

“Согласовано”

Директор Республиканского
научно-методического центра
АНПО

Жаныбекова А.Т.
« 2 » 02 2019г.

“Утверждаю”

Зам.директора Агентства
начального профессионального
образования при МОиН КР

Мамадалиев А.К.
« 2 » 02 2019г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования
Повар, официант, бармен

Квалификация: 5122 повар – 3 разряда

5123 официант – 3 разряда,

5123 бармен - 4 разряда

Нормативный срок обучения –

на базе основного общего образования (9 кл) 3 года.

Форма подготовки - дневная

Язык обучения - русский

Курсы	Продолжительность учебного года (недель)	I полугодие	II полугодие	Праздничные дни	Зимние каникулы	Летние каникулы	Экзамены
I	52	17	23	1	2	9	-
II	52	17	22	1	2	9	1
III	43	17	22	1	2	-	1

№ п/п	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		I курс 40 нед.	II курс 40 нед.	III курс 40 нед.
			Лабораторно- практические/ практические занятия	Экзамены			
1	2	4	5	6	7	8	9
1.	Общеобразовательный компонент	2006			918	884	204
	1.1 Гуманитарный цикл	986			442	442	102
1.1.1	Русский язык	68			34	34	
1.1.2	Русская литература	238		+	102	68	68
1.1.3	Кыргызский язык	238		+	102	102	34
1.1.4	Кыргызская литература	68			34	34	
1.1.5	Иностранный язык	136			68	68	
1.1.6	История Кыргызстана и мировая истории	136		+	68	68	
1.1.7	Человек и общество	102			34	68	
	1.2. Естественно-научный цикл	1020			476	442	102
1.2.1	Математика	272		+	102	102	68
1.2.2	Физика/Астрономия	204		+	102	68	34
1.2.3	Биология	68			34	34	
1.2.4	Химия	136		+	68	68	
1.2.5	География	68			34	34	
1.2.6	Допризывная подготовка	136			68	68	
1.2.7	Физическое воспитание	136			68	68	
2.	Профессиональный	2434					

	компонент						
2.1	Общепрофессиональный цикл	374	102				
2.1.1	Охрана труда и производственная экология	34	8		+		
2.1.2	Основы бизнеса и предпринимательства	100	24		-	+	+
2.1.3	Правовые основы профессиональной деятельности	24	4		+		
2.1.4	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в общественном питании	44	14		+		
2.1.5	Физиология питания с основами товароведения общественного питания	54	16		+	+	
2.1.6	Организация предприятий общественного питания	44	16		+	+	
2.1.7	Профессиональная этика и культура обслуживания	34	8		+		
2.1.8	Калькуляция и учет	40	12		+	+	
	Итого часов теоретического обучения по профессиональной подготовке	374	102				
2.2.	Профессиональный цикл	1980	1738				
2.2.1	Кулинария	140	48		+	+	
2.2.2	Организация обслуживания посетителей	120	48		-	+	+
2.2.3	Технология приготовления коктейлей	120	48		-	-	+
3.	Производственное обучение и в том числе	1600	1594	+	+	+	+
3.1	производственная практика	720					+
4.	Компонент оценки						
4.1	Выпускной квалификационный экзамен	6			-	-	-
	Резерв времени из них	80					
	Здоровый образ жизни	24			+	+	
	ВСЕГО:	4440			1440	1440	1560
	Недельная нагрузка				36	36	39

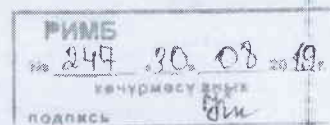
Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электрон- ной почты)	Подпись
И.Саттарова Алымкан Ногойбековна	заместитель директора РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 тел.433254 (доб.102) alymkan.sattarova@kesip.kg	

Регистрационный номер:

02-281-74П-5122/5123/5123-А-1/4-2019

« 2 » 07 2019 г.



КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия - Повар
Квалификация – 3 разряд

код 5122

Назначение профессии.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

должен знать:

- рецептуры,
- технологию приготовления,
- требования к качеству,
- правила раздачи (комплектаций),
- сроки и условия хранения блюд;
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля,
- овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц,
- полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов,
- признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;
- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

должен уметь:

- приготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, яйца; жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия;
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- приготавливать бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов;
- порционировать (комплектовать), раздавать блюда массового спроса.

Виды (примеры работ):

- Готовит блюда и кулинарные изделия, которые требуют простой кулинарной обработки.
- Повар 3-го разряда варит картофель и другие овощи, каши, бобовые и макаронные изделия, а также яйца.
- Жарит картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики.
- Запекает овощные и крупяные изделия.
- Процеживает, протирает, замешивает, измельчает, фарширует и производит начинку изделий.
- Приготавливает бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
- Комплектует блюда массового спроса.

Виды (примеры работ):

- получает напитки, продукты и продукцию и обеспечивает хранение их с учетом требуемого режима и правил;
- оформляет витрину и барную стойку, следит за содержанием их в образцовом состоянии;
- обеспечивает обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пивом, фруктовой и минеральной водой), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодными и горячими блюдами и закусками с соблюдением правил подачи;
- оказывает посетителям помощь в выборе напитков и закусок;
- производит уборку посуды на барной стойке, пепельниц по мере их загрязнения;
- следит за сохранностью посуды, приборов, инвентаря, принимает меры по предотвращению хищения, порчи посуды, приборов;
- осуществляет эксплуатацию и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов);
- осуществляет контроль за соблюдением посетителями культуры поведения;
- оформляет и предъявляет посетителям счета для оплаты;
- ведет необходимый учет, составляет и сдает товарный отчет;
- сдает наличные деньги, чеки;

Виды (примеры работ):

- осуществляет обслуживание посетителей с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительно оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате (скомплектованные рационы питания);
- принимает предварительные заказы на горячие блюда и обслуживание;
- осуществляет разносную торговлю в залах кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами;
- накрывает и предварительно сервирует столы;
- производит уборку столов, замену скатертей и салфеток по мере их загрязнения;
- сдает полученные денежные средства, чеки, талоны, нереализованную продукцию и товары;
- осуществляет обслуживание посетителей со сложной сервировкой столов с приемом заказов от посетителей,
- осуществляет обслуживание торжеств (свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др.);
- оказывает посетителям помощь в выборе блюд и напитков и подает их на столы;
- обеспечивает своевременную замену посуды, приборов, подает необходимые посетителям приборы (зажигалки, спички, др.);
- производит расчет с посетителями согласно счету;
- производит уборку столов по завершении обслуживания посетителя (посетителей), замену скатертей по мере их загрязнения;

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия - Официант

Квалификация — 3 разряд

Назначение профессии: обслуживание посетителей в организациях питания с простой и средней сложности сервировкой столов и несложным ассортиментом блюд по предварительным оплаченным путевкам, чекам, талонам и за наличные деньги без оформления и предъявления посетителям счетов или без оформления оплаты на контрольно-кассовом аппарате; диетическим столовым при санаториях, пансионатах, профилакториях, турбазах и домах отдыха, ресторанах на экскурсионных судах, вагонах-ресторанах и туристско-экскурсионных поездах, ресторанах реализующих скомплектованные рационы питания, и др. Прием предварительных заказов на горячие блюда и обслуживание пассажиров непосредственно в вагонах. Разносная торговля в залах ресторанов, кафе, баров кондитерскими изделиями, сувенирами, цветами и другими товарами; в пассажирских вагонах - горячими первыми и вторыми блюдами, молочнокислой продукцией, кулинарными и кондитерскими изделиями, сувенирами, дорожными наборами безалкогольными напитками, хлебобулочными изделиями. Накрытие и предварительная сервировка столов. Замена скатертей и салфеток по мере их загрязнения. Уборка столов. Сдача использованной посуды, приборов, столового белья, наличных денег, чеков, талонов, нереализованной продукции и товаров.

