

Паспорт образовательной программы

Код и наименование специальности:	10130300 - Организация питания
Код и наименование квалификации/квалификаций:	3W10130301 – Кондитер-оформитель 3W10130302 - Повар 4S10130303 - Технолог
Регион:	Восточно-Казахстанская область
Организация ТиППО (разработчик):	Частное учреждение «Высший колледж имени Кумаша Нургалиева»
Партнеры-разработчики:	Ресторанный комплекс «Пицца Блюз» г. Усть-Каменогорск, ТОО «Гаврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.»г. Усть-Каменогорск, ТОО «Хлебозавод «Каравай» г. Усть-Каменогорск.
Цель ОП:	Подготовка специалистов способных на приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентацию и продажу в организациях питания, организацию и контроль текущей деятельности основного производства.
Уровень по НРК:	3-4
Уровень по ОРК:	3-4
Профессиональный стандарт (при наличии):	Профессиональный стандарт «Организация питания» - приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. №284
Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):	СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS Компетенция 32 Кондитерское дело, Компетенция 34 Поварское дело
Форма обучения:	очное
База образования:	основное среднее образование

Язык обучения:	русский
Общий объем кредитов:	240
Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете:	04.04.2022г.
Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:	KZ93LAA00031895
Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:	009
Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии): 01.09.2021г.	-
Отличительные особенности ОП:	-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
1	ООД 1 Математика	Формирует математические знания, необходимыми для применения в практической деятельности, для изучения смежных дисциплин. Изучаются функция, ее свойства и график, тригонометрические функции, многочлены, математическая статистика и теория вероятностей, степени и корни. степенная функция, показательная и логарифмическая функции, предел функции и непрерывность, производная и ее применение, первообразная и интеграл, комплексные числа, дифференциальные уравнения, аксиомы стереометрии. параллельность и перпендикулярность в пространстве, прямоугольная система координат и векторы в пространстве, многогранники, тела вращения и их элемент, объемы тел.	/192

2	ООД 2 Информатика	Формирует знания, умения и навыки в области аппаратного и программного обеспечения, представления данных, информационных процессов и систем, создания и преобразования информационных объектов, компьютерных сетей и информационной безопасности. Изучаются аппаратное и программное обеспечение, представление данных, информационные процессы и системы, создание и преобразование информационных объектов, разработка приложений, компьютерные сети и информационная безопасность.	/48
3	ООД 3 Русский язык	Совершенствует функциональную грамотность по всем видам речевой деятельности (слушание, говорение, чтение и письмо) на основе сформированных знаний о языке, с учетом норм употребления средств разных уровней и активизации их в продуктивной речевой деятельности в разных сферах общения. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Толерантность и диалог межнациональных культур. Лексика и культура речи», «Физика в современном мире: возможное и невозможное в природе. Лексика. Синтаксис и пунктуация», «Настоящее и будущее цифровых технологий. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Биотехнологии для жизни. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Глобальные проблемы энергетики. Лексика. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экология: нефтяная и ядерная промышленность. Культура речи. Морфология. Синтаксис», «Молодежная культура: проблемы молодого поколения. Фразеология и культура речи. Морфология. Синтаксис и пунктуация», «Экономика и ее роль в обществе. Синтаксис и пунктуация», «Наука и этика: киборги и клоны. Лексика. Синтаксис и пунктуация. Стилстика».	/96
4	ООД 4 Русская литература	Способствует становлению мировоззрения обучающегося, дает возможность пользоваться информацией различных сфер: социально-культурной, социально-экономической, социально-юридической, научно-технической, учебно-профессиональной, помогает ориентироваться в общемировом образовательном пространстве. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Лишние люди», «Герой нашего времени», «Человек и право», «Семейные ценности», «Человек в эпоху перемен», «Человек в эпоху тоталитарного режима», «Война в судьбах людей», «Тема нравственного выбора».	/96

