

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы "Агробизнес және сервис колледжі" МҚКК  
ГККП "Колледж агробизнеса и сервиса" при управлении образования Акмолинской области

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП «Сағадатова Н.У.»

Инициалы и подпись Сағадатова

«12» 02 2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ГККП «Колледж агробизнеса и

сервиса» при управлении образования

Акмолинской области

Инициалы и подпись В.С.Путинцева

«12» 02 2025 г.



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ

Код и профиль образования:

- 10 Услуги
- 101 Сфера обслуживания
- 1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Специальность:

10130300 – Организация питания

Квалификация:

- 3W10130301 – Кондитер-оформитель
- 3W10130302 – Повар

Форма обучения

очная

Нормативный срок обучения:

2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования

Годы обучения:

2025-2028 годы



**Сводные данные по бюджету времени**

| Курс  | Теоретическое обучение |       |          | Промежуточная аттестация | Учебная и производственная практика | Дипломное проектирование | Итоговая аттестация | Праздничные дни | Каникулы | Всего недель в учебном году |
|-------|------------------------|-------|----------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---------------------|-----------------|----------|-----------------------------|
|       | лекции                 | часов | кредитов |                          |                                     |                          |                     |                 |          |                             |
| I     | 36                     | 1284  | 53,5     | 72                       | 84                                  |                          |                     | 1               | 11       | 52                          |
| II    | 19                     | 708   | 29,5     | 36                       | 660                                 |                          | 36                  | 1               | 11       | 52                          |
| III   | 17                     | 360   | 15       | 36                       | 1008                                |                          | 36                  | 1               | 2        | 43                          |
| IV    | -                      | -     | -        | -                        | -                                   | -                        | -                   | -               | -        | -                           |
| Итого | 72                     | 2352  | 98       | 144                      | 1752                                | 0                        | 72                  | 3               | 24       | 147                         |

## 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

Форма обучения: кредитно-модульная

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

### 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) Государственного общеобразовательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5);

- 3) Приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 28 марта 2023 года № 75 «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в организациях технического и профессионального, послесреднего образования»;

- 4) Приказа 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 и детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях дополнительного образования для детей и взрослых»;

- 5) Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя

Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22 октября 2018 года № 284;

- 6) 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»;

7) «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 24 октября 2018 года № 289;

8) Профессиональных стандартов WorldSkillsWSC2019\_WSSS34\_Cooking, WSC2019\_WSSS35\_Restaurant\_Service;  
9) Государственной лицензии № KZ47LAM00001099 от 26.02.2025 года;

10) Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 21 января 2016 года № 50 «Об утверждении Правил организации дуального обучения»;

11) Материально-технической базы колледжа: учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, учебного полигона, учебного хозяйства.

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

Код и наименование специальности указаны в соответствии с Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования утвержденным Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500.

Рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием по модульной учебной программе в соответствии с требованиями ГОСО РК. Рабочий учебный план раскрывает структурное содержание общеобразовательной и профессиональной подготовки, объем учебного времени по циклам, курсам и дисциплинам, регламентирует сроки обучения 2 года 10 месяцев.

При составлении рабочего учебного плана сохранен бюджет времени теории и практики на всем курсе. По всем дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации, основными формами которой являются контрольная работа, зачет, экзамен. Практическая подготовка согласно Государственного общеобразовательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5) проводится в виде учебной и производственной практики, лабораторно-практических занятий по дисциплинам определяемым организацией образования, общепрофессиональным и специальным дисциплинам и составляет 60,8 % от общего объема учебного времени (без учета общеобразовательных и социально-экономических дисциплин). Сроки проведения производственной практики устанавливаются графиком учебного процесса.

Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет не менее 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультациям.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Для достигших 18-летнего возраста и старше, в период профессиональной практики – идет увеличение учебной нагрузки до 40 часов (по режиму работы предприятия).

Продолжительность учебного года – 40 недель. Каникулярное время 11 недель, в том числе 2 недели после зимней экзаменационной сессии и праздничные дни – 1 неделя.

