«УТВЕРЖДАЮ»
ГУ "Управление образования области Жетісу"
Руководитель ГККП "Сарканского политехнического колледжа"
_____ Е.Е.Дарминцев
«_____» _____ 2026 г.

«СОГЛАСОВАНО»
ИП «Әмина»
_____ Б.С.Калиева
«_____» _____ 2026 г.

САРКАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ТЕХНИЧЕСКОЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Код и наименование уровня образования: 101 Сфера обслуживания

Специальность: 10130300 Организация питания

Квалификация: 3W10130302 Повар

Форма обучения: очное

Нормативный срок обучения:

На базе среднего образования - 2 года 10 месяцев

График учебного процесса

курс	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				январь				февраль				март					апрель				май				июнь					июль					август			
1	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	к	к	то	то	то	то	то	то	то	то	пд	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то/уп	впс	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к
2	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	к	к	то	то	то	то	то	то	то/по	по	пд	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к
3	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то/по	по	пп	пп	пп	пп	к	к	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пд	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ИА	к	к	к	к	к	к	к	к	к

ТО – теоретическое обучение ПО – производственное обучение УОП- учебно- ознакомительная практика К- каникулы ВПС- военно- полевой сбор

ПП – профессиональная практика ПА – промежуточная аттестация ИА- итоговая аттестация ПД- праздничные дни

Сводные данные по бюджету времени

	теоретическое обучение		промежуточные			Производственное обучение/профессиональная практика		Итоговые		праздничные дни	каникулы	всего недель в уч году	количество часов	годовой кредит		
курс	недели	часы	недели	часы		недели	часы	недели	часы	недели	недели	недели	часы			
1	37	1344	2	72		1	24			1	2	52	1440	60	1440	40
2	23	840	1	24		16	576			1	2	52	1440	60	1440	40
3	12	408				27	984	1	48	1	2	52	1440	60	1440	40
всего	72	2592	3	96		44	1584	1	48	3	6	156	4320	180	4320	120

Код и профиль образования: 10100000-Сфера обслуживания

Специальность: 10130300 Организация питания

Квалификации: 3W10130302 Повар

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования

Индекс циклов	Наименование циклов и дисциплин	форма контроля				Объем учебного времени				Распределение по семестрам								экзамены по курсам
							из них			1 курс		2 курс		3 курс		10 месяцев		
		экзамен	Зачет	Контрольные работы	кредит	всего часов	теория	ЛПЗ	обучение и производственная практика	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	
МООД 1	**Модуль. Общеобразовательные дисциплины**	**5**	**0**	**0**	**60**	**1440**	**1392**	**48**	**0**	**612**	**612**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	
ООДО1	Казахский язык и литература	1			4	96	96			48	48							
ООДО2	Русский язык	1			4	96	96			48	48 ✓							
ООДО3	Русская литература				4	96	96			24	24 ✓	48						
ООДО4	Иностранный язык				4	96	96			72	24 ✓							
ООДО5	Математика	1			5	120	120			60	60 ✓							
ООДО6	Физика				4	96	72	24		72	24 ✓							
ООДО7	Химия				4	96	72	24		48	48 ✓							
ООДО8	Биология	1			4	96	96			24	24 ✓	48						
ООДО9	География				4	96	96			48	24 ✓	24						
ООДО10	Информатика				2	48	48					48						
ООДО11	История Казахстана	1			3	72	72			24	48 ✓							
ООДО12	Всемирная история				3	72	72			24	24* ✓	24						
ООДО13	Начальная военная подготовка				4	96	96			48	48							
ООДО14	Физическая культура				5	120	120			72	24 ✓	24						
ООДО15	Графика и проектирование				2	48	48				48 ✓							
ООДО16	Глобальные компетенции				1	24	24				24 ✓							
ПА	Промежуточная аттестация				3	72	72				72							
ООМ	**Общеобязательный модуль**	**0**	**0**	**0**	**7**	**168**	**168**	**0**	**0**	**0**	**0**	**84**	**36**	**48**	**0**	**0**	**0**	**0**
ООМ 1	Развитие и совершенствование физических качеств				3	72	72					72						
ООМ 2	применение цифровых технологий				2	48	48							48				
ООМ 3	применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства				2	48	48					12	36					
ПМ	**Профессиональный модуль**	**2**	**0**	**0**	**110**	**2640**	**660**	**396**	**1584**	**0**	**216**	**312**	**768**	**564**	**780**	**0**	**0**	
ПМ 1	**Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции**	0	0	0	12	288	168	96	24	0	216	72	0	0	0	0	0	0
РО- 1	Выполнение инструкций по организации рабочего места и охрана труда				2	48	48				48 ✓							

РО- 2	Назначение правил использования оборудования и инвентаря				2	48	24	24			48							
РО- 3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и методы определения доброкачественности пищевых продуктов				2	48	24	24			48							
РО- 4	Выполнение заданий по приготовлению призентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий				5	120	72	48			48	72						
	Учебно- ознакомительная практика				1	24			24		24							
ПМ 2	**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента соответствующим стандартам WORLDSKILLS**	0	0	0	4	96	36	60	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0
РО- 1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе				1	24	12	12				24						
РО- 2	Оценивать качества сырья для блюд, напитков и кулинарных изделий				3	72	24	48				72						
ПМ 3	**Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров**	1	0	0	43	1032	252	84	696	0	0	144	768	120	0	0	0	0
РО- 1	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом				3	72	24	48				72						
РО- 2	НПА РК, регулирующие деятельность организаций питания				3	72	72					72						
РО- 3	Организация работы бригады поваров				3	72	48	24					72					
РО- 4	Теория межличностного делового общения				2	48	36	12					48					
РО- 5	Требования охраны труда, санитарии и гигиены трудовой дисциплины	1			3	72	72						72					
	Производственное обучение				2	48			48				48					
	Профессиональная практика				27	648			648				528	120				
ПМ 4	**Управление текущей деятельностью основного производства организации питания**	1	0	0	51	1224	204	156	864	0	0	0	0	444	780	0	0	0
РО- 1	Планирование процессов основного производства организации питания				3	72	48	24						72				
РО- 2	Требования охраны труда, санитарии и гигиены трудовой дисциплины				3	72	36	36						72				
РО- 3	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения				4	96	48	48						96				
РО- 4	Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1			5	120	72	48						120				
	Производственное обучение				3	72			72					72				
	Профессиональная практика				33	792			792					12	780			
ПА 03	**Промежуточная аттестация**	0	0	0	1	24	24	0	0				24					

ИА 03	Итоговая аттестация				2	48	48								48			
	Итого на обязательное обучение среднего звена	**7**	**0**	**0**	**180**	**4320**	**2292**	**444**	**1584**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**828**	**0**	**0**	**0**
	Консультация				12	288	288			48	48	96		96				
	Факультатив				15	360	360			48	96	120		96				
	Всего	**7**	**0**	**0**	**207**	**4968**	**2940**	**444**	**1584**	**708**	**972**	**828**	**828**	**804**	**828**	**0**	**0**	

Заместитель директора по учебной работе: П.А. Имангазиева