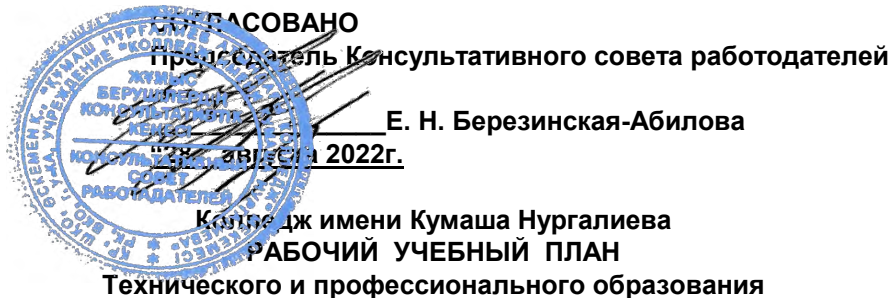
5	ООД 5 Казахский язык и литература	<p>Способствует совершенствованию языковых навыков на основе интегрированного обучения казахскому языку и литературе, соблюдению языковых норм, развитию навыков свободной речи и грамотного письма, формированию уважительного отношения к государственному языку. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Еңбек нарығы және сұраныс», «Отандық өнеркәсіп өнімі», «Қазақ киносы мен театрының қазіргі келбеті», «Ұлттық экологиялық мәдениет», «Мұхит - тіршілік мекені», «Ұлттық таным және мерекелер», «Сауда мен көмек: екі жақты келісімді сауда», «Бұқаралық ақпарат құралдарындағы гендерлік бейне», «Жер планетасындағы қауіпті қалдықтар», «Әлеуметтік теңсіздік: адам құқықтары және көмек», «Жастардың денсаулығы - қоғам байлығы», «Сандық технологияны пайдаланудағы теңсіздік», «Қоғам және заң», «Қазіргі қоғамдағы әлеуметтік теңсіздік», «Экология. Мұнай және атомдық индустрия», «Тіл. Өнер. Әдебиет», «Қоғамдағы жұмыссыздық мәселесі», «Тәуелсіз еліміздің өткені мен келешегі», «Ұлттық театр – өнер ордасы», «Туризм: Экотуризм», «Әлемдегі ерлер мен әйелдердің құқықтары мен теңдігі», «Жастар мәселесінің түйіткілдері», «Жаһандық мәселелер: көші-қон саясаты», «Толеранттылық – елбірлігі», «Ұлт мұраты – ұлттық қауіпсіздік», «Бос уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші».</p>	/144
6	ООД 6 Иностранный язык	<p>Повышает исходный уровень владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, способствует овладению студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», «Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>	/96
7	ООД 7 История Казахстана	<p>Способствует осмыслению обучающимися основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития Казахстана в различные исторические периоды, определяя его место и роль в мировом историческом процессе; формированию личности, обладающей историческим сознанием, гражданственностью и патриотизмом. Дисциплина изучает особенности развития, этнические и социальные процессы, из истории государства, войн и революций, развитие культуры, цивилизация: особенности экономического развития, политико-правовые процессы, развитие общественно-политической мысли, развитие образования и науки.</p>	/96

8	ООД 8 Физическая культура	Способствует формированию личности, готовой к активной творческой самореализации в сфере общечеловеческой культуры, повышению мотивации обучающихся к укреплению физического и психического здоровья, приобретению спортивно-специфических двигательных навыков и развитию физических способностей. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Знания о физической культуре», «Легкая атлетика», «Спортивные игры», «Гимнастика», «Национальные виды спорта», «Зимние виды спорта».	/96
9	ООД 9 Начальная военная и технологическая подготовка	Формирует представления об основах обороны государства, назначении Вооруженных Сил Республики Казахстан, их характере и особенностях, воспитывает осознанное отношение к воинской службе, формирует навыки безопасности жизнедеятельности человека в чрезвычайных ситуациях. Содержание учебной дисциплины включает следующие разделы: «Вооруженные Силы Республики Казахстан-гарант военной безопасности государства», «Правовые основы Вооруженных Сил Республики Казахстан», «Общевоинские Уставы Вооруженных Сил, других войск и воинских формирований Республики Казахстан», «Тактическая подготовка», «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Военная топография», «Основы военной робототехники», «Основы безопасности жизнедеятельности и информационных технологий», «Технологическая подготовка».	/96
10	ООД 10 Физика	Способствует формированию основ научного мировоззрения, целостного восприятия естественнонаучной картины мира, способности наблюдать, анализировать и фиксировать явления природы, содействует освоению знаний о фундаментальных физических законах и принципах, лежащих в основе современной физической картины мира, методах научного познания природы. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Механика», «Тепловая физика», «Электричество и магнетизм», «Электромагнитные колебания», «Электромагнитные волны», «Оптика», «Элементы теории относительности», «Квантовая физика», «Нанотехнология и наноматериалы», «Космология».	/192
11	ООД 11 Химия	Формирует систему знаний о веществах и их превращениях, законах и теориях, объясняющих зависимость свойств веществ от их состава и строения, понимание химических процессов, законов и их закономерностей. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Частицы вещества», «Периодичность. Закономерности протекания химических реакций», «Энергетика химических реакций», «Химия и жизнь», «Химия вокруг нас».	/72

