

Согласовано

И.П. Давыдова П.А.

Администратор ресторана "Сафар" "

Давыдова

И. Вавилова

2020 г.



Утверждено

Директор ГККП "Агротехнический колледж,

г. Бирода Ермил" при управлении

образования Акмолинской области

Д. Клименко



2020 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в государственном коммунальном казенном предприятии

"Агротехнический колледж, г. Бирода Есиль,"

при управлении образования Акмолинской области

Код и профиль образования: 0500000 "Сервис, экономика и управление"

Код и наименование специальности: 0508000 "Организация питания"

Код и наименование квалификации: 050801 2 "Повар"

050802 2 "Копилтер"

050804 2 "Официант"

Форма обучения: очная, дневная

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

Годы обучения по диплому и плану: 2020-2021 учебный год

2021-2022 учебный год

2022-2023 учебный год

Разработчики РУП:

Зам. директора по УР

Преподаватель специальных дисциплин

Мастер производственного обучения

Д.Шульга

Г.Тасмагамбетова

П.Рахматуллина

Основания разработки РУП:

приказ Министра образования и науки РК

от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальности «технического и профессионального образования» приказа Министра образования и науки РК от 31 октября 2018 года № 604

«Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов образования всех уровней образования»

Методического письма МОН РК № 5-13-4/2937 от 12.08.2020 "Обеспечение реализации образовательных программ общего среднего образования в системе технического и профессионального образования

Цели разработки РУП:

формирование базовых и профессиональных компетенций на основе модулей технологии обучения

Рассмотрено на заседании

методического совета

протокол № 5 от августа 2020 г.

Председатель МС

М.А.Абдуллина

Д.Шульга

Пояснительная записка
к рабочему учебному плану

Код и наименование специальности **050800 «Организация питания»**

Код и наименование квалификации:

050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

050804 2 «Офитангл»

Настоящий учебный план составлен на основе приложения 34-36 приказа Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования», а так же согласно приложению 5 приказа Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов образования всех уровней образования».

Код и наименование специальности **050800 «Организация питания»** указаны в соответствии с ПК РК 05-2008 Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального образования утвержденным приказом Комитета по технической регуляции и метрологии Министерства индустрии и торговли РК от 3 июня 2008 № 273-04, квалификации: повар, кондитер, официант.

Форма освоения образовательной учебной программы по специальности - очная.
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования.

Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным занятиям и консультациям и составляет **4320** часов. На общеобразовательные дисциплины отводится **1448** часов. Количество по общеобразовательным предметам распределено согласно методических указаний МОН РК № 5-13-4/2937 от 12.08.2020 "Особенности реализации образовательных программ общего среднего образования в системе технического и профессионального образования». Планом предусмотрено изучение 14 дисциплин. Наряду с обязательными дисциплинами предусмотрены изучение 4 профилирующих дисциплин, 2 дисциплины углубленного (физика, химия) и стандартного (биология, всемирная история) уровней обучения. На профилирующие дисциплины углубленного уровня отводится по 150 часов, на дисциплины стандартного уровня – 60 часов. На основании главы 2, п.13, п.п.1 Государственного общеобразовательного стандарта технического и профессионального образования добавлено 20 часов на дисциплину «Казахский язык и литература» за счет часов математики. В соответствии с требованиями ГОСО выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1-2 году обучения.

Изучение дисциплины «Основы предпринимательства и бизнеса» предусмотрено за счет факультативов в количестве 36 часов.

На начальную военную и технологическую подготовку отведено 90 часов, из них на проведение учебно-полевых сборов 30 часов.

На основании главы 2, п.19 государственного общеобразовательного стандарта технического и профессионального образования при проведении лабораторных работ, практических занятий, в том числе по физическому воспитанию и занятий по отечественному общепрофессиональному, общепрофессиональному и специальным дисциплинам, производственного обучения в мастерских (на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с учебным планом, учебные группы должны состоять на полуроты численностью не более 13 человек. Объем учебного времени на проведение итоговой аттестации составляет не более 2-х недель.

