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

«СОГЛАСОВАНО»
ИП «Мухамадиева»
_____С.М. Мухамадиева
«_____»_____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 - 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/по	по	по	к	к	по	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пд	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	пп	ПА	ИА	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к

ТО – теоретическое обучение ПО – производственное обучение К- каникулы

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

Сводные данные по бюджету времени

курс	теоретическое обучение		промежуточные		Производственное обучение/профессиональная практика		Итоговые		праздничные дни	каникулы	всего недель в уч году	количество часов	годовой кредит		
	недели	часы	недели	часы	недели	часы	недели	часы	недели	недели	недели	часы			
1	14	528	1	24	24	864	1	24	1	2	52	1440	60	1440	40
всего	14	528	1	24	24	864	1	24	1	2	52	1440	60	1440	40

Код и профиль образования: 10100000-Сфера обслуживания
Специальность: 10130300 Организация питания
Квалификации: 3W10130302 Повар
Нормативный срок обучения: 10 месяцев на базе общего среднего образования

Индекс циклов	Наименование циклов и дисциплин	форма контроля				Объем учебного времени				Распределение по семестрам								распределение по семестрам
							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	
ООМ	**Общеобязательный модуль**	**0**	**0**	**0**	**7**	**168**	**168**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**168**	**0**	**0**
ООМ 1	Развитие и совершенствование физических качеств	0	0	0	3	72	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
РО 1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				2	48	48									48		
РО 2	Совершенствовать физические качества и психофизические способности.				1	24	24									24		
ООМ 2	Использование цифровых технологий	0	0	0	2	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
РО 1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				1	24	24									24		
РО 2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				1	24	24									24		
ООМ 3	Развитие базовых знаний экономики и основ предпринимательства	0	0	0	2	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
РО 1	Владеть основными вопросами в области экономической теории.				1	24	24									24		
РО 2	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.				1	24	24									24		
ПМ	**Профессиональный модуль**	**2**	**0**	**0**	**51**	**1224**	**336**	**24**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**420**	**804**	**0**
ПМ 1	**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции**	0	0	0	5	120	96	24	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0
РО- 1	Выполнение инструкций по организации рабочего места и охрана труда.				1	24	24									24		
РО- 2	Назначение правил использования оборудования и инвентаря.				1	24	24									24		
РО- 3	Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и методы определения доброкачественности пищевых продуктов				1	24	24									24		

РО- 4	Выполнение заданий по приготовлению призентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий				2	48	24	24								48		
ПМ 2	**Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента (Worldskills)**	0	0	0	2	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0
РО- 1	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе				1	24	24									24		
РО- 2	Оценивать качества сырья для блюд, напитков и кулинарных изделий				1	24	24									24		
ПМ 3	**Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров**	1	0	0	4	96	96	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0
РО- 1	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом				1	24	24									24		
РО- 2	НПА РК, регулирующие деятельность организаций питания, требования охраны труда, санитарии и гигиены трудовой дисциплины				1	24	24									24		
РО- 3	Организация работы бригады поваров	1			1	24	24									24		
РО- 4	Теория межличностного делового общения				1	24	24									24		
ПМ 4	**Управление текущей деятельностью основного производства организации питания**	1	0	0	40	960	96	0	864	0	0	0	0	0	0	156	804	0
РО 1	Планирование процессов основного производства организации питания				1	24	24									24		
РО 2	Требования охраны труда, санитарии и гигиены трудовой дисциплины	1			1	24	24									24		
РО 3	Требования к безопасности пищевых продуктов, условиям их хранения				1	24	24									24		
РО 4	Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента				1	24	24									24		
	Производственное обучение				6	144			144							60	84	
	Производственная практика				30	720			720								720	
ПА 03	**Промежуточная аттестация**				1	24	24									24		
ИА 03	**Итоговая аттестация**				1	24	24										24	
	Итого на обязательное обучение среднего звена	**2**	**0**	**0**	**60**	**1440**	**552**	**24**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**612**	**828**	**0**
	Консультация				4	96	96									96		
	Факультатив				5	120	120									120		
	Всего	**2**	**0**	**0**	**69**	**1656**	**768**	**24**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**828**	**828**	**0**

Заместитель директора по учебной работе П.А. Имангазиева