



### **Пояснительная записка**

Данный рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием по модульно-кредитной системе обучения в соответствии с требованиями ГОСО № 348 от 03.08.2022г. Министерства просвещения РК.

Рабочий учебный план включает в себя цикл общеобразовательных дисциплин обновленного содержания, базовые и профессиональные модули, промежуточную и итоговую аттестации. Профессиональные модули делятся на модули общего профессионального обучения и продвинутого профессионального обучения.

Перечень и объем учебного времени общеобразовательных дисциплин составлены в соответствии с требованиями государственных общеобразовательных стандартов общего среднего образования, типового учебного плана по общеобразовательным дисциплинам и составляют 1440 часов. Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определен по естественно-математическому направлению.

Изучение дисциплины «Начальная военная и технологическая подготовка» проходит на 1-ом курсе в объеме 96 часов, в том числе 30 часов учебно-полевые (лагерные) сборы, проводимых за счет общего времени, отведенного на дисциплину.

Занятия по «Физической культуре» запланированы не менее 4 часов в неделю в период теоретического обучения. По завершении курса «Физическая культура» сдается экзамен без выделения дополнительного бюджета времени.

### **1. Организация учебного процесса**

В соответствии с ГОСО № 348 от 03.08.2022 г. Министерства просвещения РК «общий объем учебного времени при очной форме теоретического обучения» составляет не менее 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультациям.

Объем времени на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год. Один кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, с группировкой учебных занятий парами (для академических часов с перерывом пять минут, а также один перерыв 20 минут на обед).

В соответствии с требованиями государственных общеобразовательных стандартов среднего образования



выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1,2 годах обучения. Освоение базовых модулей предусмотрено на втором и третьем курсах обучения, а профессиональных модулей планируется с первого курса обучения.

В соответствии с ГОСО № 348 от 03.08.2022 г., Министерства просвещения РК, при проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе – в группах с казахским языком обучения, иностранному языку, информатике, физической культуре), перечень которых определяется в соответствии с рабочим учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 13 человек.

В соответствии с ГОСО № 348 от 03.08.2022г., включена дисциплина Самопознание в модуле « Общеобразовательные дисциплины» , объем времени выделенный на данную дисциплину перераспределен на предмет Физика в количестве 2 кредита 48 часов, данного модуля.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 96 часов на учебную группу на каждый учебный год с целью оказания помощи обучающимся при освоении образовательной программы, в том числе в выполнении проектной работы в рамках индивидуального компонента обучающегося. Факультативные занятия составляют не более 4 часов в неделю и направлены на освоение дополнительных дисциплин, модулей, курсов, не входящих в обязательную учебную программу, в том числе предусматривают изучение следующих дисциплин: «Валеология» в количестве 24 часов и «Профилактика ВИЧ/СПИД» в объеме 24 часов.

## **2. Порядок проведения производственного обучения и профессиональной практики**

На производственное обучение и профессиональную практику отводится 60% от общего учебного времени на обязательное обучение за исключением цикла общеобразовательных дисциплин. Производственное обучение (учебная практика) осуществляется в учебно-производственных мастерских и лабораториях колледжа и/или на производственных площадках предприятий под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная практика осуществляется в соответствующих организациях на самостоятельных рабочих местах, предоставляемых работодателями на основе договора о дуальном обучении под руководством мастера производственного обучения и специалиста с производства (мастера-наставника). Профессиональная практика разделена на этапы для чередования обучения в колледже с периодами практики на предприятии.

## **3. Порядок аттестации обучающихся**

По всем дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации, основными формами которой являются: контрольная работа, зачет, экзамен.

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение данной дисциплины. Экзамены проводятся в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам включает следующие обязательные экзамены: русский язык и литература, казахский язык и литература, история Казахстана, математика, физика, биология.

Учебное время на проведение итоговой аттестации студентов составляет не более двух недель. Итоговая аттестация обучающихся колледжа проводится в форме сдачи комплексных итоговых экзаменов по профессиональным модулям. Для проведения итоговой аттестации создается итоговая аттестационная комиссия приказом директора колледжа. Решение о выдаче диплома с указанием уровня квалификации принимается на основе результатов комплексных итоговых экзаменов.

**Заместитель**

**Директора по учебной работе**  
**МКП**

**ФИО Белоног С.И.**

**Подпись**



Рассмотрен на заседании методического объединения  
Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.



