

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
технического и профессионального образования

Код и профиль образования: **0500000** – Сервис, экономика и управление

Специальность: 0508000 – Организация питания

Квалификация: 0508012 – Повар
05082022 – Кондитер
0508042 - Официант

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев; 2 года
10 месяцев

на базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин/модулей, практик	Форма контроля			Объем учебного времени (часы)				Распределение по семестрам					
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Всего	из них:			1 курс		2 курс		3 курс	
						Теоретическое обучение	Лабораторно - практические работы, курсовые проекты и работы	Производственное обучение и/или профессиональная практика	I	II	III	IV	V	VI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Повышенный уровень квалификации														
ООД	Общеобразовательные дисциплины	5	36	25	1448	728	720		612	480	312	44		
Инвариантный компонент														
Обязательные дисциплины														
ООД 01	Математика	3	1,2	2	180	60	120		74	36	70			
ООД 02	Информатика		1,2,3	2	90	60	30		17	17	56			
ООД 03	Русский язык		1,2	2	60	23	37		34	26				
ООД 04	Русская литература	2	1	1	60	37	23		34	26				
ООД 05	Казахский язык и литература	2	1	1	120	47	73		68	52				
ООД 06	Иностранный язык		1,2,3	1	120	47	73		68	17	35			
ООД 07	История Казахстана	2	1	2	90	56	34		68	22				
ООД 08	Самопознание		1,2,3,4	2	60	60			15	15	15	15		
ООД 09	Физическая культура		1,2	1	148	8	140		68	72	8			

ООД 10	Начальная военная и технологическая подготовка		1,2	2	100	64	36		34	66				
Учебная нагрузка					1028	462	566		480	349	184	15		
Дисциплины по выбору														
Углубленный уровень: 2 дисциплины по 150 часов														
ДУУ 01	Физика		1,2,3	2	150	60	90		34	19	97			
ДУУ 02	Химия	2	1,2	3	150	120	30		68	82				
Учебная нагрузка					300	180	120		102	101	97			
Дисциплины по выбору														
Стандартный уровень: 2 дисциплины по 60 часов														
ДСУ 01	Биология		1,2	2	46	46	14		15	15	16	14		
ДСУ 02	География		1,2	2	45	50	10		15	15	15	15		
Учебная нагрузка					120	96	24		30	30	31	29		
БМ	Базовые модули	1	3		152	4	148				48	32	36	36
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств				152	4	148				48	32	36	36
БМ 01.1	Физическая культура	6	3,4,5		152	4	148				48	32	36	36
	<i>Квалификация «050801 2 – Повар»</i>													
ПМ	Профессиональные модули	2	18	5	1208	352	244	612		276	216	716		
ПМ 01	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции		5	5	64	64				64				
ПМ 01.1	Технология приготовления пищи		2	1	24	24				24				
ПМ 01.2	Организация производства на предприятиях питания		2	1	12	12				12				
ПМ 01.3	Охрана труда		2	1	8	8				8				
ПМ 01.4	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		2	1	10	10				10				

ПМ 01.5	Экономика предприятий питания		2	1	10	10				10				
ПМ 02	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья.	1	3		212	52	52	108		212				
ПМ 02.1	Технология приготовления пищи	2			53	24	29			53				
ПМ 02.2	Организация производства на предприятиях питания		2		13	7	6			13				
ПМ 02.3	Товароведение		2		18	10	8			18				
ПМ 02.4	Оборудование предприятий питания		2		20	11	9			20				
ПМ 02.5	Производственное обучение				36			36		36				
ПМ 02.6	Учебно-ознакомительная практика				36			36		36				
ПМ 02.7	Технологическая практика				36			36		36				
ПМ 03	Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.	1			216	120	24	72		216				
ПМ 03.1	Технология приготовления пищи	3			49	38	11			49				
ПМ 03.2	Организация производства на предприятиях питания				11	9	2			11				
ПМ 03.3	Товароведение				8	8				8				
ПМ 03.4	Оборудование предприятий питания				24	21	3			24				
ПМ 03.5	Торговые вычисления				16	16				16				
ПМ 03.6	Профессиональный казахский язык				18	14	4			18				
ПМ 03.7	Профессиональный иностранный язык				18	14	4			18				
ПМ 03.8	Производственное обучение				36			36		36				
ПМ 03.9	Технологическая практика				36			36		36				

