

СОГЛАСОВАНО:  
методсовет КГУ "Тайыншинский  
колледж агробизнеса"  
№ 1 протокола  
28.08 2020

СОГЛАСОВАНО:  
Ж.Казбекова

СОГЛАСОВАНО:  
Е.Николюк

"УТВЕРЖДАЮ"  
Директор КГУ "Тайыншинский  
колледж агробизнеса"  
Д.Е.Ташетов  
28.08 2020 г

**РАБОЧИЙ  
УЧЕБНЫЙ ПЛАН**



По профессии: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 "Повар" 050802 2 "Кондитер" 050804 2 "Официант"

Срок обучения: 2 г 10 мес

Форма обучения: очная

На базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Контрольная работа, кол-во	Объем учебного времени (час.)									
		Экзамен	Зачет (семестр)		Всего	Из них на:			распределение часов по курсам и семестрам					
						Теоретические занятия	Лабораторно-практические работы, курсовые проекты и работы	Производственное обучение и профессиональная практика	1 курс		2 курс		3 курс	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ООД 01	Общеобразовательные дисциплины				1448	725	723		493	585	370	0	0	0
ООД 1.1	Казахский язык и литература	+	1, 2	2	120	60	60		60	60				
ООД 1.2	Русский язык		1, 2	2	60	23	37		30	30				
ООД 1.3	Русская литература	+	1, 2		60	37	23		30	30				
ООД 1.4	Иностранный язык		1, 2	2	120	47	73		51	69				
ООД 1.5	Всемирная история		1, 2		60	37	23		30	30				
ООД 1.6	История Казахстана	+	3		90	56	34				90			
ООД 1.7	Самопознание		1, 2, 3		60	60			13	17	30			
ООД 1.8	География		1, 2		60	50	10		30	30				

ООД 1.9	Математика	+	1, 2	2	180	60	120		85	95				
ООД 1.10	Информатика		3	1	90	60	30				90			
ООД 1.11	Физика		1, 2, 3	2	150	60	90		40	40	70			
ООД 1.12	Химия	+	1, 2, 3	2	150	120	30		30	30	90			
ООД 1.13	Начальная военная и технологическая подготовка		1,2		90	47	43		34	56				
ООД 1.14	Физическая культура		1,2		158	8	150		60	98				
<b>БМ 00</b>	<b>Базовые модули</b>				<b>152</b>		<b>152</b>				<b>34</b>	<b>42</b>	<b>15</b>	<b>61</b>
<b>БМ 01</b>	<b>Развитие и совершенствование физических качеств</b>													
<b>БМ 01.1</b>	<b>Физическая культура</b>	+	3,4,5,6		152		152				34	42	15	61
	<i>Квалификация 050801 2 "Повар"</i>													
	<b>Профессиональные модули</b>				<b>1208</b>	<b>351</b>	<b>245</b>	<b>612</b>	<b>128</b>	<b>175</b>	<b>136</b>	<b>769</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПМ 01</b>	<b>Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции</b>		+		<b>192</b>	<b>135</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>25</b>	<b>33</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Товароведение пищевых продуктов		1,2,3,4		82	53	29		16	16	10	40		
	Организация производства на предприятиях питания		1,2,3		38	28	10		15	5	18			
	Охрана труда		1,4		20	18	2		10			10		
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		1,2,3,4		20	14	6		5	4	5	6		
	Экономика предприятий питания		1		32	22	10		32					
<b>ПМ 02</b>	<b>Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья</b>	+			<b>205</b>	<b>40</b>	<b>33</b>	<b>132</b>	<b>10</b>	<b>43</b>	<b>18</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Технология приготовления пищи		1,2,4		41	21	20		10	11		20		
	Организация производства на предприятиях питания		4		14	7	7					14		
	Оборудование предприятий питания		4		18	12	6					18		
	Производственное обучение		2,3,4		92			92		32	18	42		
	Учебно-ознакомительная практика		2		16			16				16		
	Технологическая практика				24			24				24		

