

"Согласовано"

Методический совет  
КГУ "Тайыншинский колледж  
агробизнеса"

Протокол № 1

" 27 " 08 2022 год

"Согласовано"

ИП "Казбекова Ж.М."

  
Ж.М. Казбекова

" 27 " 08 2022 год

"Согласовано"

ИП "Николюк Е.В."

  
Е.В. Николюк

" 27 " 08 2022 год

"Утверждаю"

Директор  
КГУ "Тайыншинский колледж  
агробизнеса"

  
Д.Е. Ташетов

" 27 " 08 2022 год

### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация: 3W10130301 «Кондитер-оформитель»  
3W10130302 «Повар»

Форма обучения: очная

На базе основного среднего образования

№ п/п	Наименование курсов, дисциплин/модулей, практик	Формы контроля		Контрольная работа, кол-во	Кредиты	Объем учебного времени (час.)					Распределение по курсам и семестрам					
		Экзамен	Зачет (семестр)			Всего	Из них на:				1 курс		2 курс		3 курс	
							Теоретическое занятие	Лабораторно-практические работы, курсовые проекты и работы	курсовой проект/работа	Производственное обучение и профессиональная практика	Индивидуальный	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
ООД 0	Общеобразовательные дисциплины				60	1440	805	635		496	680	264	0	0	0	
ООД 1	Казахский язык и литература	+	1	2	5	120	80	40		48	72					
ООД 2	Русский язык	+	1	2	3	72	40	32		24	48					
ООД 3	Русская литература		1,2		3	72	60	12		48	24					
ООД 4	Иностранный язык		1,2	2	5	120	80	40		48	72					
ООД 5	Всемирная история		1,2		3	72	66	6		48	24					
ООД 6	История Казахстана	+	2		4	96	62	34		48	48					
ООД 7	География		1,2		3	72	57	15		36	36					
ООД 8	Математика	+	1	2	8	192	60	132		72	120					

ООД 9	Информатика		3	1	2	48	38	10					48				
ООД 10	Физика		1,2,3	2	6	144	54	90				60	36	48			
ООД 11	Химия	+	1,2	2	6	144	90	54				24	24	96			
ООД 12	Начальная военная и технологическая подготовка		1,2		4	96	36	60				28	68				
ООД 13	Физическая культура		1,2		5	120	10	110				60	60				
ПА 01	Промежуточная аттестация				3	72	72						48	24			
БМ 0	Общее профессиональное обучение				12	288	140	148				0	0	60	108	96	24
БМ 1	Развитие и совершенствование физических качеств	+			5	120	0	120						60	60	0	0
	Физическая культура		3		5	120		120						60	60		
БМ 2	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий				4	96	72	24							24	48	24
	Информационные технологии		4,5,6		4	96	72	24							24	48	24
БМ 3	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства				3	72	68	4							24	48	0
	Основы рыночной экономики		4		1	24	24								24		
	Основы предпринимательской деятельности		5		2	48	44	4								48	
	<i>Квалификация 3/101303/01 "Кондитер-оформитель"</i>																
	Профессиональные модули				53	1272	262	194	816			108	156	288	720	0	0
ПМ 1	Подготовка сырья и замес теста.			+	10	240	44	4	192			108	66	66	0	0	0
	РО 1.2. Замешивает различные виды теста. (Технология приготовления мучных кондитерских изделий)		1		1	24	24					24					
	РО 1.1. Оценивает качество сырья для приготовления и замеса теста (Товароведение пищевых продуктов)		1		1	24	20	4				24					
	РО 1.2. Замешивает различные виды теста. РО 1.3 Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способами (Производственное обучение)		1,2,3		8	192			192			60	66	66			
ПМ 2	Разделка теста, формование изделий из теста.	+		+	9	216	68	28	120			0	90	126	0	0	0

	РО 2.1 Формовать изделия из бисквитного теста (Технология приготовления мучных кондитерских изделий)		2		2	48	24	24			24							
	РО 2.2 Разделять слоёное, песочное и заварное тесто и формовать изделия из него (Охрана труда и ТБ)		2		1	24	22	2			12							
	РО 2.2 Разделять слоёное, песочное и заварное тесто и формовать изделия из него (Оборудование предприятий питания)		2		1	24	22	2			6							
	РО 2.3 Выпекать различные изделия из теста (Производственное обучение)		2,3		5	120					120							
<b>ПМ 3</b>	<b>Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий</b>				<b>31</b>	<b>744</b>	<b>126</b>	<b>114</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>648</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	РО 3.1 Подготовить полуфабрикаты и изделия к выпечке (Оборудование предприятий питания)		3,4		1	24	22	2					12				12	
	РО 3.3 Готовить крем. (Организация предприятий питания)		4		1	24	24										24	
	РО 3.3 Готовить крем. (Профессиональная эстетика и дизайн)		4		1	24	12	12									24	
	РО 3.2 Готовить сиропы, помады, карамель, сахарную мастику, желе (Технология приготовления мучных кондитерских изделий)		3, 4		3	72	24	48									48	24
	РО 3.1 Подготовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. (Товароведение пищевых продуктов)		3,4		1	24	20	4									12	12
	РО 3.4 Готовить, оформлять кондитерские изделия. (Производственное обучение)		3,4		7	168											24	144
	РО 3.5 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста, применять различные приемы приготовления отделочных полуфабрикатов. (Профессиональная практика на получение рабочей квалификации)		4		14	336												336
<b>ИА1</b>	<b>Итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен</b>				<b>3</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>										<b>72</b>
	<i>Квалификация 3W10130302 "Повар"</i>																	
	<b>Профессиональные модули</b>		<b>+</b>	<b>+</b>	<b>55</b>	<b>1320</b>	<b>308</b>	<b>100</b>	<b>912</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>516</b>	<b>804</b>	





