ПМ 3.5	Калькуляция и учет			1	24	12	12					24		
ПМ 3.6	Производственное обучение			7	168			168				168		
ПМ 3.7	Технологическая практика			15	360			360				360		
	<b>Квалификация - Кондитер - оформитель</b>													
	<b>Профессиональные модули</b>			<b>57</b>	<b>1416</b>	<b>232</b>	<b>188</b>	<b>996</b>					<b>720</b>	<b>720</b>
ПМ 4	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него		+	13	384	94	50	240					384	

<b>РО 4.1</b>	1 Выполня ть инструкц ии по организа ции рабочего места с соблюден ием санитарн ых норм и техники безопасн ости.													
<b>РО 4.2</b>	Оцениват ь качество основног о и вспомога тельного сырья для приготов ления теста.													

<b>PO 4.3</b>	3 Выполня ть замес, обминку, разделку дрожжево го теста.			16	384											
<b>PO 4.4</b>	Готовить фарши и начинки для дрожжево го теста.															
<b>PO 4.5</b>	Формоват ь изделия из дрожжево го теста.															
<b>PO 4.6</b>	Готовить полуфабр икаты и изделия из теста к выпечке															

<b>РО 4.7</b>	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.													
<b>ПМ 4.1</b>	<i>Охрана труда</i>			0.5	12	8	4						12	
<b>ПМ 4.2</b>	<i>Организация производства на предприятиях питания</i>	+		1	24	20	4						24	
<b>ПМ 4.3</b>	<i>Оборудование предприятий питания</i>			1	24	20	4						24	
<b>ПМ 4.4</b>	<i>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</i>			0.5	12	6	6						12	
<b>ПМ 4.5</b>	<i>Товароведение пищевых продуктов</i>			1	24	16	8						24	
<b>ПМ 4.6</b>	<i>Калькуляция и учет</i>			1	24	12	12						24	



<b>РО 5.3</b>	Разделять песочное тесто.			14	336										
<b>РО 5.4</b>	Разделять заварное тесто.														
<b>РО 5.5</b>	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.														
<b>РО 5.6</b>	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.														
<b>ПМ 5.1</b>	<i>Технология мучных кондитерских изделий</i>			2	48	24	24						48		
<b>ПМ 5.2</b>	<i>Оборудование предприятий питания</i>			1	24	12	12						24		





<b>РО 6.3</b>	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.			29	696										
<b>РО 6.4</b>	Готовить и оформлять десерты.														
<b>РО 6.5</b>	Готовить и оформлять пирожные.														
<b>РО 6.6</b>	Готовить и оформлять торты.														
<b>ПМ 6.1</b>	<i>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены</i>			1	24	12	12							24	

<b>ПМ 6.2</b>	<i>Технология мучных кондитерских изделий</i>			2	48	24	24							48
<b>ПМ 6.3</b>	<i>Организация производства на предприятиях</i>			1	24	12	12							24
<b>ПМ 6.4</b>	<i>Оборудование предприятий</i>			1	24	12	12							24
<b>ПМ 6.5</b>	<i>Калькуляция и учет</i>			1	24	12	12							24
<b>ПМ 6.6</b>	<i>Производственное обучение</i>			2	48			48						48
<b>ТП</b>	<i>Технологическая практика</i>			21	504			504						504
<b>ПА</b>	<b>Прмежуточная аттестация</b>			<b>3</b>	<b>72</b>	<b>72</b>				72				
	Казахский язык и литература									+				

	Русский язык									+				
	История Казахстана									+				
	Математика										+			
	Физика									+				
<b>ИА 03</b>	<b>Итоговая аттестация:</b>			<b>2</b>	<b>48</b>	<b>48</b>						24		24
	<b>Итого на обязательное обучение:</b>			<b>180</b>	<b>4320</b>	<b>1968</b>	<b>624</b>	<b>1728</b>	<b>681</b>	<b>759</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>720</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>			<b>12</b>	<b>288</b>					<b>40</b>	<b>18</b>	<b>135</b>	<b>75</b>	<b>20</b>
<b>К</b>	Казахский язык и литература				20					20				
<b>К</b>	Русский язык				20					20				
<b>К</b>	Математика				18						18			

К	Организа ция производс тва на предприя тиях питания				20							20		
К	Технолог ия приготов ления пищи				20							20		
К	Товарове дение пищевых продукто в				20							20		
К	Оборудов ание на предприя тиях питания				20							20		
К	Технолог ия мучных кондитер ских изделий				20								20	
К	Калькуля ция и учет				20									20
К	Подготов ка к WS				110							55	55	

<b>Ф</b>	<b>Факультативные занятия</b>			<b>14</b>	<b>336</b>		<b>0</b>		<b>84</b>	<b>132</b>	<b>24</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>48</b>
Ф	Профилактика ВИЧ/СПИДа				48			1.2		24				
Ф	Химия				144			1.2	60	84				
	Валеология				48			2.3		24	24			
	Демокзамен				96			4.6				48		48
	<b>Всего:</b>				<b>4944</b>				<b>765</b>	<b>931</b>	<b>762</b>	<b>903</b>	<b>795</b>	<b>788</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочему учебному плану по специальности 10130300 «Организация питания»

квалификации 3W10130302 «Повар» 3W10130301 «Кондитер – оформитель»

Рабочий учебный план по специальности 10130300 «Организация питания» составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, приказа Министра просвещения РК от 3.08.2022 года № 348 и Типовых учебных планов и образовательных программ ТиПО, утвержденных приказом Министра образования и науки РК за №553 от 31.10.2017 г., приказ Министра просвещения РК №385 от 31.08.2022 года.

Общее количество часов соответствует повышенному уровню квалификации: на базе основного среднего со сроком обучения 2 года 10 месяцев – 4944 часов или 206 кредитов.

Рабочий учебный план состоит из следующих модулей:

Общеобразовательный модуль – 1368 часов/57 кредитов

Базовый модуль - 144 часа / 6 кредитов

Профессиональный модуль - 2688 часов/112 кредитов

Квалификация «повар» 1320 часа/55 кредитов, «кондитер – оформитель» 1368 часа/57 кредита

Промежуточная и итоговая аттестация 72/3, 48/2

На основании «Инструктивно- методических рекомендации по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2022-2023 учебного года» пункта 3 и приказа Министра просвещения РК от 3 августа 2022 года № 348 предмет «Самопознание» исключен.

Часы по предмету «Самопознание» в количестве 48 часов были перераспределены на предмет «Информатика».

Общее количество часов в модуле общеобразовательных дисциплин составляет 1440, экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет часов выделенных на данный модуль:

Казахский язык

Русский язык

Математика

История Казахстана

Физика

На Профессиональный модуль выделено 2688 часов, экзамены проходят по следующим предметам

Консультации 288 часа

Казахский язык и литература -20 часов

Русский язык – 20 часов

Математика – 18 часов

Организация производства на предприятиях питания - 20 часов

Технология приготовления пищи – 20 часов

Товароведение пищевых продуктов – 20 часов

Оборудование на предприятиях питания – 20 часов

Технология мучных кондитерских изделий – 20 часов

Калькуляция и учет – 20 часов

Остаток 110 часов выделены на подготовку к конкурсу WorldSkills

Факультативные занятия – 336 часов

Профилактика ВИЧ/СПИД – 48 часа

Химия – 144 часа

Валеология - 48 часа

Подготовка к демоэкзамену– по 96 часа (на каждую квалификацию по 48 часов)

РО – Результаты обучения по базовым и профессиональным модулям указанный в каждом модуле.