<b>ПМ 03</b>	<b>Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов</b>	+			<b>308</b>	<b>67</b>	<b>65</b>	<b>176</b>		<b>65</b>	<b>39</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Технология приготовления пищи		2,3,4		51	41	10			13	15	23		
	Организация производства на предприятиях питания		4		13	8	5					13		
	Оборудование на предприятиях питания		4		26	18	8					26		
	Торговые вычисления		4		12	0	12					12		
	Профессиональный казахский язык		4		15		15					15		
	Профессиональный английский язык		4		15		15					15		
	Производственное обучение		2,3,4		136			136		52	24	60		
	Технологическая практика		4		40			40				40		
<b>ПМ 04</b>	<b>Оформление и реализация готовой продукции</b>		+		<b>437</b>	<b>77</b>	<b>56</b>	<b>304</b>		<b>42</b>	<b>46</b>	<b>349</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Экономика предприятий питания		4		20	16	4					20		
	Технология приготовления пищи		4		10	7	3					10		
	Организация производства на предприятиях питания		4		29	14	15					29		
	Оборудование предприятий питания		4		20	16	4					20		
	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		4		24	24	0					24		
	Профессиональный казахский язык		4		15		15					15		
	Профессиональный английский язык		4		15		15					15		
	Производственное обучение		2,3,4		170			170		42	46	82		
	Технологическая практика		2,4		134			134				134		
<b>МОО 01</b>	<b>Модули, определяемые организацией образования</b>		+		<b>66</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<i>Приготовление блюд с учетом особенностей региона</i>													
	Национальная кухня		4		26	10	16					26		
	<i>Технология расчета</i>													
	Калькуляция		1		26	8	18		26					
	<i>Освоение психолого-этических навыков в профессиональной деятельности</i>													
	Психология и этика профессиональной деятельности		1		14	14	0		14					

ПА 1	Промежуточная аттестация	2,3,4	108	50	58		58	20	30		
ИА 01	Итоговая аттестация:	4	36	36					36		
	Квалификация - 050802 2 "Кондитер"										
	Профессиональные модули		648	172	116	360		0	0	648	0
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста	+	146	44	14	88				146	
	Технология мучных кондитерских изделий	5	14	14	0					14	
	Товароведение пищевых продуктов	5	12	10	2					12	
	Оборудование предприятий питания	5	4	4	0					4	
	Организация производства на предприятиях питания	5	4	4	0					4	
	Экономика предприятий питания	5	12	6	6					12	
	Торговые вычисления	5	12	6	6					12	
	Производственное обучение	5	48			48				48	
	Технологическая практика	5	40			40				40	
ПМ 06	Разделка теста, формирование изделий из теста	+	118	26	16	76				118	
	Технология мучных кондитерских изделий	5	32	18	14					32	
	Оборудование предприятий питания	5	6	4	2					6	
	Организация производства на предприятиях питания	5	4	4	0					4	
	Производственное обучение	5	36			36				36	
	Технологическая практика	5	40			40				40	
ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста		166	26	20	120				166	
	Технология мучных кондитерских изделий	5	28	10	18					28	
	Оборудование предприятий питания	5	6	4	2					6	
	Организация производства на предприятиях питания	5	4	4	0					4	
	Охрана труда	5	8	8	0					8	
	Производственное обучение	5	80			80				80	
	Технологическая практика	5	40			40				40	
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки	+	56	42	14	0				56	

	Технология мучных кондитерских изделий		5		24	12	12					24		
	Товароведение пищевых продуктов		5		12	10	2					12		
	Организация производства на предприятиях питания		5		6	6	0					6		
	Оборудование предприятий питания		5		6	6	0					6		
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		5		8	8	0					8		
<b>ПМ 09</b>	<b>Оформление мучных кондитерских изделий</b>	+			<b>138</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>76</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>138</b>	<b>0</b>
	Технология мучных кондитерских изделий		5		32	20	12					32		
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		5		6	6	0					6		
	Основы стандартизации сертификации и метрологии		5		4	4	0					4		
	Профессиональный казахский язык		5		10	2	8					10		
	Профессиональный английский язык		5		10	2	8					10		
	Производственное обучение		5		36			36				36		
	Технологическая практика		5		40			40				40		
<b>МОО 02</b>	<b>Модули, определяемые организацией образования</b>				<b>24</b>		<b>24</b>					<b>24</b>		
	<i>Изучение приемов и способов дизайна и оформления кондитерских изделий</i>													
	Дизайн и оформление кондитерской продукции		5		24		24					24		
<b>ПА 02</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		5		<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>		
	Квалификация 050804 2 "Официант"				<b>612</b>	<b>172</b>	<b>116</b>	<b>324</b>						
	Профессиональные модули				<b>612</b>	<b>172</b>	<b>116</b>	<b>324</b>						<b>612</b>
<b>ПМ 10</b>	<b>Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартом предприятия</b>				110	34	14	62						<b>110</b>
	Организация обслуживания посетителей		6		18	10	8							18
	Охрана труда		6		4	2	2							4
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		6		8	6	2							8
	Психология и этика профессиональной деятельности		6		4	4								4