ПМ 04	Оформление и реализация готовой продукции		10		682	101	149	432				682		
ПМ 04.1	Экономика предприятий питания		4		20	7	13					20		
ПМ 04.2	Технология приготовления пищи		4		74	33	41					74		
ПМ 04.3	Организация производства на предприятиях питания		4		20	8	12					20		
ПМ 04.4	Товароведение		4		22	6	16					22		
ПМ 04.5	Оборудование предприятий питания		4		24	10	14					24		
ПМ 04.6	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		4		20	8	12					20		
ПМ 04.7	Профессиональный казахский язык		4		18	7	11					18		
ПМ 04.8	Профессиональный иностранный язык		4		18	7	11					18		
ПМ 04.9	Производственное обучение		4		72			72				72		
ПМ 04.10	Технологическая практика		4		360			360				360		
МОО	Модули, определяемые организацией образования				34	15	19					34		
МОО 01	Применение эстетики и дизайна в кулинарии				34	15	19					34		
МОО 01.1	Эстетика и дизайн в кулинарии				34	15	19					34		
ПА 01	Промежуточная аттестация				108					72	36			
ИА 01	Итоговая аттестация				36							36		
	<i>Квалификация «0508022 – Кондитер»</i>													
ПМ	Профессиональные модули	2	14	6	648	172	116	360				648		
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста		6	6	136	52	12	72				136		
ПМ 05.1	Технология мучных кондитерских изделий		5	1	10	8	2					10		

ПМ 05.2	Товароведение		5	1	10	8	2						10	
ПМ 05.3	Оборудование предприятий питания		5	1	12	10	2						12	
ПМ 05.4	Организация производства предприятий питания		5	1	12	10	2						12	
ПМ 05.5	Экономика предприятий питания		5	1	10	8	2						10	
ПМ 05.6	Торговые вычисления		5	1	10	8	2						10	
ПМ 05.7	Производственное обучение			5	36			36					36	
ПМ 05.8	Технологическая практика			5	36			36					36	
ПМ 06	Разделка теста, формование изделий из теста		3		136	54	10	72					136	
ПМ 06.1	Технология мучных кондитерских изделий		5		40	33	7						40	
ПМ 06.2	Оборудование предприятий питания		5		12	10	2						12	
ПМ 06.3	Организация производства предприятий питания		5		12	11	1						12	
ПМ 06.4	Производственное обучение				36			36					36	
ПМ 06.5	Технологическая практика				36			36					36	
ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста	1			104	20	12	72					104	
ПМ 07.1	Технология мучных кондитерских изделий	5			10	7	3						10	
ПМ 07.2	Оборудование предприятий питания				12	5	7						12	
ПМ 07.3	Организация производства предприятий питания				4	3	1						4	
ПМ 07.4	Охрана труда				6	5	1						6	
ПМ 07.5	Производственное обучение				36			36					36	

ПМ 07.6	Технологическая практика				36			36					36	
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки		5		64	25	39						64	
ПМ 08.1	Технология мучных кондитерских изделий		5		35	15	20						35	
ПМ 08.2	Товароведение		5		9	3	6						9	
ПМ 08.3	Организация производства предприятий питания		5		6	2	4						6	
ПМ 08.4	Оборудование предприятий питания		5		8	3	5						8	
ПМ 08.5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		5		6	2	4						6	
ПМ 09	Оформление мучных кондитерских изделий	1			176	9	23	144					176	
ПМ 09.1	Технология мучных кондитерских изделий	5			6	1	5						6	
ПМ 09.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				6	1	5						6	
ПМ 09.3	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				4	1	3						4	
ПМ 09.4	Профессиональный казахский язык				8	3	5						8	
ПМ 09.5	Профессиональный иностранный язык				8	3	5						8	
ПМ 09.6	Производственное обучение				36			36					36	
ПМ 09.7	Технологическая практика				108			108					108	
МОО 02	Модули, определяемые организацией образования				32	12	20						32	
МОО 02	Выполнение экспертизы пищевых продуктов				32	12	20						32	
МОО 02.1	Экспертиза пищевых продуктов				32	12	20						32	

ПА 02	Промежуточная аттестация				36								36
	<i>Квалификация 0508042 – Официант</i>												
ПМ	Профессиональные модули	2	20	9	612	172	116	324					612
ПМ 10	Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия		6		104	26	6	72					104
ПМ 10.1	Организация обслуживания посетителей		6		9	8	1						9
ПМ 10.2	Охрана труда		6		4	3	1						4
ПМ 10.3	Основы физиологии, гигиены и санитарии		6		4	3	1						4
ПМ 10.4	Психология и этика профессиональной деятельности		6		5	4	1						5
ПМ 10.5	Профессиональная эстетика и дизайн		6		5	4	1						5
ПМ 10.6	Экономика предприятия		6		5	4	1						5
ПМ 10.7	Производственное обучение				36			36					36
ПМ 10.8	Профессиональная практика				36			36					36
ПМ 11	Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках		9	9	136	55	9	72					136
ПМ 11.1	Организация обслуживания посетителей		6	6	7	6	1						7
ПМ 11.2	Организация производства на предприятиях питания		6	6	6	5	1						6
ПМ 11.3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		6	6	4	3	1						4
ПМ 11.4	Психология и этика профессиональной деятельности		6	6	9	8	1						9