Индекс	Наименование модулей / дисциплин	Форма контроля			Объем учебного времени в том числе						Распределение по курсам и семестрам									
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Кредиты	Всего часов	в том числе					1 курс			2 курс			3 курс		
							Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/ работа	Производственно учебные занятия	Профессиональные практики	Индикаторы	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	14	15	13	14	15	16	17	18			
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины	5	6	46	49	1176	690	486	0		0	578	648	0	0					
ООД.01	Математика	+		6	4	96	48	48				48	48							
ООД.02	Информатика		+	4	2	48	24	24				24	24							
ООД.03	Русский язык	+		4	3	72	72					24	48							
ООД.04	Русская литература			4	3	72	72					24	48							
ООД.05	Казахский язык и литература	+		4	4	96	60	36				48	48							
ООД.06	Иностранный язык	+	+	4	4	96	48	48				48	48							
ООД.07	История Казахстана	+		4	4	96	96					48	48							
ООД.08	Физическая культура		+		3	72	72					24	48							
ООД.09	Начальная военная и технологическая подготовка(учебно-полевые лагерные сборы)		+		4	96	30	66				48	48							
Дисциплины по выбору углубленный уровень: 2 предмета по 144 часа																				
ООД.10	Физика			4	6	144	72	72				72	72							
ООД.11	Химия	+		4	6	144	72	72				72	72							
Дисциплины стандартного уровня: 2 предмета по 72 часа																				
ООД.12	Биология		+	4	3	72	48	24				24	48							
ООД.13	География		+	4	3	72	48	24				24	48							
ПМ	Профессиональные модули																			
ПМ 01	ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов				8	192	50	22		120		84	108							
	Технология приготовления пищи																			
	РО 1.1. Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.				1	24	12	12				24								
	Организация производства и предприятий питания РО 1.2. Знать основные направления развития общественного питания				1	24	18	6				24								





М02	Применение ИКТ				1	24	12	12									24	
	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий РО 02.1. Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.	+	6		1	24	12	12									24	
БМ03	Развитие и совершенствование физических качеств				2	48		48									48	
	Физическая культура РО 03.1. Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.	+			2	48		48									48	
ПМ00	Профессиональные модули				44	1056	144	120				792					492	540
ПМ 02	ПМ 2. Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания.				10	240	72	48				120					204	36
	Технология приготовления пищи РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.	+	4		2	48	24	24									24	24
	Охрана труда и техника безопасности РО 2.2. Выполнить основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.	+	3		1	24	18	6									24	
	Организация производства и предпринимательского питания РО 2.3. Дает характеристику различным типам предпринимательского питания	+	4		1	24	18	6									24	
	Товароведение пищевых продуктов РО 2.4. Знает основы товароведения продовольственных товаров	+	4		1	24	12	12									12	12
	Противодействие обесцениванию РО 2.5. Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания				2	48						48					48	
	Технологическая практика 2.6.1 Готовить детические блюда для лечебных учреждений и школьных и дошкольных заведений				3	72						72					72	



[illegible]



3W10130301 Кондитер-оформитель - 3 курс													
БМ04	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	2	8	41	2	24	24	24					48
	Основы предпринимательской деятельности РО 04.1. Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.		+	4	1	24	24	24					24
	Основы рыночной экономики РО 04.2. Владеть основными вопросами в области экономической теории, анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.		+	4	1	24	24	24					24
ПМ 00	Профессиональные модули ПМ 1. Выполнение персональной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов				54	1320	234	222	864				288 24
ПМ01	Товароведение 1.1. Учитывает показатели доброкачественной муки, сахара, крахмала		+	4	2	48	24	24					48
	Оборудование предприятий питания РО 1.2. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства		+	4	1	24	18	6					24
	Организация производства на предприятиях питания РО 1.3. Отсудрировывает лекарственное сырье	+		4	1	24	12	12					24
	Торговые вычисления РО 1.4 Составляет технологические карты		+	4	1	24	12	12					24
	Производственное обучение 1.5. Оценивает качество сырья для приготовления теста, подготавливает тесто к производству				3	72			72				72
	Технологическая практика 1.6. Знаменит различные виды теста, выпекает изделия из теста				5	120			120				120



ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него.		11	264	24	24	24	216	264
Технология мучных, кондитерских изделий	РО	1	24	12	12	12	24	24
2.1. Применяет рецептуры различных видов теста	+						24	
Оборудование предприятий питания	РО	1	24	12	12	12	24	
2.2. Ухаживает за инвентарем предназначенным для разделки и выпечки изделий из бездрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами.	+						24	
Производственное обучение	РО	3	72				72	72
2.3. Замешивать различные виды теста								
Технологическая практика	РО	6	144				144	144
2.4. Формирует изделия из бездрожжевого теста								
ПМ3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий		13	312	48	48	48	216	60 252
Технология мучных кондитерских изделий	РО	1	24	12	12	12		12 12
3.1. Подготавливать поверхность изделий из теста перед выпечкой	4							
Оборудование предприятий питания	РО	1	24	12	12	12		24
3.2. Знать безопасные способы эксплуатации теплового оборудования								24
Организация производства на предприятиях питания	РО 03.3.	1	24	12	12	12		
Организовывать очистку жарочных камер, электрической и газовой плит	4							
Охрана труда	РО	1	24	12	12	12		12 12
3.4. Соблюдать правила техники безопасности	3							
Производственное обучение	РО	3	72				72	36
3.5. Соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из теста								
Технологическая практика	РО	6	144				144	144
3.6. Подготавливать полуфабрикаты и готовые изделия								
ПМ 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки		5	120	60	60	60		120
Технология мучных кондитерских изделий	РО 4.1	2	48	24	24	24		48
4.1. Соблюдать технологию приготовления фаршей, начинки	2							



[illegible]