	Профессиональная эстетика и дизайн		6		8	8								8
	Экономика предприятия		6		6	4	2							6
	Производственное обучение		6		24				24					24
	Профессиональная практика		6		38				38					38
<b>ПМ 11</b>	<b>Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках</b>				144	58	30	56						<b>144</b>
	Организация обслуживания посетителей		6		8	4	4							8
	Организация производства на предприятиях питания		6		20	16	4							20
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		6		8	6	2							8
	Психология и этика профессиональной деятельности		6		8	8								8
	Профессиональная эстетика и дизайн		6		8	8								8
	Профессиональный казахский язык		6		8		8							8
	Профессиональный английский язык		6		8		8							8
	Кулинарная характеристика блюд		6		10	8	2							10
	Товароведение пищевых продуктов		6		10	8	2							10
	Производственное обучение		6		18				18					18
	Профессиональная практика		6		38				38					38
<b>ПМ 12</b>	<b>Подготовка обеденного зала к обслуживанию</b>				102	22	18	62						<b>102</b>
	Организация обслуживания посетителей		6		12	6	6							12
	Охрана труда		6		4	4								4
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		6		8	4	4							8
	Психология и этика профессиональной деятельности		6		8	4	4							8
	Профессиональная эстетика и дизайн		6		8	4	4							8
	Производственное обучение		6		24				24					24
	Профессиональная практика		6		38				38					38
<b>ПМ 13</b>	<b>Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета</b>				106	12	22	72						<b>106</b>
	Организация обслуживания посетителей	+	6		10	4	6							10

	Профессиональная эстетика и дизайн		6		8	8							8	
	Профессиональный казахский язык		6		8		8						8	
	Профессиональный английский язык		6		8		8						8	
	Производственное обучение		6		24			24					24	
	Профессиональная практика		6		48			48					48	
<b>ПМ 14</b>	<b>Обслуживание посетителей</b>	+			<b>150</b>	<b>46</b>	<b>32</b>	<b>72</b>					<b>150</b>	
	Организация обслуживания посетителей		6		16	10	6						16	
	Психология и этика профессиональной деятельности		6		8	8							8	
	Торговые вычисления		6		8	4	4						8	
	Организация производства на предприятиях питания		6		8	4	4						8	
	Профессиональный казахский язык		6		8		8						8	
	Профессиональный английский язык		6		8		8						8	
	Экономика предприятий питания		6		6	6							6	
	Кулинарная характеристика блюд и напитков		6		10	8	2						10	
	Охрана труда		6		6	6							6	
	Производственное обучение		6		24			24					24	
	Профессиональная практика		6		48			48					48	
<b>ПА 03</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>		5		<b>36</b>	<b>36</b>						36		
<b>ИА 03</b>	<b>Итоговая аттестация:</b>		6		<b>36</b>		<b>36</b>						<b>36</b>	
	<b>Итого на обязательное обучение:</b>				<b>4320</b>	<b>1578</b>	<b>1446</b>	<b>1296</b>	<b>621</b>	<b>818</b>	<b>560</b>	<b>877</b>	<b>735</b>	<b>709</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>				<b>300</b>	<b>300</b>				<b>100</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>60</b>
<b>К</b>	Казахский язык и литература		2		40	40				40				
<b>К</b>	Русский язык и литература		2		20	20				20				
<b>К</b>	Математика		2		20	20				20				
<b>К</b>	История Казахстана		3		20	20					20			
<b>К</b>	Химия		3		20	20					20			
	<i>Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов</i>													
<b>К</b>	Технология приготовления пиццы		2,3,4		30	30				10	10	10		
<b>К</b>	Товароведение пищевых продуктов		2,3,4		30	30				10	10	10		
<b>К</b>	Оборудование на предприятиях питания		4		20	20						20		