В соответствии с моделью учебного плана технического и профессионального образования при модульной технологии обучения для уровней квалифицированных рабочих кадров выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1-2 году обучения и составляет 1440 часов. Дисциплина «Начальная военная и технологическая подготовка» проводится в объеме 96 часов, в том числе 30 часов на учебно-полевые сборы. В период учебно-полевых сборов обучающиеся (девочки) проходят медико-санитарную подготовку.

Объем учебного времени обязательного обучения составляет 1440 часов в год, что на три года составляет 4320 часов. Перечень и объем общеобразовательных дисциплин в системе технического и профессионального образования будет определяться на основе профессиональной ориентации содержания образования с учетом профильного обучения. Типовыми учебными планами предусмотрено изучение 16 дисциплин: Математика, Информатика, Казахский язык и литература, Русский язык, Русская литература, Иностранный язык, История Казахстана, Физическая культура, Начальная военная и технологическая подготовка, Химия, Биология, Всемирная История, География, Графика и проектирование, Физика, Глобальные компетенции.

Содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательства и бизнеса» интегрировано в общеобразовательный модуль специальностей.

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

При выборе учебной литературы и пособий для преподавания общеобразовательных дисциплин необходимо руководствоваться перечнем в соответствии с Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 17 мая 2019 года № 217 "Об утверждении перечня учебников, учебно-методических комплексов, пособий и другой дополнительной литературы, в том числе на электронных носителях". При проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе – в группах с неказахским языком обучения, русскому языку и литературе – в группах с нерусским 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 (Приказ 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»).

Количество экзаменов, выносимых на одну неделю экзаменационной сессии не превышает двух. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме до 96 часов на один учебный год на одну учебную группу. Время и форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.д.) определяются организацией образования.

Факультативные занятия согласно ГОСО предусматриваются из расчета не более 4 часов в неделю. По всем дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации основными формами которой являются: контрольная работа, зачет, экзамен. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение данной дисциплины; экзамены – в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию.

Для обучающихся, освоивших рабочую квалификацию и не продолжающих обучение проводится итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена. В случае освоения полной программы квалификационный экзамен для уровня квалифицированных рабочих кадров проводится в рамках итоговой аттестации, для каждой квалификации предусмотрены часы в рабочем учебном плане.

Общеобразовательные модули направлены на формирование компетенций, которые отражают: поддержание здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, функционирование в условиях рыночной экономики, в том числе финансовую грамотность и предпринимательскую деятельность, информационно-коммуникационные навыки.

Для специальности «Организация питания» выбраны следующие общеобразовательные модули:

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

На изучение общеобразовательных модулей отводится **240** часов.

Из них распределение по общеобразовательным модулям следующее:

- ООМ01 – «Развитие и совершенствование физических качеств», отводится – 120 часов;
- ООМ02 – «Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий», отводится – 48 часов;

- ООМ03 – «Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства», отводится – 72 часа.

Изучение обязательных модулей предусмотрено на II и III курсах. На II курсе изучается обязательные модули ООМ 01 и ООМ 02, ООМ 03 в объеме – 192 часа; на III курсе обязательный модуль ООМ03 в объеме – 48 часа.

По квалификации 3W10130302 – «Повар» на профессиональные модули отводится **1200** часа. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

- ПМ 01 «Обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение правил и норм охраны труда при выполнении работ» - 24 часа;
  - ПМ 02 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов» - 384 часа;
  - ПМ 03 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания» - 264 часа;
  - ПМ 04 «Приготовление блюд национальных кухонь мира» - 456 часа.
- По квалификации 3W10130301 – «Кондитер-оформитель» на профессиональные модули отводится **1296** часов. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:
- ПМ 05 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него» - 432 часов;
  - ПМ 06 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» - 360 часа;
  - ПМ 07 «Приготовление отдельных полуфабрикатов и оформление готовых изделий» - 576 часов.

На I курсе предусмотрено изучение одного профессионального модуля по квалификации «Повар» в количестве 186 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе лабораторий колледжа.

На II курсе предусмотрено изучение трех профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 1032 часа, а также предусмотрена производственная практика в 4 семестре в количестве 252 часа и проведение квалификационного экзамена в объеме 36 часов.

