

**ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район»  
при управлении образования Акмолинской области**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ИП «Коваленко Е.В.»



Е.Коваленко

«09» 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ГККП «Аграрно-индустриальный колледж,  
город Атбасар, Атбасарский район»  
при управлении образования Акмолинской области



А.Тюлебаев

«09» 2025 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:** 2025-2028 учебный год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к рабочему учебному плану технического и профессионального образования**

**Код и наименование специальности:** 10130300 Организация питания

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

**Форма освоения образовательной учебной программы** - очная.

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

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

**1. Нормативно-правовая основа рабочего учебного плана**

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

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

6. Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
7. Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.;
8. Профессиональных стандартов WorldSkills WSC2017\_WSSS34\_Cooking, WSC2017\_CCWS32Patisserie\_and\_Confectionery;
9. Государственной лицензии KZ22LAA00018332 от 08.06.2020 г.;
10. Материально-технической базы колледжа;
11. Протокола № 1 заседания индустриального совета от 04.03.2024г.;

## 2. Особенности и обновление рабочего учебного плана

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

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

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

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

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

год обучения составляет 4 кредита/96 часов.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Требования к личностным компетенциям повара взяты из профессионального стандарта:

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов</li> <li>• Правильное цветоразличие</li> <li>• Хороший объемный и линейный глазомер</li> <li>• Тактильная чувствительность</li> <li>• Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная)</li> <li>• Высокий уровень распределения и переключения внимания</li> <li>• Чистоплотность</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Эмоциональная устойчивость</li> <li>• Творческие способности</li> <li>• Эстетический вкус</li> <li>• Аккуратность</li> <li>• Требовательность</li> <li>• Коммуникабельность</li> <li>• Организаторские способности</li> <li>• Физическая выносливость</li> <li>• Честность, порядочность</li> </ul> |
|--|--|

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

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

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

Требования к личностным компетенциям кондитера взяты из профессионального стандарта:

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

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

Использованы следующие профессиональные стандарты **WorldSkills**:

- Поварское дело WSC2017\_CCWS34
- Кондитерское дело WSC2017\_CCWS32

На **II курсе** обучения предусмотрено изучение пять профессиональных модулей по квалификации 3W1013030 Кондитер-оформитель:

- ПМ 01 Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.
- ПМ 03 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
- ПМ 04 Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий
- ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.

Профессиональная практика по профессиональному модулю 2, РО 2.4 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии», на III семестра в количестве 6 кредитов/ 144 часов, сроком 4 недели. Профессиональная практика по профессиональному модулю 3 РО 3.5 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления бездрожжевого теста и изделий из него» запланирована на IV семестр в количестве 5 кредитов/ 120 часов. По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». На профессиональное обучение отводится 33,5 кредитов/804 часа

На III курсе обучение предусмотрено изучение четырех модулей

По квалификации 3W10130302 Повар

- ПМ 06 Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий
- ПМ 07 Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья
- ПМ 08 Приготовление салатов и закусок
- ПМ 09 Приготовление напитков в зависимости от сырья

Профессиональная практика по профессиональному модулю 7, РО 7.5 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий на предприятии», Профессиональная практика по профессиональному модулю 8, РО 8.3 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления салатов, закусок и фастфудов на предприятии», Профессиональная практика по профессиональному модулю 9

РО 9.4 «Отрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии»

По квалификации 3W10130302 Повар. На профессиональное обучение отводится 38,5 кредитов/924 часа. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организовано на предприятиях города, района в соответствии с учебным планом. Позволяет студентам получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В качестве базы для проведения профессиональной практики обучающихся определяются организации, уставная деятельность которых соответствует профилю подготовки специалистов и требованиям образовательной программы, имеющие квалифицированные кадры для осуществления руководства профессиональной практикой и материально-техническую базу.