12	ОО 12 Всемирная история	Формирует историческое сознание личности через осмысление основных вопросов этнического, политического, социально-экономического и культурного развития истории мира в различные исторические периоды. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Цивилизация: особенности развития», «Этнические и социальные процессы», «Из истории государства, войн и революций», «Развитие культуры», «Цивилизации: особенности развития», «Политико-правовые процессы», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	/72
13	ООД 13 География	Формирует знания, умения и навыки, направленные на решение геоэкологических, геоэкономических, социальных, геополитических и глобальных проблем, возникающих на всех уровнях географического пространства. Содержание дисциплины включает следующие разделы: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Страноведение», «Глобальные проблемы человечества».	/72
14	БМ 1. Развитие и совершенствование физических качеств	РО 1.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	3/72
		РО 1.2. Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.	5/120
15	БМ 2. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	РО 2.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	1/24
		РО 2.2. Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.	1/24
16	БМ 3. Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	РО 3.1. Владеть основными вопросами в области экономической теории.	1/24
		РО 3.2. Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.	0,5/12
		РО 3.3. Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.	0,5/12
		РО 3.4. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.	0,5/12
		РО 3.5. Соблюдать этику делового общения.	1/24
17	БМ 4 Применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе	РО 4.1. Понимать морально-нравственные ценности и нормы, формирующие толерантность и активную личностную позицию.	1,5/36
		РО 4.2. Понимать роль и место культуры народов Республики Казахстан в мировой цивилизации.	1/24
		РО 4.3. Владеть сведениями об основных отраслях права.	2/48
		РО 4.4. Владеть основными понятиями социологии и политологии.	1,5/36
18	ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24

	Тесто и изделия из теста	РО 1.2. Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.	1,5/36
		РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.	3,5/84
		РО 1.4. Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.	4/96
		РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.	4/96
		РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	4/96
		РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	4/96
19	ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.	2/48
		РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.	2/48
		РО 2.3. Разделять песочное тесто.	2/48
		РО 2.4. Разделять заварное тесто.	2/48
		РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	1/24
		РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.	1/24
20	ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	РО 3.1. Готовить кремы.	3/72
		РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе, карамель.	3/72
		РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.	3/72
		РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.	3/72
		РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.	3/72
		РО 3.6. Готовить и оформлять торты.	3/72
21	ПМ 4. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	РО 4.1. Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	1/24
		РО 4.2. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.	1,5/36
		РО 4.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.	3/72
		РО 4.4. Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.	4/96
		РО 4.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски.	4/96
		РО 4.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.	4/96
		РО 4.7. Готовить блюда и изделия из муки.	1,5/36
22	ПМ 5. Соблюдение специальных кулинарных приемов при	РО 5.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	7,5/180
		РО 5.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.	7,5/180
23	ПМ 6. Приготовление блюд национальных кухонь мира	РО 6.1. Готовить блюда азиатской кухни.	6/144
		РО 6.2. Готовить блюда паназиатской кухни.	6/144

		РО 6.3. Готовить блюда европейской кухни.	6/144
24	ПМ 7. Обеспечение производства продуктами и материально-техническими средствами	РО 7.1. Организовывать продовольственное и материально-техническое снабжение.	1/24
		РО 7.2. Организовывать работы складских помещений.	1/24
		РО 7.3. Проводить инвентаризацию.	2/48
		РО 7.4. Проводить ревизию.	2/48
		РО 7.5. Выполнять расчёты программы предприятия питания.	3/72
25	ПМ 8. Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	РО 8.1. Составлять производственную программу заготовочного предприятия.	1,5/36
		РО 8.2. Составлять производственную программу предприятий с полным циклом производства.	2/48
		РО 8.3. Выполнять организацию рабочих мест, их оснащение и размещение технологического оборудования.	3/72
		РО 8.4. Осуществлять контроль качества готовой продукции	4/96
26	ПМ 9. Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания	РО 9.1. Организовывать оказание услуг предприятий питания.	6/144
		РО 9.2. Владеть основными принципами управления, стратегией и тактикой менеджмента.	7,5/180
27	ПМ 10. Разработка внутренней документации	РО 10.1. Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.	7,5/180
		РО 10.2. Составлять служебные документы.	6/144
28	Промежуточная, итоговая аттестация		15/360
	Всего:		240/5760