Официант 3 разряда должен знать:

- виды обслуживания посетителей и сервировки столов в ресторанах, кафе и барах с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков, кондитерских изделий;
- виды и правила столов и обслуживания различных торжественных мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;
- ассортимент, нормы, цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;
- подробную кулинарную характеристику блюд, изделий и напитков;
- правила и очередность подачи блюд, изделий и напитков;
- порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;
- правила эксплуатации контрольно - кассовых аппаратов;
- правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- рациональную организацию труда на рабочем месте;
- формы организации труда официантов (индивидуальная, звеньевая, бригадная)

Официант 3 разряда должен уметь:

- обслуживать посетителей в предприятиях со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категории, на дому, по заказам организаций отдельных лиц и групп; свадебных торжеств, юбилейных дат; товарищеских встреч;
- семейных обедов; вечеров отдыха; балов; дегустаций и т. д.;
- встречать и рассаживать посетителей в ресторане, кафе, знакомить их с меню;
- принимать заказ от посетителей, оформлять его;
- оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков;
- подавать заказанные блюда и напитки на столы или в номера;
- производить расчет с посетителями согласно счету;
- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания отдельных посетителей, официальных и неофициальных приемов и банкетов;
- соблюдать правила безопасных условий труда, санитарии и гигиены, противопожарные мероприятия;
- использовать в работе новые технологии

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия - Бармен

Квалификация – 4 разряд

Назначение профессии.

Обслуживание посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи. Получение напитков, продуктов и продукции и хранение их с учетом требуемого режима и правил. Оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии. Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов или музыкальных автоматов). Контроль соблюдения посетителями культуры поведения. Ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета. Сдача наличных денег, чеков.

Бармен 4-й разряда должен знать:

- ассортимент, рецептуры, сущность технологии приготовления ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок;
- ассортимент, реализуемых в барах готовых к потреблению напитков, кондитерских изделий, их товароведные характеристики, правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила ценообразования на напитки, холодные и горячие блюда и закуски;
- правила этикета и обслуживания посетителей в барах второй и первой категории;
- правила расчета с потребителями;
- принцип работы и правила эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры;
- правила ведения учета и составления товарного отчета, сдачи денег и чеков.

Бармен 4 разряда должен уметь:

- обслуживать посетителей за барной стойкой готовыми к потреблению безалкогольными и слабоалкогольными напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), кондитерскими изделиями с приготовлением ограниченного ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих блюд и закусок и соблюдением правил подачи;
- получать напитки, продукты, продукцию и хранить их с учетом требуемого режима и правил;
- оформлять витрину и барную стойку, содержать их в образцовом состоянии;
- эксплуатировать и обслуживать музыкальную аппаратуру (проигрыватели, моно- и стереомагнитофоны или музыкальные автоматы);
- контролировать соблюдение посетителями культуры поведения; вести необходимый учет, составлять и сдавать товарный отчет; сдавать наличные деньги, чеки;
- соблюдать правила охраны труда, санитарии и гигиены;
- требования электро- и пожарной безопасности.

МАКУЛДАШЫЛДЫ
КР Башталгыч КББ
Агенттигинин РИМБ директору
Баширова М.И.
«15» сентябрь 2018 г.

БЕКТЕМИН
КР Башталгыч КББ Анын
директорунун орун басары
Мамалалиев А.К.
«15» сентябрь 2018 г.

Башталгыч кесиптик билим берүүнүн
Ашпозчу, кондитер кесиби боюнча
ТИПТҮҮ ОКУУ ПЛАНЫ

Квалификациясы: 7412 3,4- разряддагы кондитер;

Жалпы окуу мөөнөтү –10 ай жалпы орто
билимдин негизиде (11 кл)

Окутуунун формасы: күндүзгү
Окутуу - кыргыз тилинде

Окуу процессинин типтүү структурасы

Курс	Окуу жылынын узактыгы(баардык жумалар)	1 жарым жылдык	2 жарым жылдык	Майрам күндөрү (жумалар)	Каникулдар		Сыноолор
					кышкы	жайкы	
1	43	17	21	1	2	-	2