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

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

**Сводные данные по бюджету времени**

**Специальность:** 10130300      **Организация питания**  
**Квалификация:** 3W10130301      **Кондитер-оформитель**  
 3W10130302      **Повар**

курс	Теоретическое обучение			Промежуто чная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирова ние (если запланирова но)	Итоговая аттестация	Праздни чные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
<b>I</b>	38	1368	57	72				12	11	52
<b>II</b>	34	612	51	12	804		12	12	11	52
<b>III</b>	36	468	55	24	924		24	12	11	43
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>2448</b>	<b>163</b>	<b>108</b>	<b>1728</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>33</b>	<b>147</b>

**Примечание:** 2448+108+264+36=4320





PO 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни (Физическая культура)	/		1	24	4	13		7	24					24		24					
PO 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности (Физическая культура)	1		5	120	13	71		36	24						48	48	36	36		72	
БМ 02	<b>Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.</b>	/		1	24	8	12	0	4	24	0	0	0	0	0	0	24	24				
PO 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий (Информатика)	+		0,5	12	6	4		2	12						12	12					
PO 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов (Информатика)			0,5	12	2	8		2	12						12	12					
БМ 03	<b>Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства</b>	2		4	96	72	0	0	24	72	0	0	0	0	0	0	96	96	0	0	0	
PO 3.1	Владеть основными вопросами в области экономической теории (Экономика предприятий питания)			1	24	18			6	12						24	24					
PO 3.2	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии (Экономика предприятий питания)	L45		0,5	12	8			4	12						12	12					
PO 3.3	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике (Экономика предприятий питания)			0,5	12	10			2							12	12					
PO 3.4	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан (Основы предпринимательской деятельности)	+		1,5	36	26			10	24						36	36					
PO 3.5	Соблюдать этику делового общения (Этика и психология профессиональной деятельности)			0,5	12	10			2	24						12	12					
<b>ЗВ101 30301 «Кондитер - оформитель»</b>																						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ПМ	<b>Профессиональные модули</b>				51	1224	238	46	0	136	0	804	0	0	0	0	588	636	1224	0	0	0
					всего практик	всего часов	теоретические	ППЗ	курс проект	СРС II	СРС	П.О ПП	индивидуальн. раб.			1 курс			2 курс			3 курс

ПМ 01	«Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него»		1	4	96	72	0	0	24	0	0	0	0	0	0	96	0	96	0	0	0
РО 1.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности (Физкультура и питание - 12, 13, и 15 - 12)			1	24	18			6							24		24			
РО 1.2	Определять и контролировать качество пищевых продуктов (Гигиена питания - 24)			1	24	18			6							24		24			
РО 1.3	Применять регламенты, стандарты и нормативную документацию, используемую при производстве продукции предприятий питания (стандартизация - 24)		1	1	24	18			6							24		24			
РО 1.4	Организовывать рабочее место в соответствии с его назначением (организация предприятия питания - 24)			1	24	18			6							24		24			
ПМ 02	«приготовление дрожжевого теста»			16	384	56	0	0	40	0	288	0	0			384	0	384	#####	#####	#ССЫЛКА!
РО 2.1	Использовать технологическое оборудование для приготовления дрожжевого теста (Сборник рецептов - 12)			1	24	18			6			36				24		24			
РО 2.2	Готовить дрожжевое тесто и изделия из него (ТМКИ 36, 40 - 40)			5	120	18			18		84					120		120			
РО 2.3	Готовить фарши и начинки для изделий из дрожжевого теста (ТМКИ 36, 40 - 60)			4	96	20			16		60					96		96			
РО 2.4	обрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из дрожжевого теста на предприятии. ( п/п-144)			6	144						144					144		144			
ПМ 03	«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» (2 курсе)			14	336	50	14	0	20	0	252	0	0	0	0	0	336	336	0	0	0
РО 3.1	Работать с различными документами. Сборник рецептов (ТМКИ-12)			0,5	12	10			2							12		12			

