МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ООБРАЗОВАНИЯ КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

КГУ «Темиртауский профессионально-технический колледж»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  ТРЦ Камеллот  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В.Бикмаева  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. | **СОГЛАСОВАНО**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор КГУ «Темиртауский профессионально-технический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Е. Акбергенова  от «\_\_\_ » августа 2021 г. |

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (проект)**

Специальность: 10130300 – «Организация питания»

Квалификация: 3W10130302 - «Повар»

Квалификация:3W10130301 – «Кондитер-оформитель»

|  |
| --- |
|  |

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 2 год 10 месяцев

**Пояснительная записка**

**Рабочий учебный план** разработан в рамках проекта «Жас маман» для осуществления учебно-воспитательного процесса с включением элементов финской образовательной программы подготовленной Soprano Group, основанной на модульно-компетентностном подходе, и с учетом требований работодателей, что позволит формированию высококвалифицированных специалистов, способных адаптироваться к изменяющимся ситуациям в сфере труда.

Рабочий учебный план отражает код и профиль технического и профессионального образования, специализации, базу, форму и нормативный срок обучения. Разработан в соответствии с:

* Законом Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании» с изменениями, внесенными Законами РК.
* Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования. Утвержден приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 (далее ГОСО) с изменениями и дополнениями;
* Типовым учебным планом, утверждённым приказом МОН РК от 31.10.2017 года № 553 приложения 34,36;
* Приказом МОН РК № 50 от 21.01.2016 г «Об утверждении правил организации дуального обучения» с изменениями от 11.09.2018 г
* «Методическими рекомендациями» по разработке рабочих учебных программ и учебных планов по образовательным программам, разработанным в рамках реализации проекта «Жас маман» зарубежным партнером (Финляндия) с учетом НСК РК (требований профессиональных стандартов и профессиональных карт) по специальностям технического и профессионального образования по кредитно-модульной технологии обучения, НАО «Талап» 2021г.;
* Образовательная программа по специальностям технического и профессионального образования «Шеф-повара и повара», специальность 0500000 – Сервис, экономика и управление, профессия:Шеф-повара и повара, Soprano Group, Финляндия, OPH-5213-2020 от 21.12.2020г
* Государственной программой развития образования на 2020-2025 гг
* Типовыми правилами деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595;
* О внесении изменений в приказ Министра образования и науки РК от 18.03.2008 г. № 125 «Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся», утвержденных приказом Министра образования и науки РК от 14.06.2018 г. № 272;
* Правилами организации и проведения профессиональной практики и правил определения организацией в качестве баз практики, утвержденными приказом МОН РК от 29.01.2016 года № 107;
* Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденные Приказом Министра здравоохранения № 611от 16.08.2017 г с изменениями от 28.08.2020г
* Инструктивно-методическими рекомендациями организации учебного процесса в учебных заведениях ТиПО, послесреднего образования к началу 2020-2021 учебного года. № 5-13-4/3200-И от 21.08.2020 г

Рабочий учебный план включает наименование специальных учебных дисциплин по модулям и виды учебной работы, объем учебного времени, порядок их изучения и формы контроля. В разделах рабочего учебного плана, касающихся производственного обучения и профессиональной практики, указывается все виды практики, направленные на приобретение и укрепление профессиональных навыков.

Разработан и согласован по требованию работодателей в сфере питания.

В соответствии с п. 22 ГОСО «общий объем учебного времени при очной форме теоретического обучения» составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультаций.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Объём учебного времени определяется в спаренных академических часах, продолжительностью 45+45мин, с перерывом 10 минут после 2-х академических часов.

Учебный год начинается 1 сентября и оканчивается до 1 июля. Каникулярное время составляет 2 недели после зимней экзаменационной сессии.

**Общеобразовательные дисциплины.** В рабочем учебном плане в цикле общеобразовательных дисциплин предусматривается необходимый объём учебного времени на освоение образовательных учебных программ по дисциплинам в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования. В соответствии с ГОСО, предусматривается изучение 14 общеобразовательных дисциплин: 10 предметов являются обязательными, 4 профилирующие дисциплины соответственно по 2 дисциплины углубленного и стандартного уровней обучения. К обязательным общеобразовательным дисциплинам относятся дисциплины:

Казахский язык и литература» - 96 часов, «Русский язык» - 72 часа и «Русская литература» - 48 часа (для групп с русским языком обучения), «Казахский язык» - 72часов, «Казахская литература – 48 часов, «Русский язык и литература» – 96 часов (для групп с казахским языком обучения)

Дисциплина «английский язык» - 72 час - как языка интеграции в международное пространство, знание которого является важнейшим ресурсом профессионального роста.