На изучение базового модуля отводится **148** часов для развития и совершенствования физических качеств. По квалификации **050801 2 «Повар»** на профессиональные модули отводится **1212** часов. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

✓ ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пицци и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции» отводится 44 часа;

✓ ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья» отводится 270 часов;

✓ ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов» - 496 часов;

✓ ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции» – 402 часа.

На I курсе предусмотрено изучение двух профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 314 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе столовой колледжа.

ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пицци и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции». Количество часов, входящие в модуль, по предметам следующие:

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ППЗ) занятия	Итого и/или пр/п
Технология приготовления пицци	22		
Экономика предприятий питания	12		
Охрана труда	2		

Организация производства на предприятиях питания	2		
Физиология питания, санитарии и гигиены	6		

ММ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (СППЗ) занятия	Про и /или п/п
Технология приготовления пищи	40	32	
Товароведение	14	6	
Оборудование	10	4	
Организация производства предприятий питания	8	4	
Производственные обучение			50
Учебно - ознакомительная практика			72
Технологическая практика			30

На II курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей ММ 03 и ММ 04 по квалификации «Повар» в количестве 891 час.

Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

ММ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (СППЗ) занятия	Про и /или п/п
Технология приготовления пищи	42	32	
Организация производства на предприятиях питания	20	12	
Товароведение	20	12	
Оборудование	20	8	
Торговые вычисления	30	24	
Профессиональный казахский язык	8	10	
Профессиональный английский язык	8	10	
Производственные обучение			96
Технологическая практика			144

ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Процент /или п/п
Экономика предприятий питания	14	6	
Технология приготовления пищи	32	36	
Организация производства на предприятиях питания	6	12	
Товароведение	6	12	
Оборудование	4	12	
Основы стандартизации, сертификации и метрологии	8		
Профессиональный английский язык	4	6	
Профессиональный английский язык	4	6	
Прикладное обучение			40
Технологическая практика			180

На **II курсе** предусмотрено прохождение технологической практики на базе социальных партнеров и направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с квалификацией повара. Сроки прохождения технологической практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей.

По квалификации **050802 2 «Кондитер»** на профессиональные модули отводится **612 часов**, которые изучаются на 5 семестре. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»-72 часа

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Процент /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	10	6	
Товароведение	8		
Оборудование предприятий питания	6		
Организация производства на предприятиях питания	6	4	
Экономика предприятий питания	6		
Торговые выставки	8		
Производственное обучение			6

Технологическая практика

12

ПМ 06 «Разделка теста, формирование изделий из теста»- 150 часов

Предметы	Теоретические занятия	Практические (УПЗ) занятия	Проб и /или ЛР
Технология научных кондитерских изделий	20	24	
Оборудование предприятий питания	2	6	
Организация производства на предприятиях питания	2		42
Производственное обучение			54
Технологическая практика			

ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (УПЗ) занятия	Проб и /или ЛР
Технология мучных кондитерских изделий	20	22	
Оборудование предприятий питания	4	2	
Организация производства на предприятиях питания	4	4	
Охрана труда	4		30
Производственное обучение			72
Технологическая практика			

ПМ 08 «Приготовление отдельных полуфабрикатов, фарш и начинки»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (УПЗ) занятия	Проб и /или ЛР
Технология мучных кондитерских изделий	20	16	
Товарообразование	4	2	
Организация производства на предприятиях питания	4	4	
Оборудование предприятий питания	4	2	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4		

ПМ 09 «Оформление мучных кондитерских изделий»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (УПЗ) занятия	Проб и /или ЛР

Технология мучных кондитерских изделий	10	12	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4		
Основы стандартизации, сертификации и метрологии	4		
Профессиональный казахский язык	4	6	
Профессиональный английский язык	4	6	
Производственное обучение			36
Технологическая практика			72
Модуль, определяемый ОО Национальные компьютерные навыки	10		36

По

квалификации
050804 2

«Официант»

на

профессиональные модули отводится 612 часов, которые изучаются на 6 семестре.