На III курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей по квалификации «Кондитер-оформитель» в количестве 1296 часов. По результатам обучения предусмотрена производственная практика в 6 семестре в количестве 252 часа, на базе предприятий социальных партнеров и проведение квалификационного экзамена в объеме 36 часов.

На **I курсе** на промежуточную аттестацию выносятся следующие дисциплины:

- ООД - Казахский язык и литература
- ООД - Математика
- ООД – История Казахстана
- ООД – Химия
- ООД – Русский язык

На **II курсе** на промежуточную аттестацию выносятся следующие модули:

- 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».

На **III курсе** на промежуточную аттестацию выносятся модули:

- ПМ 04 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»
- ПМ 05 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него».

Учебная практика обучающихся осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения. Производственная практика направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика ведется с учетом поставляющих, нормативных и инструктивных документов, организована на предприятиях и организациях города, района на самостоятельных рабочих местах, в соответствии с учебным планом и позволяет обучающимся получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период производственная практика допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю (обоснование: сборник методических рекомендаций по разработке типовых учебных планов и образовательных программ, интегрированных образовательных программ по специальностям,

типовых учебных программ по дисциплинам и профессиональной практике технического и профессионального образования под редакцией К.К. Борибекова).

**Объектами профессиональной деятельности** специалиста 0508000 «Организация питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, процесс расчета стоимости блюд, составление меню, умение давать характеристику блюдам, включенным в меню, обслуживание банкетов и т.д.

**Видами профессиональной деятельности** специалиста 10130300 «Организация питания»: 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.

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на дисциплину, экзамены в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию. Итоговая аттестация студентов предусматривает по завершению каждого уровня квалификаций. Для студентов, освоивших рабочую квалификацию **демонстрационный экзамен по стандартам** необходимо провести оценку результатов обучения, подразумевающую **демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills**, который будет проходить на базовом предприятии либо на базе колледжа.

Рабочий учебный план рассмотрен на заседании методических объединений и согласовано с социальными партнерами ИП «Чинчалинова М.Т.» и ИП «Сагадатов Н.У.»

Для профессиональной подготовки по профессии 10130300 «Организация питания», квалификация: повар, кондитер-оформитель, имеется следующая аттестованная учебно-материальная база:

кабинет специальных дисциплин; банкетный зал;  
столовая;  
учебная лаборатория.

### **Требования к уровню подготовки по специальности 10130300 «Организация питания»**

Специалист по данной специальности должен обладать **базовыми компетенциями**, соответствующими уровню квалификации специалиста, формируемые в ходе целостного учебно-воспитательного процесса:

- БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению – готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации.
- БК 2. Уметь общаться на формальном и неформальном уровнях, работать в команде.
- БК 3. Работать с различными источниками информации - искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить.
- БК 4. мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность.

- БК 5. Вести себя эффективно в конкурентной среде – искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.

**Квалификация: 3 W10130302 – «Повар»**

Специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1. Организовывать свое рабочее место.
- ПК 2. Планировать собственные трудовые действия.
- ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии личной гигиены.
- ПК 4. Работать с профессиональным оборудованием.
- ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов.
- ПК 6. Работать с технологической документацией.

**Квалификация: 3 W10130301 – «Кондитер-оформитель»**

Специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- ПК 1. Организовывать свое рабочее место.
- ПК 2. Планировать собственные трудовые действия.
- ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
- ПК 4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).
- ПК 5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой
- ПК 6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
- ПК 7. Работать с профессиональным оборудованием.
- ПК 8. Определять потребительские свойства продуктов.
- ПК 9. Работать с технологической документацией.
- ПК 10. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
- ПК 11. Выполнять операции по формированию изделий из различных видов теста.
- ПК 12. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
- ПК 13. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.
- ПК 14. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.

### Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских

| Кабинеты                                                                           | Лаборатории                                                                                                 | Мастерские | Спортивные комплексы   | Залы                |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|---------------------|
| «Казахский язык и литература, лингфонный кабинет, профессиональный казахский язык» | Учебная лаборатория<br>«Повара»<br>Учебная лаборатория<br>«Кондитеры»<br>Учебная лаборатория<br>«Официанты» |            | Игровой спортивный зал | Читальный зал       |
| «Русский язык и литература, профессиональный русский язык»                         |                                                                                                             |            |                        | Актный зал          |
| «История Казахстана, Всемирная история, география»                                 |                                                                                                             |            |                        | Библиотека          |
| «Физика с лаборантской»                                                            |                                                                                                             |            |                        |                     |
| «Химия, биология с лаборантской»                                                   |                                                                                                             |            | Столовая               |                     |
| «Иностранный язык и профессиональный иностранный язык»                             |                                                                                                             |            |                        |                     |
| «Начальная военная и технологическая подготовка»                                   |                                                                                                             |            |                        |                     |
| «Безопасность и охрана труда»                                                      |                                                                                                             |            |                        |                     |
| «Информатика»                                                                      |                                                                                                             |            |                        |                     |
| «Технология приготовления пищи»                                                    |                                                                                                             |            |                        | Спортивная площадка |
| «Экономические и специальные дисциплины»                                           |                                                                                                             |            |                        |                     |

Примечание: учебному заведению, в зависимости от условий, разрешается совмещать учебные кабинеты, мастерские, лаборатории.