№пп	Сабактардын аталышы	Жалпы сааттык саны	анын ичинен		Жарым жылдыктардагы сааттардын саны	
			Лабораториялык-практикалык/практикалык сабактар	сыноолор	1 ж/ж (17 жума)	2 ж/ж (23 жума)
1	2	3	4	5	6	7
A.	Милдеттүү түрдө окутуу	1469	1105			
1.	Жалпы билим берүүчү предметтер	118	96			
1.1	Кыргыз тили /орус тили	40	40		+	
1.2	Сергек жашоо мүнөзү	24	4		+	
1.2	Дене тарбиясы	54	52		+	
2.1	Кесиптик даярдоо	1351				
2.2	Жалпы кесиптик цикл	348	106			
2.2.1	Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология	34	8		+	
2.2.2	Бизнес жана ишкердиктин негиздери	60	24		+	+
2.2.3	Кесиптик иш аракеттерди укуктук жактан камсыздоо	24	4			+
2.2.4	Микро биологиянын негизи, коомдук тамактануунун санитариясы жана гигиенасы	44	14		+	
2.2.5	Коомдук тамактануунун товар таануу негизинде тамактануунун физиологиясы	54	16		+	
2.2.6	Кондитердик ишкананын өндүрүшүн уюштуруу	68	20	+	+	

2.2.7	Сүрөт түшүрүү жана калыптоо	24	8			
2.2.8	Калькуляция жана эсептөө	40	12		+	
2.3.	Кесиптик цикл	1009	903			
2.3.1	Ундан жана таттуу азыктардан жасалган тамак –аштардын технологиясы	140	40	+	+	+
2.3.2	Өндүрүштүк окутуу	863	863		+	
2.3.3	анын ичинен өндүрүштүк практика	455			+	+
	Мамлекеттик (жыйынтыктоочу аттестация) квалификациялык экзамен	6				
	Кесиптик даярдоо боюнча убакыт резерви	40				
	Баардык саат	1509				
	Жумалык жүктөм				36	39

Типтүү окуу планды иштеп чыгууга жооптуулар

Иштеп чыккан адамдын А.А.А	Кызматы	Байланышуу маалыматы	Колу
Жакыпова Каликан Кубаталиевна	РИМБ башкы адиси	Бишкек ш. Осмонкул көчөсү 36 тел.680890 (кошумча 106) kalikan.zhakupova@kesip.kg	
Усупова Эрмек Мусукеевна	№10 КЛ дин ОӨжана М иштер боюнча дирек. орун басары	Тел: 0312 35-28-36	

Каттоо номери:

№12-ТУП-7412-В/2-2018
"12" февраль 2018 ж.



Типтүү окуу пландын жарактуу мөөнөтү 3 жыл.

КВАЛИФИКАЦИЯЛЫК МҮНӨЗДӨМӨ

Кесиптин арналышы: өзүмдүк формасына карата коомдук тамактануу ишканаларында ун азыктарынан кондитердик жана булочка, кулинардык азыктарды даярдоонун технологиялык процесстерин ишке ашырат. Кондитердик кесиптин өзгөчөлүгү, көп спецификалык жумуштарды кол менен аткарууга туура келет. Мисалы, тортторду крем менен жасалгалоо жана жазуу түшүрүү. Кондитер – чыгармачылык кесип, көп иш жөндөмдүүлүктү жана толук берилип иштөөнү талап кылат бирок маанилүү киреше алып келет жана ишинин жыйынтыгына канагаттанат.

2 разряддагы Кондитер билүүсү керек:

- сироп, крем, сендвич даярдоону, айрым кондитердик тамактардын рецептурасын жана технологиясын;
- кремдерди бое жолдорун;
- чыгарылган кондитердик буюмдардын ассортименти;
- кондитердик азыктарды даярдоодоону, колдонулуучу сыренун түрлөрү, ароматтык жана даам келтирүүчү заттар, ачыткычтар жана боекторду;
- тейлөөчү жабдуулардын иштөө принциби, эксплуатациялоо эрежелери

2- разряддагы Кондитер жасай билиши керек:

- тортторду, пирожный жана фигуралуу печеньеелерди даярдоодо айрым жумуштарды аткаруу;
- сиропторду жана кремдерди даярдоо, кремди чалуу жана бое, сиропту кайнатуу;
- торт жана пирожныйдын катмарлары үчүн бисквитти өлчөмү менен түздө кесип ордуларына жайгаштыруу
- торт жана пирожныйды крем же кошулмасын кол менен шыбоо же шыкап толтуруу же шыбоочу машина менен бирдей калыңдыкта шыбоону жөнгө салуу
- кондитердик азыктардын айрым түрлөрү үчүн чала фабрикаттарды даярдоо;
- даана (штук) буюмдардын салмагын текшерүү;
- кондитердик буюмдардын сапатын текшерүүчү- ченөөчү приборлордун көрсөтүүсү боюнча текшерүү;
- чала фабрикаттарды жумушчу орунга берүү;
- татаал фигуралуу печеньеелерди формалоо процессин кирүү; - башка жердеги мешочкаларды камыр менен толтуруу, пирожныйды жалбыракчаларга же печеньеелерди башка жерге кол менен отургузуу;

3 разряддагы Кондитер билүүсү керек:

- өндүрүлүп чыгарылган азыктардын ассортименти;
- кондитердик азыктарды даярдоодоону, колдонулуучу сыренун түрлөрү, ароматтык жана даам келтирүүчү заттар, ачыткычтар жана боекторду;
- ундун сортторун жана касиетин (клейковинаны түзүү сапатын) ;
- кондитердик азыктарды даярдоо эрежелерин жана рецептурасын;
- крем, шоколад, таттуу аралаштырылган жемиштер, марципан, помада менен жасалгалоо жолдорун;
- жабдуунун түзүлүшү;
- санитария жана гигиена эрежелери;
- эмгекти коргоо талаптары.

3 разряддагы Кондитер жасай билүүсү керек:

- өз алдынча ар түрдүү сырелордон массалык даана нан, булочка, торт ж.б. (камыр, творог массасын) даярдап чыгаруу;

Оперативдүү башкарууну камсыздоо үчүн жыйынтыктоочу жана аралык аттестацияны жалпы билим берүүчү даярдыктардан, жалпы кесиптик жана кесиптик предметтерден өткөрүү сунушталат.

Билим берүү процессин эффективдүү камсыздоо максатында аралык аттестацияны окуучунун жарым жылдыктагы жана жылдыктагы окуу жетишкендиктеринин жыйынтыгы боюнча өткөрүү сунушталат.

Аралык аттестация программада каралган окуу убактысынын эсебинен жүргүзүлөт.

Айрым ооруп калган, медициналык каршы көрсөтмөсү, мүмкүн жеңилдетилген эрежеге салынган учурларда аралык аттестация окуучунун кезектеги баалары боюнча жүргүзүлүшү мүмкүн.

Жыйынтыктоочу экзамен берүүчү предметтерге консультация -каралган, консультациялар окуу жылы боюнча жумасына 0,5 саат (0,5 саат× 40 жума) эсебинде каралат.

Билим берүүчү уюмдарда типтүү окуу план жумушчу план түзүүнүн негизи болуп саналат. Билим берүүчү уюм жумушчу окуу планын түзүүнү ишке ашыруу үчүн бөлүнгөн баардык убакыт көлөмүн жана резерв убакытты эске алуу менен бөлүштүрүп чыгуу керек. Резерв убактысы бүтүрүүчү тийиштүү жергиликтүү эмгек базарында зарыл болгон атаандаштыкка туруштук берүүчү даярдыгын камсыздаган милдеттүү бөлүгүнүн мазмунун аныктоочу кошумча кеңири шык билимдерди алууга мүмкүндүк берет.

Ошондуктан билим берүүчү уюмга төмөндөгү параметрлер боюнча түзөтүүлөрдү иштеп чыгууга укуктуулугу каралган:

- окуу процессинин календардык графиги (предметтерди жума боюнча үйрөнүү темпин киргизүү менен);
- кесиптик даярдыктын предметтери жана циклдарга такталган убакыт көлөмү (15% чегинде типтүү окуу планындагы көрсөтмө боюнча)
- жумадагы окуу күндөрүнүн саны (5 же 6) баштапкы кесиптик билим берүү башкаруу органын чечими боюнча;
- предметтердин такталган тизмеги, аралык аттестацияларды жана экзамендерди коюу.