ПМ 10 «Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ППЗ) занятия	Про и /или ПП
Организация обслуживания посетителей	14	12	
Охрана труда	4		
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4		
Периклюция и этика профессиональной деятельности	4		
Профессиональные эстетика и дизайн	6		
Экономика предприятий питания	4		
Производственное обучение			6
Профессиональная практика			36

ПМ 11 «Презентация БЮД по меню на государственном, русском и английском языках»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ППЗ) занятия	Про и /или ПП
Организация обслуживания посетителей	6	10	
Организация производства на предприятиях питания	2	2	
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4		
Психология и этика профессиональной деятельности	4		
Профессиональный казахский язык	2	4	
Профессиональный английский язык	2	4	

Профессиональная эстетика и дизайн	4		
Кулинарная характеристика блюд	6		
Товароведение	4		
Производственное обучение			6
Профессиональная практика			36

ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ПТЗ) занятия	Про и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	18	28	
Охрана труда	2		
Остатки физиологии питания, санитарии и гигиены	2		
Психология и этика профессиональной деятельности	2		
Профессиональная этика и дизайн			24
Производственное обучение			60
Профессиональная практика			

ПМ 13 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкетов»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ПТЗ) занятия	Про и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	12	6	
Профессиональная этика и дизайн	6		
Профессиональный казахский язык	4	6	
Профессиональный английский язык	4	6	
Производственное обучение			24
Профессиональная практика			60

ПМ 14 «Обслуживание посетителей»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ПТЗ) занятия	Про и /или п/п
Организация обслуживания посетителей	4	8	
Психология и этика профессиональной деятельности	4		
Торговые взаимоотношения	10	8	

Организация производства на предприятии питания	4			
Профессиональный казахский язык	2	6		
Профессиональный английский язык	2	6		
Экономика предприятий питания	4			
Кулинарная характеристика блюд	8			
Охрана труда	2			
Производственное обучение				12
Профессиональная практика				60
Модули, определяемые ОО. Теория подготовки готовых блюд и напитков	10			

Производственное обучение студентов осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная 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. Профессиональная практика имеет цели, задачи и программу, ведется с учетом поставленных, нормативных и инструктивных документов, исходя из которых, определяется соответствующая база профессиональной практики. В качестве базы для проведения профессиональной практики участвующих 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. Профессиональная практика, организована на предприятиях и организациях города, района на самостоятельных рабочих местах, и соответствует учебным планам и позволяет студентам 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 профессиональной практики 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 специальности, типовых учебных программ по дисциплинам и профессиональной практике технического и профессионального образования под редакцией К.К. Борибекова).

Согласно приложения 34 актуализированного типового учебного плана, разработанного НАО «Холдинг «Каспикор» профессиональная практика составляет не менее 40% от общего объема учебного времени обязательного обучения и отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы.

Объекты профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организации питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, процесс расчета стоимости блюд, составление меню, умение давать характеристику блюдам, являющимся в меню, обслуживанию банкетов и т.д.

Виды профессиональной деятельности специалиста 0508000 «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.

Для профессиональной подготовки по профессии 0508000 «Организация питания», квалификация: повар, кондитер, официант имеется следующая актуальная учебно-материальная база:

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

**Требования к уровню подготовки
по специальности 050800 «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: 050801 2 «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: 050802 2 «Кондитер»

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

- ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.
- ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.
- ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
- ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, прощивание, дробление и проч.).
- ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой

- ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
- ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.
- ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.
- ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.
- ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
- ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.
- ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
- ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.
- ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.