	<i>Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста</i>												
К	Технология мучных кондитерских изделий	5	20	20							20		
	<b>Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета</b>												
К	Организация обслуживания посетителей	6	30	30								30	
К	Организация производства на предприятиях питания	6	30	30								30	
К	Применение информационных технологий	5	20	20							20		
Ф	<b>Факультативные занятия</b>		<b>340</b>	<b>340</b>	<b>0</b>		<b>63</b>	<b>52</b>	<b>75</b>	<b>43</b>	<b>53</b>	<b>54</b>	
Ф	Валеология	1,2	36	36			18	18					
Ф	Всемирная история	1	20	20			20						
Ф	Биология	3	22	22						22			
Ф	Основы предпринимательской деятельности	3	36	36						36			
Ф	Казахстанское право	4	28	28							28		
Ф	Применение профессиональной лексики в сфере профессиональной деятельности	5	50	50								30	20
Ф	Профилактика ВИЧ/СПИДа	1,2	34	34			15	19					
Ф	"Тілді білу - өмір талабы"	1,2,3,4,5,6	90	90			10	15	17	15	13	20	
Ф	Подготовка участников к соревнованиям World Skills - реализация образовательных модулей: тех. описание конкурсного задания, инфраструктурный лист, конкурсное задание, критерии оценивания	5,6	24	24								10	14
	<b>Всего:</b>		<b>4960</b>	<b>2218</b>	<b>1446</b>	<b>1296</b>	<b>684</b>	<b>970</b>	<b>695</b>	<b>960</b>	<b>828</b>	<b>823</b>	



**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к рабочему учебному плану по специальности 0508000 «Организация питания»**  
**квалификации 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер»; 050804 2 «Официант»**

Рабочий учебный план по специальности 0508000 «Организация питания» составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, от 31 октября 2018 года № 604 и Типовых учебных планов и образовательных программ ТиПО, утвержденных приказом Министра образования и науки РК за № 553 от 31.10.2017 г.

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

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин с учетом профиля специальности определено по направлению: естественно-математическое.

Рабочий учебный план разработан на основе модульной технологии.

В образовательную программу включены следующие базовые модули:

1) развитие и совершенствование физических качеств;

Рабочий учебный план состоит из следующих модулей:

1. Общеобразовательный модуль – 1448 часов

2. Базовый модуль – 152 часа

3. Профессиональный модуль – 2468 часов

4. Промежуточная и итоговая аттестация 252 часов.

итого на обязательное обучение выделено - 4320 часов

Учебный план составлен на основании «Инструктивно-методических рекомендаций по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2020-2021 учебного года» Общее количество часов в модуле общеобразовательных дисциплин составляет 1448 часов, экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет часов выделенных на данный модуль:

Казахский язык и литература

Русская литература

Математика

История Казахстана

Химия

На Профессиональный модуль выделено 2468 часов, экзамены проходят по следующим модулям:  
050801 2 «Повар»

1. ПМ 02 Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.

2. ПМ 03 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.

050802 2 «Кондитер»

1. ПМ 09 Оформление мучных кондитерских изделий

050804 2 «Официант»

1. ПМ 13 Организация обслуживания посетителей.

2. ПМ 14 Обслуживание посетителей

**Консультации 300 часов**

Казахский язык и литература - 40 часов

Русский язык и литература - 20 часов

Математика – 20 часов

История Казахстана -20 часов

Химия -20 часов

Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.

Технология приготовления пищи -30 часов

Товароведение пищевых продуктов - 30 часов

Оборудование на предприятиях питания - 20 часов

Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста.

Технология мучных кондитерских изделий - 20 часов

Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета

Организация обслуживания посетителей - 30 часов

Организация производства на предприятиях питания - 30 часов

Применение информационных технологий - 20 часов

**Факультативные занятия – 340 часов**

Валеология -36 часов

Всемирная история-20 часов

Биология - 22 часа

Основы предпринимательской деятельности -36 часов

Применение профессиональной лексики-50 часов

Казахстанское право-28 часов

Профилактика ВИЧ/СПИД – 34 часа

Тілді білу - өмір талабы- 90 часов

Подготовка участников к конкурсу WorldSkills - 24 часа