



**Высший колледж имени Кумаша 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:** 3W10130301 – Кондитер-оформитель  
3W10130302 - Повар  
4S10130303 - Технолог

Форма обучения: **ОЧНАЯ**  
Срок освоения образовательной программы: □  
**3 года 10 месяцев**  
на базе **основного среднего образования**

**I. График учебного процесса**

Курс	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																						
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24
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					18														К	К																																																		
2						8				по	по	по	по	по	по	по	ПА	к	к							8			по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по									
3						8				по	по	по	по	по	по	по	по	ПА	к	к							8			по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по	по			
4						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	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	тп	

**Условные обозначения:**

- теоретическое обучение по модулю
- ПА промежуточная аттестация
- ПО производственное обучение
- ИА Итоговая аттестация
- К каникулы
- ПП производственная практика
- 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	
							Производственное обучение			Профессиональная практика			Технологическая практика									
	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	нед.	час.	кредитов	нед.	нед.	нед.	
<b>I</b>	38	1368	57	2	72	3							0		0				1	11	52	
<b>II</b>	16	576	24	2	72	3	14	504	21	7	252	10,5				1	36	1,5	1	11	52	
<b>III</b>	16	576	24	1	36	1,5	13	468	19,5	9	324	13,5				1	36	1,5	1	11	52	
<b>IV</b>	16	576	24	1	36	1,5				0	8	288	12	13	468	19,5	2	72	3	1	2	43
<b>Итого:</b>	<b>86</b>	<b>3096</b>	<b>129</b>	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>9</b>	<b>27</b>	<b>972</b>	<b>40,5</b>	<b>24</b>	<b>864</b>	<b>36</b>	<b>13</b>	<b>468</b>	<b>19,5</b>	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>35</b>	<b>199</b>	

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
<b>ООД 1</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>													0	0	0	0	0	0
ООД.1	Математика	+		+	8	192	96	96				108	84						
ООД.2	Информатика		+	+	2	48	12	36				18	30						
ООД.3	Казахский язык	+		+	4	96	48	48				36	60						
ООД.4	Казахская литература		+		4	96	72	24				36	60						
ООД.5	Русский язык и литература	+		+	4	96	24	72				36	60						
ООД.6	Иностранный язык		+		4	96	24	72				36	60						
ООД.7	История Казахстана	+		+	4	96	96					36	60						
ООД.8	Самопознание		+		2	48	12	36				18	30						
ООД.9	Физическая культура		+		4	96		96				36	60						
ООД.10	Начальная военная и технологическая подготовка		+		4	96	30	66				36	60						
ООД.11	Физика	+		+	8	192	144	48				72	120						
ООД.12	Химия		+	+	3	72	24	48				36	36						
ООД.13	Всемирная история		+		3	72	48	24				72							
ООД.14	География		+		3	72	60	12				72							
ПА	Промежуточная аттестация				3	72	72						72						
	<b>Итого на обязательное обучение</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>762</b>	<b>678</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>648</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ФЗ	Факультативные занятия					96		96				36	60						
К	Консультации					72	72					72							
	<b>ИТОГО</b>					<b>1608</b>	<b>834</b>	<b>774</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>756</b>	<b>852</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Квалифицированные рабочие кадры</b>																			
<b>Квалификация «3W10130301-Кондитер-оформитель»</b>																			
<b>2</b>	<b>Базовые модули</b>				<b>5,5</b>	<b>132</b>	<b>28</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>БМ 1</b>	<b>Развитие и совершенствование физических качеств</b>		+		<b>3,5</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
РО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				<b>1,5</b>	<b>36</b>		<b>36</b>						<b>24</b>	<b>12</b>				
РО 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				<b>2</b>	<b>48</b>		<b>48</b>						<b>24</b>	<b>24</b>				
<b>БМ 2</b>	<b>Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий</b>		+		<b>2</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
РО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>							<b>24</b>				
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>							<b>24</b>				
	<b>Профессиональные модули</b>				<b>50</b>	<b>1200</b>	<b>326</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>756</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>528</b>	<b>672</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ПМ 1</b>	<b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него</b>	+		+	<b>22</b>	<b>528</b>	<b>206</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>288</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>528</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
РО 1.1	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.			1	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>						<b>24</b>					

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					
<b>ПМ 2</b>	<b>Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него</b>	<b>+</b>		<b>+</b>	<b><u>10</u></b>	<b>240</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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					
<b>ПМ 3</b>	<b>Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий</b>	<b>+</b>		<b>+</b>	<b><u>18</u></b>	<b>432</b>	<b>96</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>252</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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					
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<u>3</u>	72	72							36	36				
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>				<u>1,5</u>	36		36							36				
	<b>Итого на обязательное обучение для квалифицированных рабочих кадров</b>				<b><u>60</u></b>	<b>1440</b>	<b>426</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>756</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ФЗ</b>	<b>Факультативные занятия</b>					72													
<b>К</b>	<b>Консультации</b>					100													
	<b>ИТОГО</b>					<b>1612</b>											<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>Квалификация «3W10130302 - Повар»</b>																			
	<b>Базовые модули</b>				<b>5</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>БМ 1</b>	<b>Развитие и совершенствование физических качеств</b>		<b>+</b>		<b><u>1,5</u></b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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	
<b>ПМ 10</b>	<b>Разработка внутренней документации</b>		+	+	<b>13,5</b>	<b>324</b>	<b>76</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>216</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	
РО 10.1	Создавать базу данных по нормативно-технической документации на продукцию.				<b>7,5</b>	<b>180</b>	<b>48</b>	<b>24</b>		<b>108</b>									<b>180</b>	
РО 10.2	Составлять служебные документы.			1	<b>6</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>8</b>		<b>108</b>									<b>144</b>	
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>1,5</b>	<b>36</b>	<b>36</b>												<b>36</b>	
<b>ИА</b>	<b>Итоговая аттестация</b>				<b>3</b>	<b>72</b>	<b>72</b>												<b>72</b>	
<b>Итого на обязательное обучение</b>					<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>472</b>	<b>188</b>	<b>24</b>	<b>756</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	
<b>ФЗ</b>	<b>Факультативные занятия</b>					<b>96</b>		<b>96</b>											<b>48</b>	<b>48</b>
<b>К</b>	<b>Консультации</b>					<b>96</b>	<b>96</b>												<b>48</b>	<b>48</b>
	<b>на специалиста среднего звена</b>					<b>1632</b>	<b>568</b>	<b>284</b>	<b>24</b>	<b>756</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>708</b>	<b>924</b>	
	<b>ВСЕГО</b>				<b>237</b>	<b>5760</b>														
	<b>Общее количество учебной нагрузки на одного обучающегося</b>				<b>0</b>	<b>6436</b>														

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

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

<b>Обоснование:</b>	
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.)