

| Дисциплины по выбору | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|----------|----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|
| Стандартный уровень: 2 дисциплины по 60 часов | | | | | | | | | | | | | | | |
| 120 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Биология | | + | 6 | 60 | 40 | 20 | | 30 | 30 | | | | 1.2 | |
| | География | | | | 0 | | | | | | | | | | |
| | Всемирная история | | + | 4 | 60 | 40 | 20 | | 20 | 40 | | | | 1.2 | |
| БМ | Базовые модули | | 4 | 4 | 348 | 58 | 290 | | 0 | 0 | 93 | 165 | 25 | 65 | |
| БМ. 01 | Применение профессиональной лексики в сфере профессиональной деятельности | | | | 164 | 0 | 164 | 0 | 0 | 0 | 68 | 96 | 0 | 0 | 3.4 |
| | Профессиональный казахский язык | | + | 2 | 82 | | 82 | | | | 34 | 48 | | 3.4 | |
| | Профессиональный иностранный язык | | + | 2 | 82 | | 82 | | | | 34 | 48 | | 3.4 | |
| БМ. 02 | Составление деловых бумаг на государственном языке | | | | 44 | 10 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 44 | 0 | 0 | 4 |
| | Делопроизводство на государственном языке | | + | | 44 | 10 | 34 | | | | | 44 | | 4 | |
| БМ. 03 | Развитие и совершенствование физических качеств | | | | 104 | 12 | 92 | 0 | 0 | 0 | 25 | 25 | 25 | 29 | |
| | Физическая культура | | + | | 104 | 12 | 92 | | | | 25 | 25 | 25 | 29 | 3,4,5,6 |
| БМ. 04 | Предпринимательская деятельность в системе агробизнеса | | | | 36 | 36 | | | | | | | | 36 | |
| | Основы предпринимательской деятельности | | | | 36 | 36 | | | | | | | | 36 | 6 |
| Квалификация 1504042 "Повар" | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональный модуль | 2 | 2 | 3 | 994 | 210 | 194 | 590 | | | 411 | 583 | | | |
| ПМ 01 | Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции | | | | 46 | 34 | 12 | | | | 46 | | | | 3 |
| | Технология приготовления пищи | | | | 3 | 3 | | | | | 3 | | | | 3 |
| | Организация производства на предприятиях питания | | | | 5 | 5 | | | | | 5 | | | | 3 |
| | Охрана труда | | | | 6 | 6 | | | | | 6 | | | | 3 |
| | Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | + | | 32 | 20 | 12 | | | | 32 | | | | 3 |
| ПМ 02 | Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья | | | | 98 | 34 | 30 | 34 | | | 28 | 70 | | | 3.4 |
| | Технология приготовления пищи | | | | 30 | 18 | 12 | | | | 8 | 22 | | | 3.4 |
| | Организация производства на предприятиях питания | | | | 12 | 6 | 6 | | | | 6 | 6 | | | 3.4 |
| | Товароведение пищевых продуктов | | | | 11 | 5 | 6 | | | | 5 | 6 | | | 3.4 |
| | Оборудование предприятий питания | | | | 11 | 5 | 6 | | | | 5 | 6 | | | 3.4 |
| | Производственное обучение | | | | 30 | | | 30 | | | | 30 | | | 4 |
| | Учебно-ознакомительная практика | | | | 4 | | | 4 | | | 4 | | | | 3 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|----------|----------|----------|-------------|------------|------------|------------|--|--|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ 03 | Выполнение тепловой кулинарной обработки с использованием различных способов | | | | 616 | 96 | 100 | 420 | | | 276 | 340 | | | 3.4 |
| | Технология приготовления пищи | | | + | 120 | 60 | 60 | | | | 60 | 60 | | | 3.4 |
| | Организация производства на предприятиях питания | | | | 15 | 5 | 10 | | | | 5 | 10 | | | 3.4 |
| | Товароведение пищевых продуктов | | | | 14 | 8 | 6 | | | | 8 | 6 | | | 3.4 |
| | Оборудование предприятий питания | | | | 17 | 5 | 12 | | | | 5 | 12 | | | 3.4 |
| | Торговые вычисления (калькуляция) | | | | 30 | 18 | 12 | | | | 18 | 12 | | | 3.4 |
| | Производственное обучение | | | | 300 | | | 300 | | | 180 | 120 | | | 3.4 |
| | Технологическая практика | | | | 120 | | | 120 | | | | 120 | | | 4 |
| ПМ 04 | Оформление и реализация готовой продукции | | | | 213 | 31 | 46 | 136 | | | 61 | 152 | | | 3.4 |
| | Технология приготовления пищи | + | | + | 24 | 12 | 12 | | | | 12 | 12 | | | 3.4 |
| | Организация производства на предприятиях питания | + | | + | 14 | 8 | 6 | | | | 8 | 6 | | | 3.4 |
| | Товароведение | | | | 16 | 4 | 12 | | | | 4 | 12 | | | 3.4 |
| | Оборудование предприятий питания | | | + | 15 | 5 | 10 | | | | 5 | 10 | | | 3.4 |
| | Основы стандартизации, сертификации и метрологии | | | | 8 | 2 | 6 | | | | 2 | 6 | | | 3.4 |
| | Производственное обучение | | | | 56 | | | 56 | | | 30 | 26 | | | 3.4 |
