

КГУ "Новошымский аграрно-технический колледж" акимата Северо-Казахстанской области МОН РК



Рабочий учебный план

Уровень образования: техническое и профессиональное

Направление и специализация подготовки: 10130300 Организация питания

Код и наименование квалификации: 3W10130302 Повар

База образования: основное среднее

Форма обучения: очная

Язык обучения: русский

Начало обучения (год): 2025

Объём учебного времени в кредитах/часах: 180/4320

Уровень квалификации по НРК: 3

ОДОБРЕНО

на заседании индустриального совета
30.06.2025 года протокол № 2
Председатель Джумабекова О.А.



РЕКОМЕНДОВАНО

на заседании педагогического совета
30.06.2025 года протокол № 5

Индекс	Наименование модулей/дисциплин	Форма контроля			Объем учебного времени						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	Производственное обучение и/или профессиональная практика	СРС						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"				44	1056	564	300			192	456	600				
ООД.1	Казахский язык и литература	+		3	4	96	48	24			24	48	48				
ООД.2	Русский язык	+		2	4	96	48	24			24	48	48				
ООД.3	Русская литература			1	4	96	48	24			24	24	72				
ООД.4	Иностранный язык		+	4	4	96	48	24			24	48	48				
ООД.5	История Казахстана	+			4	96	72				24	48	48				
ООД.6	Математика	+		3	5	120	48	48			24	48	72				
ООД.7	Информатика		+	2	2	48	24	12			12	24	24				
ООД.8	Физическая культура		+		5	120		120				48	72				
ООД.9	Начальная военная и технологическая подготовка (полевые сборы)		+	2	4	96	96					48	48				
ООД.10	География			1	2	48	24	12			12	24	24				
ООД.11	Биология		+	2	3	72	60				12	24	48				
ООД.12	Физика		+	2	2	48	24	12			12	24	24				
ООД.13	Всемирная история		+	1	1	24	24						24				

ПМ	Профессиональные модули				14	336	72		240	24	156	180			
ПМ 1	Проведение подготовки сырья для приготовления пищи				14	336	72		240	24	156	180			
	Охрана труда	+			1	24	18			6	24				
	Технология приготовления пищи				1	24	18			6	24				
	Основы калькуляции и учета				1	24	18			6	24				
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	+			1	24	18			6	24				
	Производственное обучение				6	144			144		60	84			
	Ознакомительная практика				4	96			96			96			
ПА 1	Промежуточная аттестация				2	48	48					48			
	Итого на обязательное обучение				60	1440	684	300	240	216	612	828			
Ф	Факультатив				5	120	120				120				
Ф1	Психология делового общения				1	24	24				24				
Ф2	Финансовый учет на предприятиях общественного питания				1	24	24				24				
Ф3	Профилактика ВИЧ/СПИДа				1	24	24				24				
Ф4	Валеология				2	48	48				48				
К	Консультации				4	96	96					96			
К1	Казахский язык и литература				1	24	24					24			
К2	Русский язык				1	24	24					24			
К3	История Казахстана				1	24	24					24			
К4	Математика				1	24	24					24			
	Всего				69	1656	900	300	240	216	732	924			
3W10130302 – «Повар» 2 курс															
ООМ	Общеобязательные модули				7	168	60	96		12			72	96	
ООМ1	Развитие и совершенствование физических качеств				5	120	24	96					24	96	
	Физическая культура				5	120	24	96					24	96	
ООМ2	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий				2	48	36			12			48		

	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий		+	2	48	36					12		48		
2	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"			14	336	216	48				72		192	144	
ООД.14	Графика и проектирование		1	3	72	48	12				12		48	24	
ООД.15	Химия	+	1	4	96	48	24				24		48	48	
ООД.16	Глобальные компетенции		+	2	1	24	24						24		
ООД.17	Физика		+	2	2	48	12				12		24	24	
ООД.18	Всемирная история		+	1	2	48	36				12		48		
ООД.19	География		+	1	2	48	36				12			48	
ПМ	Профессиональные модули			37	888	144	90			576	78		348	540	
ПМ 2	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья			13	312	126	36			96	54		240	72	
	Технология приготовления пищи			2	48	24	12				12		48		
	Основы калькуляции и учета			2	48	24	12				12		48		
	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	+		1	24	18					6			24	
	Оборудование предприятий питания		+	2	48	24	12				12		48		
	Товароведение пищевых продуктов		+	2	48	36					12			48	
	Производственное обучение			4	96					96			96		
ПМ 3	Выполнение тепловых кулинарной обработки с использованием различных способов			7	168	18	36			96	18		108	60	
	Технология приготовления пищи			1	1	24	18				6		24		
	Основы калькуляции и учета	+		1	24		18				6		24		
	Товароведение пищевых продуктов			1	24		18				6			24	
	Производственное обучение			4	96					96			60	36	

ПМ 4	Оформление и реализация готовой продукции		17	408		18	384	6			408	
	Технология приготовления пищи		1	24		18		6			24	
	Производственное обучение		4	96			96				96	
	Технологическая практика		12	288			288				288	
ПА 2	Промежуточная аттестация		2	48		48					48	
	Учебная нагрузка		60	1440		468	576	162			612	828
Ф	Факультативы		5	120		120					120	
Ф1	Художественное оформление блюд		1	24		24					24	
Ф2	Организация питания в образовательных учреждениях		1	24		24					24	
Ф3	Реализация стандартов World Skills		2	48		48					48	
Ф4	Подготовка к демонстрационному экзамену		1	24		24					24	
К	Консультации		4	96		96					96	
К1	Химия		1	24		24					24	
К2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		3	72		72					72	
	Всего		69	1656		684	576	162			732	924

3W10130302 – «Повар» 3 курс

ООМ	Общеобязательные модули		6	144	36	96		12			72	72
ООМ1	Развитие и совершенствование физических качеств		4	96		96					48	48
	Физическая культура	+	4	96		96					48	48
ООМ3	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства		2	48	36						24	24
	Основы предпринимательской деятельности	+	2	48	36			12			24	24
ПМ	Профессиональные модули		50	1200	198	24		66			540	660
ПМ 5	Соблюдение требований по организации производства предприятий питания		23	552	90			30			492	60

[illegible]