Колледж имени Кумаши Нургалиева
РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Технического и профессионального образования

Код и наименование уровня образования: 10 Службы
101 Сфера обслуживания
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Специальность: 10130300 – Организация питания
Квалификации: 4S10130303 - Технолог

Форма обучения: **ОЧНАЯ**
Срок освоения образовательной программы: □
10 месяцев
на базе технического и профессионального образ

I. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	29 4	5 11	12 18	19 25	26 1	2 8	9 15	16 22	23 1	2 8	9 15	16 22	23 29	30 5	6 12	13 19	20 26	27 3	4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	29 5	6 12	13 19	20 26	27 2	3 9	10 16	17 23	24 31
недели	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1					8				ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	К	К						8			ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ПД	ИА	ИА										

Условные обозначения:

- теоретическое обучение по модулю ПА промежуточная аттестация
- ПП производственная практика ИА Итоговая аттестация К каникулы
- ПД Праздничные дни ТП Технологическая практика

II. Сводные данные по бюджету времени

Курс	теоретическое обучение			промежуточная аттестация			Профессиональная практика									Итоговая государственная аттестация			Праздничные дни	Каникулы	Всего недель
	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	Производственное обучение			Профессиональная практика			Технологическая практика			нед.	час.	кредитов			
							нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов						
I	16	576	24	1	36	1,5			0	8	288	12	13	468	19,5	2	72	3	1	2	43
Итого:	16	576	24	1	36	1,5	0	0	0	8	288	12	13	468	19,5	2	72	3	1	2	43