Дисциплина «История Казахстана» (96 ч.) предусматривает изучение истории Казахстана и дает представление о месте и роли Казахстана в развитии мирового сообщества.

Дициплина «Физическая культура» - 120 час. Занятия по «Физической культуре» являются обязательными и планируются не менее 4 часов в неделю в период теоретического обучения, из них допускается планирование 2 часов в неделю за счет факультативных занятий или спортивных секций.

По завершению курса «Физическая культура» сдается экзамен без выделения дополнительного бюджета времени.

На дисциплину «Начальная военная и технологическая подготовка» отводится 96 часов, из них 30 часов на проведение учебно-полевых (лагерных) сборов. Девушки в этот период проходят медико-санитарную подготовку в лечебных учреждениях в объеме 30 учебных часов. Курс «Основы безопасности жизнедеятельности» реализуется в рамках учебного курса «Начальная военная и подготовка».

Промежуточная аттестация по общеобразовательным модулям и дисциплинам включает следующие обязательные экзамены: по казахскому языку, русской литературе, истории Казахстана, математике и, профилирующей дисциплине специальности - химия.

**Преподавание базовых и профессиональных модулей** осуществляется интегрировано:

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.

При реализации образовательных программ изучаются следующие базовые модули:

БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств;

БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;

БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства;

Рабочим учебным планом предусмотрено изучение на 1 курсе одного профессионального модуля:

ПМ 01- Рабочее место – 72 часа

Введение профессиональнщгщ модуля с 1 курса необходимо для соблюдения следующих условий: выполнение обязательств по договорам перед социальными партнёрами; для обучающихся, получающих рабочую специальность, плавное и равномерное погружение в профессию; для мастеров производственного обучения – исключить возможность утраты профессиональных навыков.

Содержание модулей составляет основу профессиональной подготовки обучающихся. Объем учебного времени, выделяемого на изучение модулей, зависит от сложности квалификации и срока обучения.

**КВАЛИФИКАЦИЯ** 3W10130302 - «Повар»

В связи с внедрением элементов финской программы по профессии «Шеф-повара и повара», нами были внесены изменения в профессиональные модули. Проектом типового учебного плана предусматривается изучение 5-и профессиональных модулей:

ПМ 1. Рабочее место; 72часа

ПМ 2. Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенности используемого сырья -288 часов

ПМ 3. Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов-360 часов

ПМ 4. Работа в ресторанной индустрии – 264 часа

ПМ 5. Оформление и реализация готовой продукции – 168часа

Учебный процесс в колледже включает теоретические занятия и производственное обучение, выполняемое в учебно-производственных мастерских под руководством мастера производственного обучения, а также непосредственно в организациях соответствующего профиля на рабочих местах, предоставляемых работодателями на основе договоров, и направленное на формирование профессиональных компетенций.

Практическая подготовка (лабораторно-практические занятия; производственное обучение и профессиональная практика) составляет более 40 % от общего объема учебного времени обязательного обучения (без учета общеобразовательных дисциплин и базовых модулей).

Лабораторно-практические занятия проводятся в рамках профессиональных модулей по квалификации 3W10130302 -«повар» - 282 часа

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение данного модуля, экзамены – в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию, за исключением экзамена по физической культуре.

Для определения качества освоения обучающимися образовательных программ в рабочем учебном плане предусматривается проведение промежуточной и итоговой аттестации.

Итоговая аттестация обучающихся в организациях образования проводится в форме комплексного экзамена с целью определения уровня освоения образовательных программ по итогам полного курса обучения.

Объем учебного времени на проведение итоговой аттестации определяется в количестве одного кредита или 24 часов часа.

Для оценки уровня подготовки обучающихся, по завершению освоения образовательной программы, проводится итоговая аттестация. Квалификационные экзамены проводятся на производственных площадках, учебных лабораториях, оснащенных необходимым оборудованием. Квалификационный экзамен может проводиться в формате Демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills

Консультации и факультативные занятия направлены на обеспечение индивидуальных способностей и запросов обучаемых. Консультации предусматриваются в объеме до 100 часов на каждый учебный год в зависимости от специальности и срока обучения на одну учебную группу.