Билим берүү уюмунда иштелип чыккан жумушчу план милдеттүү түрдө сөссүз методикалык комиссияда каралып жана директор тарабынан бекитилет.

Квалификациялык мүнөздөмөдө базалык 3 разряд каралган. Квалификациялык мүнөздөмөдөн жогору квалификацияны берүү, эгерде окуучу өндүрүштүк практиканы өтүү мезгилинде татаал жумушту жогорку деңгээлде аткарып жана жумуш берүүчү тарабынан ыйгарылган жогорку квалификациясы болсо жана эгерде бүтүрүүчүнүн квалификациялык жумушу тийиштүү татаал даражага туура келсе, квалификациялык мүнөздөмөдөн жогорку квалификация ыйгарылышы мүмкүн.

СОГЛАСОВАНО

Директор Республиканского
научно-методического центра
при АНПО

Жаңыбекова А.Т.
« 3 » ноября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора Агентства
НПО

при МОН КР
Мамадалиев А.К.
« 06 » ноября 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки рабочих кадров в профессиональном лицее из числа
взрослого незанятого населения по профессии: Повар, кондитер

Квалификация:

5122 Повар 2,3- разряда

7412 Кондитер -2 разряда

Форма обучения: дневная

Язык обучения -русский

Срок обучения 3 месяца (12 недель)

№	Наименования предметов	Кол-во часов всего	В том числе		Кол-во недель 12
			Лабораторно- практические /практические занятия	Экзамен	
I.	Профессиональная подготовка	470	343		
1.1.	Общепрофессиональный цикл	88	25		
1.1.1	Охрана труда и производственная экология	12	4		
1.1.2	Основы бизнеса и предпринимательства	18	4		
1.1.3	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в общественном питании	14	4		
1.1.4	Физиология питания с основами товароведения общественного питания	16	4		
1.1.5	Организация производства предприятий общественного питания	10	3		
1.1.6	Калькуляция и учет	18	6		
2.1.	Профессиональный цикл	100	36		
2.1.1	Кулинария	60	12	+	
2.1.2	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	40	24		
	Итого часов теоретического обучения и лабораторно-практических /практических занятий по профессиональной подготовке	188	61		
2.2.	Производственное обучение и практика	282	282	+	
	ИТОГО	470			
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	6		+	
	ВСЕГО	480			
	Недельная нагрузка				40

Ответственная за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электрон-ной почты)	Роспись
Жакыпова К.К.	Гл. специалист РНМЦ	Бишкек, ул. Осмонкула, 36 тел. 0312 680890 (108)	<i>Жакыпова К.К.</i>

Регистрационный номер: 044-97-5122/7412-2018 06.11 2018г.



КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОВАР- КОНДИТЕР

Назначение профессии. Производит расчет сырья и выхода готовой продукции; при приготовлении блюд выполняет следующие операции: процеживание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, приготовление начинок изделий и др.; регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету и вкусу; производит художественное оформление блюд, кондитерских изделий; производит порционирование блюд.

Квалификация - в соответствии с перечнем профессий начального профессионального образования профессия «Повар, кондитер» относится к 3-й ступени квалификации и предполагает получение среднего (полного) общего образования.