Индекс	Наименование модулей и видов учебной деятельности	Форма контроля			Объем учебного времени							Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	<u>Кредиты</u>	Всего часов	в том числе				Индивидуальные	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/ работа	Производственное обучение и/или профессиональная практика		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
												Неделя							
18	20	16/8	21/13	16/8	22/14	16/8	21/13												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	27
ООД 1	Общеобразовательные дисциплины													0	0	0	0	0	0
ООД 1	Математика	+		1	8	192	96	96				108	84						
ООД 2	Информатика		+		2	48	12	36				18	30						
ООД 3	Русский язык	+		1	4	96	48	48				36	60						
ООД 4	Русская литература		+		4	96	72	24				36	60						
ООД 5	Казахский язык и литература	+		1	6	144	36	108				54	90						
ООД 6	Иностранный язык		+		4	96	24	72				36	60						
ООД 7	История Казахстана	+		1	4	96	96					36	60						
ООД 8	Физическая культура		+		4	96		96				36	60						
ООД 9	Начальная военная и технологическая подготовка		+		4	96	30	66				36	60						
ООД 10	Физика	+		1	8	192	144	48				72	120						
ООД 11	Химия		+		3	72	24	48				36	36						
ООД 12	Всемирная история		+		3	72	48	24				72							
ООД 13	География		+		3	72	60	12				72							
ПА	Промежуточная аттестация				3	72	72						72						
	Итого на обязательное обучение				60	1440	762	678	0	0		648	792	0	0	0	0	0	0
ФЗ	Факультативные занятия					96		96				36	60						
К	Консультации					72	72					72							
	ИТОГО					1608	834	774	0	0		756	852	0	0	0	0	0	0
Квалифицированные рабочие кадры																			
Квалификация «3W10130301-Кондитер-оформитель»																			
2	Базовые модули				5,5	132	28	104	0	0		0	0	48	84	0	0	0	0
БМ 1	Развитие и совершенствование физических качеств		+		3,5	84	0	84	0	0		0	0	48	36	0	0	0	0
РО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				1,5	36		36						24	12				
РО 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				2	48		48						24	24				
БМ 2	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий		+		2	48	28	20	0	0		0	0	0	48	0	0	0	0
РО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				1	24	14	10							24				
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				1	24	14	10							24				
	Профессиональные модули				50	1200	326	118	0	756		0	0	528	672	0	0	0	0
ПМ 1	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	+		+	22	528	206	34	0	288		0	0	528	0	0	0	0	0
РО 1.1	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.			1	1	24	14	10						24					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	27
РО 1.2	Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста.				<u>1,5</u>	36	12	24						36					
РО 1.3	Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста.				<u>3,5</u>	84	48			36				84					
РО 1.4	Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.				<u>4</u>	96	60			36				96					
РО 1.5	Формовать изделия из дрожжевого теста.				<u>4</u>	96	24			72				96					
РО 1.6	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.			1	<u>4</u>	96	24			72				96					
РО 1.7	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.				<u>4</u>	96	24			72				96					
ПМ 2	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	+		+	<u>10</u>	240	24	0	0	216		0	0	0	240	0	0	0	0
РО 2.1	Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы.			1	<u>2</u>	48	12			36				48					
РО 2.2	Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него.				<u>2</u>	48	12			36				48					
РО 2.3	Разделять песочное тесто.				<u>2</u>	48				48				48					
РО 2.4	Разделять заварное тесто.				<u>2</u>	48				48				48					
РО 2.5	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.				<u>1</u>	24				24				24					
РО 2.6	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.				<u>1</u>	24				24				24					
ПМ 3	Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	+		+	<u>18</u>	432	96	84	0	252		0	0	0	432	0	0	0	0
РО 3.1	Готовить кремы.			1	<u>3</u>	72	22	14		36				72					
РО 3.2	Готовить сахарную мастику, желе, карамель.				<u>3</u>	72	22	14		36				72					
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий.				<u>3</u>	72	22	14		36				72					
РО 3.4	Готовить и оформлять десерты.				<u>3</u>	72	10	14		48				72					
РО 3.5	Готовить и оформлять пирожные.				<u>3</u>	72	10	14		48				72					
РО 3.6	Готовить и оформлять торты.				<u>3</u>	72	10	14		48				72					
ПА	Промежуточная аттестация				<u>3</u>	72	72							36	36				
ИА	Итоговая аттестация				<u>1,5</u>	36		36							36				
	Итого на обязательное обучение для квалифицированных рабочих кадров				<u>60</u>	1440	426	258	0	756		0	0	612	828	0	0	0	0
ФЗ	Факультативные занятия					72													
К	Консультации					100													
	ИТОГО					1612											0	0	0
Квалификация «3W10130302 - Повар»																			
	Базовые модули				5	120	40	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
БМ 1	Развитие и совершенствование физических качеств		+		<u>1,5</u>	36	0	36	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0
РО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				<u>0,5</u>	12		12								12			
РО 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				<u>1</u>	24		24								24			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	27	
ПМ 10	Разработка внутренней документации		+	+	13,5	324	76	32	0	216		0	0	0	0	0	0	0	324	
РО 10.1	Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.				7,5	180	48	24		108									180	
РО 10.2	Составлять служебные документы.			1	6	144	28	8		108									144	
ПА	Промежуточная аттестация				1,5	36	36												36	
ИА	Итоговая аттестация				3	72	72												72	
Итого на обязательное обучение					60	1440	472	188	24	756	0	0	0	0	0	0	0	612	828	
ФЗ	Факультативные занятия					96		96											48	48
К	Консультации					96	96												48	48
	на специалиста среднего звена					1632	568	284	24	756		0	0	0	0	0	0	708	924	
	ВСЕГО				237	5760														
	Общее количество учебной нагрузки на одного обучающегося				0	6436														

Итоговая аттестация:	
для повышенного уровня квалификации:	
Квалификация 3W10130301 – Кондитер-оформитель	
Комплексный Государственный экзамен по модулям:	
1	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него
Квалификация 3W10130302 - Повар	
Комплексный Государственный экзамен по модулям:	
1	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания
для уровня специалиста среднего звена:	
Квалификация 4S10130303 - Технолог	
1	Организация производственного процесса, контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
2	Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания
3	Разработка внутренней документации

Рабочий учебный план составлен преподавателями Высшего колледжа имени Кумаша Нургалиева Нургалиевым М. К., Мураткызы Г., Медведевой Е. А.

Обоснование:	
1	Государственный общеобязательный стандарт образования всех уровней (Приказ и.о. Министра образования и науки Республики Казахстан от 23 июля 2021 года № 362.)
2	Типовые учебные планы и образовательные учебные программы технического и профессионального образования (Приказ МОК РК № 553 от 31.10.2017г.)