Квалификация: 050804 2 «Официант»

- специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
 - ПК 2.1.1. Организовывать свое рабочее место.
 - ПК 2.1.2. Планировать собственные трудовые действия.
 - ПК 2.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
 - ПК 2.1.4. Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой.
 - ПК 2.1.5. Определять потребительские свойства блюд, напитков.
 - ПК 2.1.6. Работать с технологической документацией
 - ПК 2.1.7. Соблюдать принципы эффективной коммуникации.
 - ПК 2.1.8. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.
 - ПК 2.1.9. Подготовить зал в соответствии с видом обслуживания.
 - ПК 2.1.10. Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов.
 - ПК 2.1.11. Встречать и приветствовать гостей на языках клиента.
 - ПК 2.1.12. Принимать и выполнять заказы посетителей.
 - ПК 2.1.13. Создавать гостеприимную атмосферу.
 - ПК 2.1.14. Давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню.
 - ПК 2.1.15. Подавать блюда и напитки к столу, используя различные техники
 - ПК 2.1.16. Выполнять расчет с посетителями.
 - ПК 2.1.17. Обслуживать различные банкеты и приемы.
 - ПК 2.1.18. Составлять отчетную документацию.

План учебного процесса

Специальность: 0508000 "Организация питания"

Квалификация: 050801 2 "Товар"

050802 2 "Кондитер"

050804 2 "Официант"

Форма обучения: дневная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе основного среднего образования

Индекс циклов и дисциплин	Наименование циклов и дисциплин	Форма			Объем учебного			Распределение по семестрам									
		экзамен	зачет	количество контр. работ	Всего	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п	I курс		II курс		III курс				
									1 семестр	2 семестр	Итого часов на I курсе	3 семестр	4 семестр	Итого часов на II курсе	5 семестр	6 семестр	Итого часов на III курсе
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины				1448	794	654	0	538	516	1054	224	170	394	0	0	0
ООД 01	Казахский язык и литература	экс		2	140	70	70		70	70	140						
ООД 02	Русский язык				60	23	37		30	30	60						
ООД 03	Русская литература				60	37	23		30	30	60						
ООД 04	Иностранный язык				120	47	73		30	24	54	26	40	66			
ООД 05	История Казахстана	экс			90	56	34		50	40	90						
ООД 06	Всемирная история				60	37	23		30	30	60						
ООД 07	Самопознание				60	60			10	20	30	20	10	30			
ООД 08	Математика	экс		2	160	50	110		80	80	160						
ООД 09	Информатика				90	60	30					40	50	90			
ООД 10	Физика				150	120	30		78	72	150						
ООД 11	Химия	экс		2	150	120	30		50	50	100	20	30	50			
ООД 12	Биология				60	46	14					30	30	60			
ООД 13	Повышенная доступная и технологическая подготовка				90	60	30		30	30	60	20	10	30			
ООД 14	Физическая культура				158	8	150		50	40	90	68		68			
БМ 00	Вызовые модули	1	2		152	4	148						80	80		72	72

БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств	ЭКЗ		152	4	148				80	80	72	72			
	Квалификация 050801 2 "Помощник"															
ПМ 00	Профессиональные модули		9	1208	352	244	612	44		314	352	578	894	0	0	0
ПМ 01	Выделение контрольных критических точек и процесс приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции		2	44	44					44						
	Технология приготовления пищи			22	22			22		22						
	Экономика предприятий питания			12	12			12		12						
	Охрана труда			2	2			2		2						
	Организация безопасности на предприятиях питания			2	2			2		2						
	Физиологическое питание, санитария и гигиена			6	6			6		6						
ПМ 02	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей меню учебного стола	ЭКЗ	2	270	72	46	152	50	240	270						
	Технология приготовления пищи			72	40	32		12	60	72						
	Технология приготовления пищи			20	14	6			20	20						
	Образование			14	10	4			14	14						
	Организация производства предприятий питания			12	8	4			12	12						
	Производственное обучение			50				50	32	50						
	Учебно - ознакомительная практика			72				72	72	72						
	Технологическая практика			30				30	30	30						
ПМ 03	Выявление теловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	ЭКЗ	2	496	148	108	240			352	144	496				
	Технология приготовления пищи			74	42	32				74		74				
	Организация производства на предприятиях питания			32	20	12				32		32				
	Технологическое			32	20	12				32		32				
	Образование			28	20	8				28		28				
	Торговые вычисления			54	30	24				54		54				
	Профессиональный казахский язык			18	8	10				18		18				
	Профессиональный английский язык			18	8	10				18		18				