	РО 5.3 Пользоваться сборником рецептов, блюд и кулинарных изделий, составлять технологические карты (Калькуляция)	5	1	24	18	6							24		
	РО 5.1 Владеть вопросами диетического питания (Охрана труда и ТБ)	5,6	1	24	22	2							12	12	
	РО 5.1 Владеть вопросами диетического питания (Основы физиологии питания)	6	1	24	20	4								24	
	РО 5.5 Готовить блюда лечебного и школьного питания. (Производственное обучение )	5,6	4	96				96					24	72	
<b>ПМ 6</b>	<b>Оформление и реализация готовой продукции</b>		<b>28</b>	<b>672</b>	<b>60</b>	<b>60</b>		<b>552</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>672</b>	
	РО 6.1 Готовить и оформлять банкетные блюда (Технология приготовления пищи)	6	1	24	12	12								24	
	РО 6.3 Характеризовать ассортимент различных национальных блюд народов мира. (Кухня народов мира)	6	1	24	24									24	
	РО 6.4 Оформлять и реализовывать готовую продукцию. (Производственное обучение )	6	4	96				96						96	
	РО 6.2 Отпускать готовую продукцию с линии раздачи РО 6.1 Готовить и оформлять банкетные блюда (Производственная практика на получение рабочей специальности)	6	19	456				456						456	
<b>ИА 2</b>	<b>Итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен</b>		<b>3</b>	<b>72</b>	<b>24</b>	<b>48</b>								<b>72</b>	
	<b>Итого на обязательное обучение:</b>		<b>180</b>	<b>4320</b>	<b>1515</b>	<b>1077</b>		<b>1728</b>		<b>604</b>	<b>836</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>		<b>12</b>	<b>288</b>	<b>288</b>				<b>0</b>	<b>84</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	
<b>К</b>	Казахский язык и литература		1	24	24					24					
<b>К</b>	Русский язык и литература		1	24	24					24					
<b>К</b>	Математика		1	24	24					24					
<b>К</b>	История Казахстана		1	24	24					24					
<b>К</b>	Химия		1	24	24					24					
<b>К</b>	Квалификация 3W10130301 "Кондитер-оформитель", ПМ 02		3	72	72					12	24	36			
<b>К</b>	Квалификация 3W10130302 "Повар", ПМ 01		4	96	96								48	48	
<b>Ф</b>	<b>Факультативные занятия</b>		<b>14</b>	<b>336</b>	<b>336</b>				<b>72</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	<b>48</b>	

Ф	Валеология		2		1	24	24					12	12				
Ф	Всемирная история		2		1	24	24						24				
Ф	Биология		3		1	24	24							24			
Ф	Казахстанское право		3		1	24	24								24		
Ф	Профилактика ВИЧ/СПИД		1		1	24	24					24					
Ф	Применение профессиональной лексики в сфере профессиональной деятельности		4		2	48	48							24	24		
Ф	"Тілді білу - өмір талабы"		3		3	72	72					36	12	24			
Ф	Подготовка участников к соревнованиям World Skills - реализация образовательных модулей: тех. описание конкурсного задания, инфраструктурный лист, конкурсное задание, критерии оценивания				4	96	96									48	48
<b>Всего:</b>					<b>206</b>	<b>4944</b>	<b>2139</b>	<b>1077</b>		<b>1728</b>		<b>676</b>	<b>968</b>	<b>756</b>	<b>912</b>	<b>708</b>	<b>924</b>

**График учебного процесса  
специальность 10130300 Организация питания  
2022-2025 учебные годы**

Курсы недели	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				январь		февраль					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т
							ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО			ПО	ПО	Т	ПО	ПО	ПО
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т
			ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО			ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т
	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО			ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО

Курсы недели	март					апрель				май					июнь				июль				август				
	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ПО	ПО	ПО	ПО	Пдн	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПС	ПО	ПО	ПО	Т	ПА									
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	ПО	ПО	ПО	ПО	Пдн	ПО	ПО	ПО	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ИА									
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т									
	ПО	ПО	ПО	ПО	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	Пдн									

**Условные обозначения:**

- ТО – теоретическое обучение
- ПО – производственное обучение
- ПП – профессиональная практика
- ПА – промежуточная аттестация
- ДП – дипломное проектирование (если запланировано)
- К – каникулы
- Пдн – праздничные дни
- ИА – итоговая аттестация
- ПС – полевые сборы

**График учебного процесса  
специальность 10130300 Организация питания  
2022-2025 учебные годы**

Курсы недели	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				январь				февраль			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
I	36	36	36	36	36	36	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	36	К	К	30	30	36	30	30	30
							6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				6	6		6	6	6
II	36	36	30	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	ПА	К	К	24	24	24	24	24	24
			6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12				12	12	12	12	12	12
III	36	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	К	К	30	18	18	18	18	18
		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18			6	18	18	18	18	18

Курсы недели	март					апрель				май					июнь				июль				август				
	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	30	30	30		30	30	30	30	30	30	30	30	6	30	30	30	36	18	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	6	6	6	Пнд	6	6	6	6	6	6	6	6	30	6	6	6		ПА									
II	24	18	18		24	24	24		36	36	36	36	36	36	36	36	12	ИА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	12	18	18	Пнд	12	12	12										ПА										
III	18	18	18		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	ИА									
	18	18	18	Пнд													ИА										



**Сводные данные по бюджету времени  
специальность 10130300 Организация питания  
2022-2025 учебные годы**

Курс	Теоретическое обучение			Промежуточная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирование (если запланировано)	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
<b>I</b>	33	1218	51	48	174			1	11	52
<b>II</b>	19	702	29	24	642		72	1	11	52
<b>III</b>	13	456	19		912		72	1	2	43
<b>Итого</b>	<b>65</b>	<b>2376</b>	<b>99</b>	<b>72</b>	<b>1728</b>		<b>144</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### к рабочему учебному плану по специальности 10130300 «Организация питания» квалификации 3W10130301 Кондитер–оформитель, 3W10130302 Повар

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

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

Рабочий учебный план состоит из следующих модулей:

Общеобразовательный модуль – 1440 часов/60 кредитов

Базовый модуль – 288 часов / 12 кредитов

Профессиональный модуль -2592 часа /108 кредитов

Промежуточная и итоговая аттестация 72/3, 48/2 (часы итоговой и промежуточной аттестации включены в модули)

итого на обязательное обучение выделено- 4320 часов /180 кредитов

На основании «Инструктивно- методических рекомендации по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2022-2023 учебного года» пункта 3 и приказа Министра просвещения РК от 3 августа 2022 года № 348 предмет «Самопознание» исключен. Часы по предмету «Самопознание» в количестве 48 часов были перераспределены на предмет «Казахский язык и литература» -24 часа, «Английский язык»-24 часа

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

Казахский язык

Русский язык

Математика

История Казахстана

Химия

На Профессиональный модуль выделено 2592 часа /108 кредитов, экзамены проходят по следующим модулям:

3W10130301 «Кондитер – оформитель»

ПМ 2 Разделка теста формирование изделий из теста

3W10130302 «Повар»

ПМ 4 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.

ПМ 5 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.

В разделе квалификаций на промежуточную и итоговую аттестацию выделено 72 часа.

**Консультации 288 часа / 12 кредита**

Казахский язык и литература-24часа/ 1 кредит

Русский язык и литература- 24часа/1 кредит

Математика – 24 часа/1 кредит

История Казахстана -24 часа/1 кредит

Химия -24 часа/1 кредит

ПМ 2 Разделка теста формирование изделий из теста-72 часа /3 кредита

ПМ 4 Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов-48 часов /2 кредита

ПМ 5 Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания-48 часов /2 кредита

**Факультативные занятия – 336 часов/14 кредита**

Валеология - 24 часа/1 кредит

Всемирная история-24 часа/1 кредит

Биология-24 часа/1 кредит

Применение профессиональной лексики-48 часов /2 кредита

Профилактика ВИЧ/СПИД – 24 часа/1 кредит

Тілді білу - өмір талабы-72 часа/3 кредита

Подготовка участника к конкурсу WorldSkills - 96 часов /4 кредита

**Дополнения и изменения к РУП:**

1. Внесены изменения в действующий учебный план согласно п. 16 ГОСО за счёт перераспределения учебных часов между семестрами - учебная нагрузка во 2, 3, 4, 5, 6 семестрах составляет не менее 36 часов в неделю.
2. Внесены изменения в действующий учебный план согласно п. 18 ГОСО за счёт перераспределения учебных часов между семестрами, объём учебного времени на обязательное обучение в разрезе 2-го и 3-го курсов составил 1440 часов.