РО 3.2	Работать со сборником рецептов мучных кондитерских изделий, технологические карты схемы			0,5	12	6	4	2							12	12					
РО 3.3	готовить бездрожжевое тесто и изделия из него (ТМКИ-36, п/о-108)			6	144	20	6	10		108					144	144					
РО 3.4	Готовить изделия из различных видов теста по рецептам национальных кухонь (ТМКИ - 24, п/о-24 )			2	48	14	4	6		24					48	48					
РО 3.5	отрабатывать профессиональные навыки изготовления бездрожжевого теста и изделий из него( п/п - 120)			5	120					120					120	120					
ПМ 04	Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	1		3	72	12	12	0	12	0	36	0	0	0	0	0	72	72	0	0	0
РО 4.1	Готовить отделочные полуфабрикаты для отделки торт и пирожных(ТМКИ - 12,п/о-12)			1	24	4	4		4		12				24	24					
РО 4.2	Готовить сахарные и фруктово-ягодные отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий (ТМКИ-			1	24	4	4		4		12				24	24					
РО 4.3	Готовить марципаны,мастику и украшения из шоколада (ТМКИ-12,п/о-12)			1	24	4	4		4		12				24	24					
ПМ 05	Изготовление десертов,кондитерской и шоколадной продукции	1		14	336	48	20	0	40	0	228	0	0	0	0	108	228	336	0	0	0
РО 5.1	Готовить мучные кондитерские изделия (ТМКИ-30, п/о-42)			3	72	14	6		10		42			72		72					
РО 5.2	Готовить сахаристые кондитерские изделия (ТМКИ-24,п/о-24)			2	48	10	4		10		24			36	12	48					
РО 5.3	Готовить шоколадную продукцию,конфеты (ТМКИ-24,п/о-24 )			2	48	12	2		10		24			48		48					
РО 5.4	Готовить десерты (ТМКИ -18, п/о-18)			1,5	36	8	2		8		18			36		36					

РО 5.5	Калькулировать стоимость продукции кондитерского и шоколадного производства (ТМКН 12)			0,5	12	4	6	2									12	12			
РО 5.6	Отрабатывать профессиональные навыки десертов, шоколадной продукции на предприятии (п/п-120 )			5	120					120							120	120			
ИА	<b>Промежуточная аттестация</b>			0,5	12	12											12	12			
ИА	<b>Итоговая аттестация</b>			0,5	12	12											12	12			
	<b>Консультации</b>			4	96													96			
Ф	<b>Факультативные занятия</b>			5	120												108	12	120		
Ф 01	Профессиональный казахский язык			1	24												24	24			
Ф 02	Профессиональный английский язык			1	24												24	24			
Ф03	Введение в профессию официанта			1	24												24	24			
Ф04	Физическая культура			2	48												36	12	48		
<b>3W1013032 "Повар"</b>																					
	<b>Профессиональные модули</b>			55	1320	218	52	0	126	0	924	0	0	0	0	0	0	0	576	744	1320
ПМ 06	<b>Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий»</b>			4	96	72	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	96
РО 6.1	Соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии, промышленной и экологической безопасности при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (охрана труда-12, физиология-12)			1	24	18			6										24		24
РО 6.2	Определять товаредную характеристику пищевых продуктов (товароведение-24 )			1	24	18			6										24		24
РО 6.3.	Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления блюд и кулинарных изделий (Оборудование-12 )			1	24	18			6										24		24





РО 9.3	Рассчитывать расход продуктов, используемых при приготовлении различного ассортимента напитков (калькуляция-12,п/о-12)				1	24	4	4	4			12						24	24	
РО 9.4	Отрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии (п/п 96)				4	96						96						96	96	
ПА	<b>Промежуточная аттестация</b>				1	24	24											24	24	
ИА	<b>Итоговая аттестация</b>				1	24	24											24	24	
Ф	<b>Факультативы</b>				4	96												48	48	96
Ф 01	Этика и психология семейной жизни				0,5	12												6	6	12
Ф 02	Физическая культура				0,5	12												6	6	12
Ф 03	Основы трудового законодательства				1	24												12	12	24

Ф 04	Казахстанское право				1	24												12	12	24	
Ф 05	Введение в профессию официанта				1	24												12	12	24	
К	Консультации				4	96														96	
	<b>Итого на обязательное обучение</b>				180	4320	1115	618	0	715	1728	0	612	828	1440	612	828	1440	612	828	1440
	<b>Общее количество учебной нагрузки на обучающегося в кредитах/часах</b>				207	4968	1115	618	0	715	1728	0	684	900	1680	720	840	1656	660	876	1632