	Технологическая практика	12				12												12		12	
ПМ 06	Разделка теста, формирование изделий из теста	150	24	30	96					150	0	150						150	44	44	
	Технология мучных кондитерских изделий	44	20	24						44								44	2	2	
	Оборудование предприятий питания	2	2							2									2		2
	Организация производства на предприятиях питания	8	2	6						8									8		8
	Производственное обучение	42			42					42									42		42
	Технологическая практика	54			54					54									54		54
ПМ 07	Выявка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	162	32	28	102					162	0	162						162	0	162	
	Технология мучных кондитерских изделий	42	20	22						42								42		42	
	Оборудование предприятий питания	6	4	2						6								6		6	
	Организация производства на предприятиях питания	8	4	4						8								8		8	
	Охреша труда	4	4							4									4		4
	Производственное обучение	30			30					30									30		30
Технологическая практика	72			72					72									72		72	
ПМ 08	Приготовление отходовных полуфабрикатов, фаянса и изделий	60	36	24	0					60	0	60						60	0	60	
	Технология мучных кондитерских изделий	36	20	16						36								36		36	
	Оборудование	6	4	2						6								6		6	
	Организация производства на предприятиях питания	8	4	4						8								8		8	
	Оборудование предприятий питания	6	4	2						6								6		6	
	Основа физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4							4								4		4	
ПМ 09	Оформление мучных кондитерских изделий	204	36	24	144					204	36	204						204	36	204	
	Технология мучных кондитерских изделий	22	10	12						22								22		22	
	Основа физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4							4								4		4	
	Основа стандартизации, сертификации и метрологии	4	4							4								4		4	
	Профессиональный казахский язык	10	4	6						10								10		10	
	Профессиональный английский язык	10	4	6						10								10		10	
	Производственное обучение	36			36				36									36		36	
	Технологическая практика	72			72				72									72		72	

ПМ 12	Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей	ЭКЗ	138	26	28	84	138	138	
	Организация обслуживания посетителей		46	18	28		46	46	
	Охрана труда		2	2			2	2	
	Основы физиологии питания, санитария и гигиена		2	2			2	2	
	Психология и этика профессиональной деятельности		2	2			2	2	
	Профессиональная эстетика и дизайн		2	2			2	2	
	Производственное обучение		24			24	24	24	
	Профессиональная практика		60			60	60	60	
	Полюс оценки банкнотного зала в обслуживании		ЭКЗ	138	26	28	84	138	138
	Банкета			28	12	16		28	28
Организация обслуживания посетителей	6	6				6	6		
Профессиональная эстетика и дизайн	10	4		6		10	10		
Профессиональный казахский язык	10	4		6		10	10		
Профессиональный английский язык	24				24	24	24		
Производственное обучение	60				60	60	60		
Профессиональная практика	150	50		28	72	150	150		
ПМ 14	Обслуживание посетителей	ЭКЗ		12	4	8		12	12
Организация обслуживания посетителей	4			4			4	4	
Психология и этика профессиональной деятельности	18		10	8		18	18		
Торговые вычисления	4		4			4	4		
Организация производства на предприятиях питания	4		4			4	4		
Профессиональный казахский язык	8		2	6		8	8		
Профессиональный английский язык	8		2	6		8	8		
Специфика предприятий питания	4		4			4	4		
Кулинарная характеристика блюд	8		8			8	8		
Охрана труда	2		2			2	2		
Производственное обучение	12			12	12	12			
Профессиональная практика	60			60	60	60			