Факультативные занятия определены с целью углубленного овладения знаниями, умениями и практическими навыками из расчета 4 часа в неделю во время теоретического обучения, предусматриваются на весь период обучения и не являются обязательными для изучения обучающимися

Квалификация:3W10130301 – «Кондитер-оформитель»

Проектом типового учебного плана предусматривается изучение 5-и профессиональных модулей:

ПМ 1. Подготовка сырья 120 часов

ПМ 2. Приготовление полуфабрикатов: фаршей и начинок, и кремов -192 часа

ПМ 3. Производство тестовых полуфабрикатов и изделий -264часа

ПМ 4. Производство кондитерских изделий (торты, пирожные) – 264 часа

ПМ 5. Оформление кондитерских изделий – 312часов

Лабораторно-практические занятия проводятся в рамках профессиональных модулей по квалификации 3W10130301 – «Кондитер-оформитель» - 168 часов

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение данного модуля, экзамены – в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию, за исключением экзамена по физической культуре.

Для определения качества освоения обучающимися образовательных программ в рабочем учебном плане предусматривается проведение промежуточной и итоговой аттестации.

Итоговая аттестация обучающихся в организациях образования проводится в форме комплексного экзамена с целью определения уровня освоения образовательных программ по итогам полного курса обучения.

Объем учебного времени на проведение итоговой аттестации определяется в количестве одного кредита или 24 часов часа.

Для оценки уровня подготовки обучающихся, по завершению освоения образовательной программы, проводится итоговая аттестация. Квалификационные экзамены проводятся на производственных площадках, учебных лабораториях, оснащенных необходимым оборудованием. Квалификационный экзамен может проводиться в формате Демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills

Консультации и факультативные занятия направлены на обеспечение индивидуальных способностей и запросов обучаемых. Консультации предусматриваются в объеме до 100 часов на каждый учебный год в зависимости от специальности и срока обучения на одну учебную группу.

