

ГККП "Мангистауский колледж туризма"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор филиала частной компании

TOO "Mangistau Tourism City Ltd"

Исагалиев С.Б

" 2 " 08 2021 г.



Рабочий учебный план

Специальность 10130300 – Организация питания

Квалификация 3 W10130302 - Повар

Форма обучения дневная

На базе общего среднего образования

Срок освоения образовательной программы 10 месяцев

"УТВЕРЖДАЮ"

Руководитель колледжа

Измухамедов М.А.

" 01 " 08 2021 г.



1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

Уч - учебная практика
Попроизводственное обучение
ПЛА - Производственная аттестация

К-Кангулы
Пл-протозоистическая практика
Пл-полные обзоры

ИЛА-Итотосая аттестация
Ил-продвижения

2 Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теоретическое занятие			Учебная практика		Производственное обучение/ профессиональная практика		Промежуточная аттестация		Итоговая аттестация		Кредиты	Всего часов в у.г.	Компенсационная неделя (отработка за праздничные дни)	Каникулы	Всего недель в у.г.
	недели	часы	кредит	кредиты	часы	кредиты	часы	кредит	часы	кредиты	часы					
1	10	360	15	12	288	27	648	3	72	3	72	60	1440	1	11	52
Итого	10	360	15	12	288	27	648	3	72	3	72	60	1440	1	11	52

III. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕГО УЧЕБНОГО ПЛАНА

Индекс	Наименование модулей / дисциплин	Формы контроля				Объем учебного времени							Распределение по курсам и семестрам	
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Кредиты	Всего часов	в том числе				1 курс			
							Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/работа	Производственное обучение/Профессиональная практика	Семестр 1	Семестр 2		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14		
	Повышенный уровень										216	144		
БМ01	Базовые модули				5	120					96	24		
	Развитие и совершенствование физических качеств				2	48								
	Физическая культура	6			2	48		48			24	24		
БМ02	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий				1	24								
	АСОИ				1	24					24			
БМ03	Предпринимательство и предпринимательская деятельность				2	48								
	Основы предпринимательства и бизнеса				2	48					48			
ЗУИ0130302 «Повар»														
ПМ 00	Профессиональные модули				49	1224	166	74	0	936		120		
	Обязательный компонент													
	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов				23	600	82	38		432				
ПМ 01	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.				1	24	12			12		12		
РО 1.1	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.				2	48	10	8		30		18		
РО 1.2	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.				2	48	12	6		30		18		
РО 1.3	Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.				2	48	12	6		30		18		
РО 1.4	Готовить супы и холодные блюда, и закуски.				1,5	24	12	6		18		18		
РО 1.5	Готовить салаты и блюда, блюда из яиц и творога.				1,5	24	12	6		18		18		
РО 1.6	Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.				1	24	12	6		6		18		
РО 1.7	Готовить блюда и изделия из муки.				12	360				288				
	Профессиональная практика				15	360	50	22	0	288				
ПМ 02	Приготовление блюд национальных кухонь мира				2	48	18	6		24		24		
РО 2.1	Готовить блюда азиатской кухни.				2	48	16	8		24		24		
РО 2.2	Готовить блюда паназатской кухни.				2	48	16	8		24		24		
РО 2.3	Готовить блюда европейской кухни.				9	216				216				
	Профессиональная практика													
	Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	4			11	264	34	14	0	216		24		
ПМ 03	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.				2,5	60	16	8		36		24		
РО 3.1	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.				2,5	60	18	6		36		24		
РО 3.2	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.													

ПА	Профессиональная практика				6	144				144		
ИА	Промежуточная аттестация				3	72					36	36
	Итоговая аттестация	6			3	72						72
К	Итого на обязательное обучение				60	1488	166	74	0	936	684	756
	Консультации				4	96						
Ф	Факультативные занятия				3	72						
Всего					67	1656	166	74	0			