МОО 03	Модули, определяющие основные организационные образованные				10	10												10	10
	Техника подачи головных блюд и напитков			10	10													10	10
ПА 02	Промежуточная аттестация			36														36	36
ИА 02	Итоговая аттестация			36														36	36
	ИТОГО на обязательное обучение			4320	1494	1278	1296	612	828	1440	612	828	1440	612	828			1440	1440
К	Консультации			300						100		100						100	100
Ф 00	Фидуциарные занятия			340						112		116						112	112
Ф 01	Обществознание			50								50							
Ф 02	Акселогия профессионального успеха			40						40									
Ф 03	Кыргызское право			36								36							
Ф 04	Этика и психология семейной жизни			36														36	36
Ф 05	Основы предпринимательства и бизнеса			36														36	36
Ф 06	Защитник Отечества			36						16		20							
Ф 07	Основы делопроизводства			36						36								10	10
Ф 08	ЗОЖ			40						20								10	10
Ф 09	Основы трудового законодательства			30														30	30
	Всего			4960						1652		1656						1652	1652

Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских

Специальность: 050800 «Организация питания»
Квалификация: 050801 2 «Повар»
 050802 2 «Кондитер»
 050804 2 «Официант»

Кабинеты	Лаборатории	Мастерские	Спортивные комплексы	Залы	
«Казахский язык и литература»	Учебная лаборатория «Технология приготовления пищи»		Игровой спортивный зал	Читальный зал	
«Русский язык и литература»				Актовый зал	
«История, обществознание»			Гимнастический спортивный зал	Банкетный зал	
«Математика»				Библиотека	
«Физика»			Суднон	Спортивная площадка	Столовая
«Химия, биология, география»					
«Иностранный язык»					
«ЛРП»					
«Информатика»					
«Специальная технология»					

Примечание: учебному завещанию, в зависимости от условий, разрешается заменять учебные кабинеты, мастерские, лаборатории

**Сводные данные графика учебного процесса
по профессии 0508000 "Организация питания"
Квалификация: 050801 2 "Повар"
050802 2 "Кондитер"
050804 2 "Официант"**

	Количество недель по курсам		
	1 курс	2 курс	3 курс
Продолжительность учебного года, в том числе	52	52	43
1-ое полугодие, в т.ч.	17	17	17
профессиональная практика			4
Зимние каникулы	2	2	2
2-ое полугодие, в т.ч.	23	23	23
профессиональная практика		9	7
Экзамены	2	1	1
Привычные дни	1	1	1
Летние каникулы	9	9	-

Сводные данные по бюджетному времени

курсы	Неделю (неделя)	Количество учебных недель	Из них				Всего учебных часов	Теоретическое обучение	Профессиональное обучение		Промежуточные аттестации	Итоговая аттестация	Консультации	Факсультации
			Праздничные дни (неделя)	Каникулы (неделя)	Экзамены (неделя)	Всего часов			Профессиональная практика					
1	52	38	1	11	2	1652	1216	152	-	72		100	112	
2	52	39	1	11	1	1656	908	460	324	36		100	116	
3	43	39	1	2	1	1652	720	648	462	36		100	112	
Всего	147	117	3	24	4	4960	2844	1260	786	144	72	300	340	

График учебного процесса по профессии 0508000 "Организация питания"

Курс	сентябрь			октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август																	
	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	26	27	28	29	30	31	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	26	27	28	29	30
I	[Blank]																																																												
II	[Blank]																																																												
III	[Blank]																																																												

Курс	сентябрь			октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август																	
	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	26	27	28	29	30	31	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	26	27	28	29	30
I	[Blank]																																																												
II	[Blank]																																																												
III	[Blank]																																																												

Условные обозначения:

- У и Экзамны / итоговая аттестация
- К - лекция
- Т/О - теоретическое обучение
- УП - учебная практика
- ПТ - психологическая практика
- на-промежуточная аттестация
- С - военно - полевые сборы
- по-производственное обучение
- В-выпуск

Примечание:

Сроки проведения производственного и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и особенностей.