Рабочий учебный план

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальнось: | | 10130300 – Организация питания | | | | | | | | | | |
| Квалификаци: | | 3W10130302 – Повар  3W10130301 – Кондитер-оформитель | | | | | | | | | | |
| Индекс | Наименование модулей / дисциплин | | Форма контроля | | | | | | Объем учебного времени | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | |
| Экзамен | | Зачет | Контрольная работа | | | Кредиты | Всего часов | в том числе | | | | | | | 1 КУРС | | 2 КУРС | | 3 КУРС | |
| Теоретические | Лабораторно-практические | Курсовой проект/ работа | Производственное обучение и/или профессиональная практика | | Индивидуальные | | Семестр 1 (18 нед) | Семестр 2 (22 нед) | Семестр 3 (18 нед) | Семестр 4(22 нед) | Семестр 5 (18 нед) | Семестр 6(22 нед) |
| *1* | *2* | | *3* | | *4* | *5* | | | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | | *12* | | *13* | *14* | *15* | *16* | *17* | *18* |
| 1 | **Модуль "Общеобразовательные дисциплины"** | |  | |  |  | | | **60** | **1440** | **1206** | **162** | **0** | **0** | | **0** | | **684** | **540** | **144** | **0** | **0** | **0** |
| ООД 01 | Математика | | +3 | |  | 2 | | | 8 | 192 | 192 |  |  |  | | 1,2,3 | | 72 | 60 | 60 |  |  |  |
| ООД 02 | Информатика | |  | | +3 | 1 | | | 2 | 48 | 48 |  |  |  | | 1 | | 48 |  |  |  |  |  |
| ООД 03 | Русский язык | | +3 | |  |  | | | 3 | 72 | 72 |  |  |  | | 1,2,3 | | 36 | 16 | 20 |  |  |  |
| ООД 04 | Русская литература | |  | | + |  | | | 3 | 72 | 72 |  |  |  | | 1,2,3 | | 36 | 16 | 20 |  |  |  |
| ООД 05 | Казахский язык и литература | | +3 | |  |  | | | 4 | 96 | 96 |  |  |  | | 1,2,3 | | 54 | 22 | 20 |  |  |  |
| ООД 06 | Иностранный язык | |  | | +2 | 3 | | | 4 | 96 | 96 |  |  |  | | 1,2 | | 54 | 42 |  |  |  |  |
| ООД 07 | История Казахстана | | +2 | |  | 3 | | | 4 | 96 | 96 |  |  |  | | 1,2 | | 54 | 42 |  |  |  |  |
| ООД 08 | Самопознание | |  | | +3 | 1 | | | 2 | 48 | 48 |  |  |  | | 1,2 | | 24 | 24 |  |  |  |  |
| ООД 09 | Физическая культура | | 2 | | + |  | | | 5 | 120 | 4 | 116 |  |  | | 1,2 | | 72 | 48 |  |  |  |  |
| ООД 10 | Начальная военная и технологическая подготовка | |  | | +2 |  | | | 4 | 96 | 96 |  |  |  | | 1,2 | | 36 | 36 |  |  |  |  |
| ООД 11 | Физика | | + | | 3 | 2 | | | 6 | 114 | 118 | 26 |  |  | | 1,2,3 | | 54 | 66 | 24 |  |  |  |
| ООД 12 | Химия | | 2 | | + | 2 | | | 6 | 114 | 124 | 20 |  |  | | 1,2 | | 72 | 72 |  |  |  |  |
| ООД 13 | Биология | |  | | +3 | 1 | | | 3 | 72 | 72 |  |  |  | | 1,2 | | 36 | 36 |  |  |  |  |
| ООД 14 | География | |  | | + |  | | | 3 | 72 | 72 |  |  |  | | 1,2 | | 36 | 36 |  |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | |  | |  |  | | | 3 | 72 | 72 |  |  |  | |  | |  | 72 |  |  |  |  |
|  | Итого на обязательное обучение | |  | |  |  | | | 60 | 1440 | 1278 | 162 | 0 | 0 | | 0 | | 684 | 612 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| Ф3 | Факультативные занятия | |  | |  |  | | | 4 | 96 |  | 96 |  |  | |  | | 48 | 48 |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Базовые модули** | |  | |  |  | | | **12** | **288** | **100** | **188** | **0** | **0** | | **0** | | **0** | **0** | **24** | **120** | **120** | **24** |
| БМ 01 | Развитие и совершенствование физических качеств | | + | | + |  | | | 4 | 96 | 4 | 92 |  |  | |  | |  |  | 24 | 24 | 24 | 24 |
|  | Физическая культура | |  | |  |  | | | 4 |  | 4 | 92 |  |  | |  | |  |  | 24 | 24 | 24 | 24 |
| БМ 02 | Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий | |  | | + |  | | | 4 | 96 | 48 | 48 |  |  | |  | |  |  |  | 48 | 48 |  |
|  | Информационные технологии | |  | |  |  | | | 4 | 96 | 48 | 48 |  |  | |  | |  |  |  | 48 | 48 |  |
| БМ 03 | Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательств | |  | | + |  | | | 4 | 96 | 48 | 48 |  |  | |  | |  |  |  | 48 | 48 |  |
|  | Основы экономики | |  | |  |  | | | 2 | 48 | 24 | 24 |  |  | |  | |  |  |  | 48 |  |  |
|  | Основы предпринимательской деятельности | |  | |  |  | | | 2 | 48 | 24 | 24 |  |  | |  | |  |  |  |  | 48 |  |
| **Квалификация 3W1010302 Повар** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Профессиональные модули** | | | | | | | 48 | | 1152 | 294 | 162 | 0 | 696 | | 0 | | **72** | 288 | 360 | 432 | 0 | 0 |
| **ПМ01** | **Рабочее место** | |  | |  | |  | **3** | | **72** | **60** | **12** |  |  | |  | | **72** |  |  |  |  |  |
|  | Охрана труда | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *24* |  |  |  | |  | | 24 |  |  |  |  |  |
|  | Организация предприятии питания | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | |  | | 24 |  |  |  |  |  |
|  | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *24* |  |  |  | |  | | 24 |  |  |  |  |  |
| **ПМ02** | **Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенности используемого сырья** | |  | |  | |  | **13** | | **312** | ***84*** | ***36*** |  | **192** | |  | |  | **312** |  |  |  |  |
|  | Технология приготовления пищи | |  | |  | |  | 1 | | 48 | *24* | *24* |  |  | |  | |  | 48 |  |  |  |  |