План учебного процесса

| Индекс   | Наименование модулей / дисциплин                                            | Формы контроля |         |                    | Объем учебного времени |             |               |                          |                          |                                             | Объем учебного времени          |                                                          |                |     | Распределение по курсам и семестрам |                 |     |     |                 |    |    |                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|---------|--------------------|------------------------|-------------|---------------|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------|-----|-------------------------------------|-----------------|-----|-----|-----------------|----|----|-----------------|
|          |                                                                             | Экзамен        | Зачет   | Контрольная работа | Всего кредитов         | Всего часов | в том числе   |                          |                          | Самостоятельная работа студента с педагогом | Самостоятельная работа студента | в том числе                                              |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
|          |                                                                             |                |         |                    |                        |             | Теоретические | Лабораторно-практические | Курсовой проект (работа) |                                             |                                 | Производственное обучение /<br>Профессиональная практика | Индивидуальные |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
|          |                                                                             |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                | 1   | 2                                   | ИТОГО<br>1 курс | 3   | 4   | ИТОГО<br>2 курс | 5  | 6  | ИТОГО<br>3 курс |
| 1        | 2                                                                           | 3              | 4       | 5                  | 6                      | 7           | 8             | 9                        | 10                       | 11                                          | 12                              | 13                                                       | 14             | 15  | 16                                  | 17              | 18  | 19  | 20              | 21 | 22 |                 |
| 1 ООД 00 | Модуль "Общеобразовательные дисциплины"                                     |                |         |                    | 57                     | 1368        | 282           | 676                      | 0                        | 410                                         | 0                               | 0                                                        | 0              | 594 | 582                                 | 1176            | 108 | 84  | 192             | 0  | 0  | 0               |
| ООД 01   | Математика                                                                  | 1              | 1       | 1                  | 6                      | 144         | 30            | 72                       |                          | 42                                          |                                 |                                                          |                | 68  | 76                                  | 144             | 24  | 24  | 48              |    |    |                 |
| ООД 02   | Информатика                                                                 |                | 1,2     |                    | 2                      | 48          | 10            | 24                       |                          | 14                                          |                                 |                                                          |                | 46  | 50                                  | 96              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 03   | Казахский язык и литература                                                 | 1              | 1       | 1                  | 4                      | 96          |               | 66                       |                          | 30                                          |                                 |                                                          |                | 96  | 96                                  | 96              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 04   | Русский язык                                                                |                | 1       |                    | 4                      | 96          |               | 66                       |                          | 30                                          |                                 |                                                          |                |     | 96                                  | 96              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 05   | Русская литература                                                          |                | 2       | 1                  | 4                      | 96          |               | 66                       |                          | 30                                          |                                 |                                                          |                | 54  | 42                                  | 96              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 06   | Иностранный язык                                                            |                | 1,2     | 1                  | 4                      | 96          | 20            | 30                       |                          | 22                                          |                                 |                                                          |                | 44  | 28                                  | 72              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 07   | История Казахстана                                                          | 1              | 1       | 1                  | 4                      | 72          | 20            | 30                       |                          | 36                                          |                                 |                                                          |                | 60  | 60                                  | 120             |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 08   | Физическая культура                                                         |                | 1,2     |                    | 5                      | 120         | 8             | 76                       |                          | 26                                          |                                 |                                                          |                | 12  | 12                                  | 24              | 42  | 30  | 72              |    |    |                 |
| ООД 09   | Начальная и технологическая военная подготовка                              |                | 1,2,3,4 |                    | 4                      | 96          | 40            | 30                       |                          |                                             |                                 |                                                          |                | 54  | 42                                  | 96              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 10   | Химия                                                                       | 1              | 1,2     |                    | 3                      | 96          | 38            | 36                       |                          | 22                                          |                                 |                                                          |                | 48  | 24                                  | 72              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 11   | Биология                                                                    |                | 1,2     | 1                  | 3                      | 72          | 38            | 12                       |                          | 22                                          |                                 |                                                          |                | 30  | 42                                  | 72              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 12   | Всемирная история                                                           |                | 1,2,3   | 1                  | 3                      | 72          | 26            | 24                       |                          | 32                                          |                                 |                                                          |                | 24  | 24                                  | 48              | 42  | 30  | 72              |    |    |                 |
| ООД 13   | География                                                                   |                | 3,4     | 1                  | 4                      | 96          | 40            | 24                       |                          | 32                                          |                                 |                                                          |                | 24  | 24                                  | 48              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 14   | Графика и проектирование                                                    |                | 1,2     | 1                  | 2                      | 48          | 10            | 24                       |                          | 14                                          |                                 |                                                          |                | 34  | 62                                  | 96              |     |     | 0               |    |    |                 |
| ООД 15   | Физика                                                                      |                | 1       | 1                  | 4                      | 96          | 22            | 42                       |                          | 32                                          |                                 |                                                          |                | 24  | 24                                  | 48              |     |     |                 |    |    |                 |
| ООД 16   | Глобальные компетенции                                                      |                | 3       |                    | 1                      | 24          | 0             | 18                       |                          | 6                                           |                                 |                                                          |                | 18  | 54                                  | 72              |     |     |                 |    |    |                 |
| 1.1      | Промежуточная аттестация                                                    | 5              |         | 11                 | 3                      | 72          | 72            | 676                      | 0                        | 410                                         | 0                               | 0                                                        | 0              | 612 | 636                                 | 1248            | 108 | 84  | 192             | 0  | 0  | 0               |
|          | Общее количество часов                                                      |                |         |                    | 60                     | 1440        | 354           | 676                      |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
|          | Уровень "Квалифицированные рабочие кадры"                                   |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
|          | Квалификация: ЗУИ0130302 - Повар                                            |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
| 2 ЕМ 00  | Базовые модули                                                              |                |         |                    | 10                     | 240         | 66            | 102                      | 0                        | 72                                          | 0                               | 0                                                        | 0              | 0   | 0                                   | 0               | 60  | 180 | 240             | 0  | 0  | 0               |
| ЕМ 01    | Развитие и совершенствование физических качеств                             |                | +       |                    | 5                      | 120         |               | 64                       |                          | 56                                          | 0                               |                                                          |                |     |                                     |                 | 60  | 60  |                 |    |    |                 |
| РО 1.1   | Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.             |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 | 30  | 30  | 60              |    |    |                 |
|          | Финансовая культура                                                         |                | 3,4     |                    |                        | 60          |               | 32                       |                          | 28                                          |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
| РО 1.2   | Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.    |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 | 30  | 30  | 60              |    |    |                 |
|          | Финансовая культура                                                         |                | 3,4     |                    |                        | 60          |               | 32                       |                          | 28                                          |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
| ЕМ 02    | Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий             |                | +       |                    | 2                      | 48          | 20            | 20                       |                          | 8                                           | 0                               |                                                          |                |     |                                     |                 |     | 48  |                 |    |    |                 |
| РО 2.1   | Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.                 |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     | 24  | 24              |    |    |                 |
|          | Информационные системы в производстве                                       |                | 4       |                    | 1                      | 24          | 10            | 10                       |                          | 4                                           |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |
| РО 2.2   | Использовать услуги информационно-справочных и интеграционных веб-порталов. |                |         |                    |                        |             |               |                          |                          |                                             |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     | 24  | 24              |    |    |                 |
|          | Информационные системы в производстве                                       |                | 4       |                    | 1                      | 24          | 10            | 10                       |                          | 4                                           |                                 |                                                          |                |     |                                     |                 |     |     |                 |    |    |                 |