ПМ 11.5	Профессиональная эстетика и дизайн		6	6	6	5	1						6
ПМ 11.6	Профессиональный казахский язык		6	6	10	9	1						10
ПМ 11.7	Профессиональный английский язык		6	6	10	9	1						10
ПМ 11.8	Кулинарная характеристика блюд		6	6	8	7	1						8
ПМ 11.9	Товароведение		6	6	4	3	1						4
ПМ 11.10	Производственное обучение				36				36				36
ПМ 11.11	Профессиональная практика				36				36				36
ПМ 12	Подготовка обеденного зала к обслуживанию		5		100	61	3		36				100
ПМ 12.1	Организация обслуживания посетителей		6		40	39	1						40
ПМ 12.2	Охрана труда		6		4	3	1						4
ПМ 12.3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		6		4	3	1						4
ПМ 12.4	Психология и этика профессиональной деятельности		6		8	8							8
ПМ 12.5	Профессиональная эстетика и дизайн		6		8	8							8
ПМ 12.6	Производственное обучение				18				18				18
ПМ 12.7	Профессиональная практика				18				18				18
ПМ 13	Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета.	1			104	30	2		72				104
ПМ 13.1	Организация обслуживания посетителей	6			15	15							15
ПМ 13.2	Профессиональная эстетика и дизайн				5	5							5
ПМ 13.3	Профессиональный казахский язык				6	5	1						6

ПМ 13.4	Профессиональный английский язык			6	5	1							6
ПМ 13.5	Производственное обучение			36			36						36
ПМ 13.6	Профессиональная практика			36			36						36
ПМ 14	Обслуживание посетителей	1		132	0	60	72						132
ПМ 14.1	Организация обслуживания посетителей	6		5		5							5
ПМ 14.2	Психология и этика профессиональной деятельности			7		7							7
ПМ 14.3	Торговые вычисления			4		4							4
ПМ 14.4	Организация производства на предприятиях питания			4		4							4
ПМ 14.5	Профессиональный казахский язык			7		7							7
ПМ 14.6	Профессиональный английский язык			7		7							7
ПМ 14.7	Экономика предприятий питания			7		7							7
ПМ 14.8	Кулинарная характеристика блюд и напитков			8		8							8
ПМ 14.9	Охрана труда			11		11							11
ПМ 14.10	Производственное обучение			36			36						36
ПМ 14.11	Профессиональная практика			36			36						36
МОО 03	Модули, определяемые организацией образования			36		36							36
МОО 03	Приготовление коктейлей и напитков			36		36							36
МОО 03.1	Приготовление коктейлей и напитков			36		36							36
ПА 02	Промежуточная аттестация			36									36
ИА 02	Итоговая аттестация			36									36
	Итого по семестрам							612	828	612	828	720	720
	Итого по курсам			4320				1440		1440		1440	
	Итого на обязательное обучение для повышенного уровня квалификации			4320				4320					

К	Консультации				300				40	60	50	50	50	50
К01	Казахский язык и литература				20				10	10				
К02	Русская литература				20				10	10				
К03	История Казахстана				20				10	10				
К04	Химия				20				10	10				
К05	Математика				25						25			
К 06	Технология приготовления пищи				95					20	25	50		
К 07	Технология мучных кондитерских изделий				30								30	
К 08	Организация обслуживания посетителей				30									30
К 09	Консультации по спецдисциплинам				40								20	20
Ф	Факультативные занятия				340				68	72	56	40	36	36
Ф 01	Всемирная история				46				46					
Ф 02	Спортивные секции (Мое здоровье)				32				5	6	5	16		
Ф 03	IT- информационные технологии в профессиональной деятельности				40					18	14	8		
Ф 04	Основы предпринимательской деятельности				51								34	17
Ф 05	Основы управления бизнесом				18					18				
Ф 06	Основы проектной деятельности				17				17					
Ф 07	Профессиональный дизайн в оформлении кулинарной продукции				42					15	19	8		
Ф 08	Инновации в приготовлении блюд				62					15	18	8	2	19
Ф 08	Резерв				32							10	10	12