|  | Товароведение пищевых продуктов | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *18* | *6* |  |  | |  | |  | 24 |  |  |  |  |
|  | Оборудование ПП | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *18* | *6* |  |  | |  | |  | 24 |  |  |  |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **8** | | **192** |  |  |  | 192 | |  | |  | 192 |  |  |  |  |
|  | Учебно-ознакомительная практика | |  | |  | |  | 1 | | *24* |  |  |  |  | |  | |  | 24 |  |  |  |  |
|  | Технологическая практика | |  | |  | |  | 7 | | *168* |  |  |  |  | |  | |  | 168 |  |  |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | |  | |  | |  | 1 | | 24 | 24 |  |  |  | |  | |  | **24** |  |  |  |  |
| **ПМ 03** | **Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов** | |  | |  | |  | **13** | | **312** | **60** | **36** |  | **216** | |  | |  |  | **312** |  |  |  |
|  | Технология приготовления пищи | |  | |  | |  | 2 | | 48 | 24 | 24 |  |  | |  | |  |  | 72 |  |  |  |
|  | Товароведение пищевых продуктов | |  | |  | |  | 1 | | 24 | 18 | 6 |  |  | |  | |  |  | 24 |  |  |  |
|  | Торговые вычисления | |  | |  | |  | 1 | | 24 | 18 | 6 |  |  | |  | |  |  | 24 |  |  |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **9** | | **216** |  |  |  | 216 | |  | |  |  | **216** |  |  |  |
| **ПМ 04** | **Работа в ресторанной индустрии** | |  | |  | |  | **14** | | **336** | **60** | **108** |  | **168** | |  | |  |  | **336** |  |  |  |
|  | Технология приготовления пищи | |  | |  | |  | 2 | | 48 | *24* | *24* |  |  | |  | |  |  | 24 | 24 |  |  |
|  | Организация обслуживания посетителей | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | |  | |  |  |  | 24 |  |  |
|  | Профессиональный казахский язык | |  | |  | |  | 2 | | 48 | *12* | *36* |  |  | |  | |  |  |  | 48 |  |  |
|  | Профессиональный английский язык | |  | |  | |  | 2 | | 48 | *12* | *36* |  |  | |  | |  |  |  | 48 |  |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **7** | | **168** |  |  |  |  | |  | |  |  |  | **168** |  |  |
| **ПМ 05** | **Оформление и реализация готовой продукции** | |  | |  | |  | **11** | | **264** | ***126*** | ***18*** |  | **120** | |  | |  |  |  | **264** |  |  |
|  | Технология приготовления пищи | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | |  | |  |  |  | 24 |  |  |
|  | Оборудование ПП | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *18* | *6* |  |  | |  | |  |  |  | 24 |  |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **5** | | **120** |  |  |  |  | |  | |  |  |  | **120** |  |  |
|  | Промежуточная аттестация | |  | |  | |  | 2 | | *48* | ***48*** |  |  |  | |  | |  |  |  | *48* |  |  |
|  | Итоговая аттестация | |  | |  | |  | 2 | | *48* | ***48*** |  |  |  | |  | |  |  |  | *48* |  |  |
|  | Итого на обязательное обучение | |  | |  | |  | 60 | | 1440 | 462 | 282 | 0 | 696 | | 0 | | **72** | 312 | 480 | 576 |  |  |
|  | **ИТОГО** | |  | |  | |  | **60** | | **1440** | **462** | **282** | **0** | **696** | | **0** | | **72** | **312** | **480** | **576** | **0** | **0** |
| **Квалификация 3W1010301 Кондитер - оформитель** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Профессиональные модули** | | | | | | | 48 | | 1152 | 288 | 168 | 0 | 696 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 576 | 576 |
| **ПМ 06** | **Подготовка сырья** | |  | |  | |  | **5** | | **144** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | **144** |  |
|  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *24* |  |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Товароведение пищевых продуктов | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *18* | *6* |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Организация предприятии питания | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Охрана труда | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *24* |  |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Оборудование ПП | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *24* |  |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **1** | | **24** |  |  |  | **24** | | |  |  |  |  |  | **24** |  |
| **ПМ 07** | **Приготовление полуфабрикатов: фаршей и начинок, и кремов** | |  | |  | |  | **7** | | **168** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | **168** |  |
|  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Оборудование ПП | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *18* | *6* |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *24* |  |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **4** | | **96** |  |  |  | **96** | | |  |  |  |  |  | **96** |  |
| **ПМ 08** | **Производство тестовых полуфабрикатов и изделии** | |  | |  | |  | **12** | | **288** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | **288** |  |
|  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | |  | |  | |  | 2 | | 48 | *24* | *24* |  |  | | |  |  |  |  |  | 48 |  |