[illegible]

[illegible]

[illegible]

|         |                                                                     |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
|---------|---------------------------------------------------------------------|---|-----|--|-----|-----|----|----|--|----|---|-----|--|--|--|--|----|-----|-----|-----|--|
| PM 06   | Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него                 | + |     |  | 20  | 480 | 38 | 46 |  | 36 | 0 | 360 |  |  |  |  |    | 300 | 180 |     |  |
| PO 5.1. | Формовать изделия из блинчатого теста и готовить сырники.           |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Технология мучных кондитерских изделий                              |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 5   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   | 48  |  |  |  |  |    |     |     | 48  |  |
| PO 5.2. | Разделывать слоеное тесто и формировать изделия из него.            |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Технология мучных кондитерских изделий                              |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 5   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   |     |  |  |  |  |    |     |     | 48  |  |
| PO 5.3. | Разделывать песочное тесто.                                         |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Организация производства на предприятиях питания                    |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 6  | 2  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Оборудование                                                        |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 5   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   |     |  |  |  |  |    |     |     | 48  |  |
| PO 5.4. | Разделывать заварное тесто.                                         |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Технология мучных кондитерских изделий                              |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Организация производства на предприятиях питания                    |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 2  | 6  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Оборудование                                                        |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 2  | 6  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 5   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   | 48  |  |  |  |  |    |     |     | 48  |  |
| PO 5.5. | Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.                |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Организация производства на предприятиях питания                    |   | 5   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 | 60  | 72  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 5,6 |  | 3   | 72  | -  | -  |  |    |   | 72  |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
| PO 5.6. | Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.                          |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Технология мучных кондитерских изделий                              |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 4  | 6  |  | 2  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Организация производства на предприятиях питания                    |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 4  | 6  |  | 2  |   | -   |  |  |  |  | 96 |     | 96  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 6   |  | 4   | 96  | -  | -  |  |    |   | 96  |  |  |  |  |    |     |     | 576 |  |
| PM 07   | Приготовление отделимых полуфабрикатов и оформление готовых изделий | + |     |  | 24  | 576 | 30 | 38 |  | 28 | 0 | 480 |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
| PO 6.1. | Готовить крем.                                                      |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
|         | Технология мучных кондитерских изделий                              |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 2  | 6  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Физиология питания, санитарии и гигиены                             |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 4  | 6  |  | 2  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 6   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   | 48  |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
| PO 6.2. | Готовить сахарную мастику, желе, карамель.                          |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    | 12  |     | 12  |  |
|         | Технология мучных кондитерских изделий                              |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Организация производства на предприятиях питания                    |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 2  | 6  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 6   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   | 48  |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
| PO 6.3. | Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.               |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
|         | Организация производства на предприятиях питания                    |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 6  | 2  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Физиология питания, санитарии и гигиены                             |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 2  | 8  |  | 2  |   | -   |  |  |  |  | 48 |     | 48  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 6   |  | 2   | 48  | -  | -  |  |    |   | 48  |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
| PO 6.4. | Готовить и оформлять десерты.                                       |   |     |  |     |     |    |    |  |    |   |     |  |  |  |  |    |     |     |     |  |
|         | Товароведение                                                       |   | 6   |  | 0,5 | 12  | 4  | 4  |  | 4  |   | -   |  |  |  |  | 12 |     | 12  |     |  |
|         | Учебная практика                                                    |   | 6   |  | 1,5 | 36  | -  | -  |  |    |   | 36  |  |  |  |  | 36 |     | 36  |     |  |
|         | Производственная практика                                           |   | 6   |  | 3,5 | 84  | -  | -  |  |    |   | 84  |  |  |  |  | 84 |     | 84  |     |  |