| | Технологическая практика | | | | 80 | | | 80 | | | | 80 | | | 4 |
| МОО 01 | Модули определяемые организацией образования | | | | 21 | 15 | 6 | | | | | 21 | | | 4 |
| | Основы агробизнеса | | | | 21 | 15 | 6 | | | | | 21 | | | 4 |
| ПА 01 | Промежуточная аттестация | | | | 36 | 36 | | | | | | 36 | | | 4 |
| ИА 01 | Итоговая аттестация | | | | 36 | 36 | | | | | | 36 | | | 4 |
| Квалификация 1504052 "Продавец" | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | 2 | 1 | 2 | 1296 | 348 | 304 | 644 | | | | | 578 | 718 | 5.6 |
| ПМ 01 | Приемка, хранение, проверка качества и количество товаров | | | | 232 | 100 | 72 | 60 | | | | | 212 | 20 | 5.6 |
| | Технология розничной торговли | | | | 34 | 20 | 14 | | | | | | 34 | | 5 |
| | Товароведение сельскохозяйственных товаров | | | | 70 | 40 | 30 | | | | | | 50 | 20 | 5.6 |
| | Оборудование торговых предприятий | | | | 34 | 20 | 14 | | | | | | 34 | | 5 |
| | Стандартизация и сертификация | | | | 34 | 20 | 14 | | | | | | 34 | | 5 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|--|---|--|---|-------------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Профессиональная практика (учебно-ознакомительная) | | | | 60 | | | 60 | | | | | 60 | | 5 |
| ПМ 02 | Подготовка инвентаря и оборудования к работе | | | | 92 | 54 | 38 | | | | | | 22 | 70 | 5,6 |
| | Охрана труда и техника безопасности | | | | 20 | 14 | 6 | | | | | | | 20 | 6 |
| | Технология розничной торговли | | | | 16 | 10 | 6 | | | | | | | 16 | 6 |
| | Оборудование торговых предприятий | | | | 34 | 20 | 14 | | | | | | | 34 | 6 |
| | Торговые вычисления | | | | 22 | 10 | 12 | | | | | | 22 | | 5 |
| ПМ 03 | Продажа товаров и обслуживание посетителей | | | | 330 | 112 | 98 | 120 | | | | | 206 | 124 | 5,6 |
| | Товароведение сельскохозяйственных товаров | | | | 60 | 30 | 30 | | | | | | | 60 | 6 |
| | Технология розничной торговли | + | | + | 58 | 32 | 26 | | | | | | 18 | 40 | 5,6 |
| | Психология делового общения | | | | 34 | 20 | 14 | | | | | | 34 | | 5 |
| | Торговые вычисления | + | | + | 24 | 10 | 14 | | | | | | | 24 | 6 |
| | Эстетика и этика | | | | 34 | 20 | 14 | | | | | | 34 | | 5 |
| | Профессиональная практика (учебно-ознакомительная) | | | | 120 | | | 120 | | | | | 120 | | 5 |
| ПМ 04 | Инвентаризация товаров | | | | 262 | 64 | 86 | 112 | | | | | 138 | 124 | 5,6 |
| | Технология розничной торговли | | | | 40 | 20 | 20 | | | | | | | 40 | 6 |
| | Учет и отчетность | | | + | 68 | 30 | 38 | | | | | | 68 | | 5 |
| | Торговые вычисления | | | | 42 | 14 | 28 | | | | | | 18 | 24 | 5,6 |
| | Производственное обучение | | | | 112 | | | 112 | | | | | 52 | 60 | 5,6 |
| ПМ 05 | Производственная практика | | | | 352 | | | 352 | | | | | | 352 | 6 |
| МОО | Модули, определяемые организацией образования | | | | 28 | 18 | 10 | | | | | | | 28 | 6 |
| | Основы агробизнеса | | | | 28 | 18 | 10 | | | | | | | 28 | 6 |
| ПА 02 | Промежуточная аттестация | | | | 126 | 126 | | | | 90 | | | | 36 | 2,6 |
| ИА 02 | Итоговая аттестация | | | | 36 | 36 | | | | | | | | 36 | 6 |
| | Итого: | | | | 4320 | 1988 | 1098 | 1234 | 727 | 811 | 504 | 820 | 603 | 855 | |
| К | Консультации | | | | 300 | 300 | | | 30 | 70 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1-6 |
| К1 | Консультации | | | | 300 | | | | 30 | 70 | 50 | 50 | 50 | 50 | 1-6 |
| Ф | Факультативные занятия | | | | 340 | 340 | | | 80 | 72 | 96 | 20 | 52 | 20 | 1-6 |
| Ф1 | Культурология | | | | 36 | | | | 16 | 20 | | | | | 1,2 |
| Ф2 | Реализация стандартов World Skills | | | | 32 | | | | | | 32 | | | | 3 |
| Ф3 | Художественное оформление блюд | | | | 30 | | | | | | 20 | 10 | | | 3,4 |
| Ф4 | Валеология | | | | 36 | | | | 10 | 26 | | | | | 1,2 |
| Ф5 | География | | | | 30 | | | | 16 | 14 | | | | | 1,2,5,6 |
| Ф6 | Финансовый учет | | | | 40 | | | | | | | | 30 | 10 | 3,4 |
| Ф7 | Подготовка к демонстрационному экзамену | | | | 68 | | | | | | 26 | 10 | 22 | 10 | |
| Ф8 | Этика и психология семейной жизни | | | | 34 | | | | 22 | 12 | | | | | 1,2 |
| Ф9 | Профилактика ВИЧ/СПИДа | | | | 34 | | | | 16 | | 18 | | | | 1,3 |
| | Всего: | | | | 4960 | 2628 | 1098 | 1234 | 837 | 953 | 650 | 890 | 705 | 925 | |

Рассмотрено на заседании педагогического совета КГУ "Новошимский аграрно-технический колледж" от 01.09.2020 г.