|  | Оборудование ПП | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *18* | *6* |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | Калькуляция и учет | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *6* | *18* |  |  | | |  |  |  |  |  | 24 |  |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | 8 | | 192 |  |  |  | 192 | | |  |  |  |  |  | 192 |  |
| **ПМ 09** | **Производство кондитерских изделий (торты, пирожные)** | |  | |  | |  | **11** | | **264** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  | **216** |
|  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | |  | |  | |  | 1 | | 48 | *24* | *24* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | 48 |
|  | Этика и психология | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | 24 |
|  | **Производственное обучение** | |  | |  | |  | **8** | | **192** |  |  |  | **192** | | |  |  |  |  |  |  | 192 |
| **ПМ 10** | **Оформление кондитерских изделий** | |  | |  | |  | **13** | | **312** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  | **312** |
|  | Технология приготовления мучных кондитерских изделий | |  | |  | |  | 2 | | 48 | *24* | *24* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | 48 |
|  | Калькуляция и учет | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | 24 |
|  | Профессиональный казахский язык | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | 24 |
|  | Профессиональный английский язык | |  | |  | |  | 1 | | 24 | *12* | *12* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | 24 |
|  | **Технологическая практика** | |  | |  | |  | 8 | | 192 |  |  |  | 192 | | |  |  |  |  |  |  | 192 |
| **МОО 1** | **Компонент по выбору: Кондитерские изделия кухонь мира** | |  | |  | |  | 1 | | **24** | *24* |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  | *24* |
| **МОО2** | **Компонент по выбору: Дизайн при оформлении кондитерских изделии** | |  | |  | |  | 1 | | **24** |  | *24* |  |  | | |  |  |  |  |  |  | *24* |
| ПА | Промежуточная аттестация | |  | |  | |  | 1 | | *24* | 24 |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  | **24** |
| ИА | Итоговая аттестация | |  | |  | |  | 2 | | *48* | 48 |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  | **48** |
|  | Итого на обязательное обучение | |  | |  | |  | 60 | | 1440 | 378 | 312 |  | 696 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 648 | 792 |
|  | **Итого на рабочую специальность** | |  | |  | |  | **180** | | **4320** | **528** | **432** |  | **696** | | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **696** | **960** |
| К | **Консультации** | |  | |  | |  | **12** | | **288** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| К01 | Казахский язык и литература | |  | |  | |  | 1 | | 24 |  |  |  |  | | |  | **12** | **12** |  |  |  |  |
| К02 | Русский язык | |  | |  | |  | 1 | | 24 |  |  |  |  | | |  | **12** | **12** |  |  |  |  |
| К03 | История Казахстана | |  | |  | |  | 1 | | 24 |  |  |  |  | | |  | **12** | **12** |  |  |  |  |
| К04 | Химия | |  | |  | |  | 1 | | 24 |  |  |  |  | | |  |  |  | **24** |  |  |  |
| К05 | Математика | |  | |  | |  | 1 | | 24 |  |  |  |  | | |  |  |  | **24** |  |  |  |
| К06 | Спецтехнология | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | **24** | **24** |
|  | **Резерв** | |  | |  | |  | **2** | | **48** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Ф | **Факультативы** | |  | |  | |  | **12** | | **288** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Ф01 | Самопознание | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **12** |
| Ф02 | Религоведение | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **12** |
| Ф03 | Мое здоровье | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **12** |
| Ф04 | Разговорный казахский язык | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **12** |
| Ф04 | Разговорный английский язык | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  | **12** | **12** | **12** | **12** |
| Ф05 | **Woild Skills** | |  | |  | |  | 2 | | 48 |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  | **48** | **48** |
| **К\Ф** | **Всего:** | |  | |  | |  | **24** | | **576** |  |  |  |  | | |  | **36** | **36** | **156** | **108** | **132** | **132** |
| **К** | **Резерв** | |  | |  | |  | **2** | | **48** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ф** | **Резерв** | |  | |  | |  | **2** | | **50** |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | |  | |  | |  | **206** | | **4994** | **1672** | **1688** |  | **1392** | | | **0** | **674** | **864** | **768** | **932** | **696** | **912** |

\* При кредитной технологии обучения объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в кредитах, осваиваемых им по каждой учебной дисциплине и (или) модулю или другим видам учебной работы.

\*\* В РУПл трудоемкость каждого модуля определяется в кредитах (общий объем учебного времени) и в часах (распределение учебного времени по видам). Общий объем каждого модуля составляет целое число.