

	Итого			17	408	0	408					0	0	0	48	216	96	48
--	-------	--	--	----	-----	---	-----	--	--	--	--	---	---	---	----	-----	----	----

Квалификация «3W10130301-Кондитер-оформитель»																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ	Профессиональные модули																			
ПМ 1.	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	+		+	18	432	216						216				216			
	РО 1.1. Выполнять инструкции по организации				1	24	24										24			
	РО 1.2. Оценивать качество основного и				1	24	24										24			
	РО 1.3. Выполнять замес, обминку, разделку				2	48	24										24			
	РО 1.4. Готовить фарши и начинки для				2	48	24										24			
	РО 1.5. Формовать изделия из дрожжевого теста.				3	72	24										24			
	РО 1.6. Готовить полуфабрикаты и изделия из				6	144	72										72			
	РО 1.7. Выпекать полуфабрикаты и изделия из				3	72	24										24			
ПМ 2.	Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	+		+	15	360	144						216				96	48		
	РО 2.1. Формовать изделия из бисквитного теста и				3	72	24										24			
	РО 2.2. Разделять слоеное тесто и формовать				3	72	24										24			
	РО 2.3. Разделять песочное тесто.				2	48	24										24			
	РО 2.4. Разделять заварное тесто.				3	72	24										24			
	РО 2.5. Готовить полуфабрикаты и изделия из				2	48	24											24		
	РО 2.6. Выпекать полуфабрикаты и изделия из				2	48	24											24		
ПМ 3.	Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых	+		+	13	312	96						216					96		
	РО 3.1. Готовить кремы.				2	48	12											12		
	РО 3.2. Готовить сахарную мастику, желе,				2	48	12											12		
	РО 3.3. Выполнять подготовку шоколада для				2	48	12											12		
	РО 3.4. Готовить и оформлять десерты.				2	48	12											12		
	РО 3.5. Готовить и оформлять пирожные.				2	48	24											24		
	РО 3.6. Готовить и оформлять торты.				3	72	24											24		
ПА	Промежуточная аттестация				2	48	48													
ИА	Итоговая аттестация				1	24	24													
	Итого на обязательное обучение				46	1104	528						648				624	288		
	Всего				60	1440	720										672	504		

Квалификация «3W10130302 - Повар»

ПМ	Профессиональные модули																			
ПМ 1.	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	+		+	21	504	216											288		
	РО 1.1. Выполнять основные требования при				3	72	72											72		
	РО 1.2. Готовить блюда из овощей, плодов и				1	24	24											24		
	РО 1.3. Готовить блюда из рыбы и морепродуктов,				1	24	24											24		
	РО 1.4. Готовить блюда из мяса,				1	24	24											24		
	РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и				1	24	24											24		
	РО 1.6. Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и				1	24	24											24		
	РО 1.7. Готовить блюда и изделия из муки.				1	24	24											24		
ПМ 2.	Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьно-го питания	+		+	14	336	96											240		
	РО 2.1. Готовить блюда и кулинарные изделия для				3	72	72											24	48	
	РО 2.2. Готовить блюда и кулинарные изделия для				1	24	24											24		
ПМ 3.	Приготовление блюд национальных кухонь мира	+		+	16	384	192											192		
	РО 3.1. Готовить блюда азиатской кухни.				4	96	96												96	
	РО 3.2. Готовить блюда паназийской кухни.				2	48	48												48	
	РО 3.3. Готовить блюда европейской кухни.				2	48	48												48	
ПА	Промежуточная аттестация				2	48	48													
ИА	Итоговая аттестация				1	24	24													
	Итого на обязательное обучение				51	1224	504											720	264	240
	Всего	0	0	0	60	1440	504		0	0	0	0	720	0				360	288	
	Итого				180	4320							1368		648	720	360	360	360	288
Ф.3.	Факультативные занятия					266														
1	Валеология					36							10	16	10					
2	Краеведение					26							16	10						
3	Казхстанское право					26							16	10						
4	Проблемы СПИД и его профилактика					20										10	10			
5	Говорим по английски					40									10	10	20			
6	Основы потребительского образования					24							14	10						
7	Основы акмеологии, личного и социального успеха					20										10	10			
8	Основы ораторского искусства					34							14	20						
9	Искусство карвинг					20														
10	вакансия					20													20	
К	Консультации					300														
	Всего													70	66	20	30	40	20	