Повар 2 разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий
- очищать, дочищать картофель, плоды, овощи, фрукты, ягоды до или после мойки с помощью ножей и других приспособлений
- перебирать зелень
- размораживать рыбу, мясо, птицу
- потрошить рыбу, птицу, дичь
- разделять сельдь
- обрабатывать субпродукты

Повар 2 разряда должен знать:

- рецептуры, правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов
- правила нарезки хлеба
- сроки и условия хранения очищенных овощей
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба

Повар 3 разряд должен уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей, зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, птицы, разделка сельди, кильки)
- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки
- варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия, яйца
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы, блины, оладьи, блинчики
- запекать овощные и крупяные изделия
- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия
- готовить бутерброды
- выполнять порционирование, раздачу блюд массового спроса
- определять качество приготавливаемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки

Повар 3 разряд должен знать:

- рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд
- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов и других продуктов; признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке

-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды и правила ухода за ними;

-основы физиологии питания, личной гигиены, санитарии

Профессия «Кондитер»

Доминирующие виды деятельности

- подготовка сырья к кондитерскому производству
- приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий (фаршей, начинок, сиропов, помады, кремов, посыпок, бисквитной крошки)
- приготовление дрожжевого теста и изделия из него
- приготовление бездрожжевого теста и изделия из него
- приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов
- приготовление тортов массового спроса
- приготовление бисквитного теста и изделия из него
- приготовление заварного теста и изделия из него
- приготовление песочного теста и изделия из него
- приготовление слоеного теста и изделия из него

Кондитер 2 разряд должен уметь:

-выполнять отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных и фигурного печенья

- приготавливать различные сиропы и крема
- сбивать и окрашивать кремы, варить сиропы
- раскладывать, выравнивать и разрезать бисквит по размерам на пласты для тортов и пирожных
- набивать или намазывать торты и пирожные кремом вручную или на намазных машинах с регулированием толщины слоя крема или начинки
- приготавливать полуфабрикаты для отдельных видов изделий
- проверять вес штучных изделий
- контролировать качество варки
- осуществлять подачу полуфабрикатов к рабочему месту
- производить затаривание готовой продукции
- Вести процесс формирования сложно-фигурного печенья
- наполнять тестом отсадочные мешочки и отсаживать вручную печенье или пирожные на листы
- изготавливать сэндвичи на машине
- проверять качество поступающего печенья, начинок, кремов
- осуществлять пуск и остановку машины
- загружать в барабаны машины крем или начинки
- производить подачу печенья транспортером на кассеты, нанесение начинок, крема, охлаждение в холодильном шкафу, укладку на транспортере

Кондитер 3 разряд должен знать:

- рецептуру и технологические режимы приготовления различных сиропов, кремов, сэндвичей, полуфабрикатов для отдельных видов изделий
- способы окрашивания кремов
- ассортимент выпускаемой продукции

-виды сырья, вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий, -принципы работы и правила эксплуатации парочной аппаратуры, сбивальной и намазной машин

-сорта муки и ее свойства, -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок

-способы отделки изделий помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом

-устройство обслуживаемого оборудования

- правила производственной санитарии и гигиены,

- вести установленную техническую документацию;

Кондитер 3 разряд должен уметь:

-вести процесс изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских хлебобулочных изделий с нанесением трафаретного рисунка по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок, из различных видов сырья, мучного теста, творожной массы или мороженого

-приготавливать различные виды теста, кремов, начинок, -осуществлять заготовку, отвешивание, отмеривание сырья по заданной рецептуре, -производить замес, вымешивание, сбивание теста, его проминку, раскатку до определенной толщины, подсыпку мукой

-разделять полученные полуфабрикаты

-штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы, -отделывать изделия помадкой, марципаном, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом, -осуществлять передачу на закаливание изделий из мороженого.

- своевременно и рационально подготавливать к работе рабочее место и проводить его уборку;

- подготавливать к работе оборудование, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии, принимать и сдавать смену;

Виды (примеры работ):

- Ведение процесса изготовления кексов, рулетов, печенья различного ассортимента, сложных видов тортов и пирожных из различного сырья: мучного теста, творожной массы или мороженого с многокрасочным узором, раздельным расположением мелких и средних деталей рисунка и резкими традиционными переходами тонов.
- Фигурная нарезка выпеченных полуфабрикатов.
- Формовка.
- Изготовление деталей рисунка, украшений для тортов из шоколада, крема, бeze.
- Подбор крема по цветам.
- Нанесение узора.
- Монтаж рисунка из различных мелких и средних деталей.

Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу для профессии " Кондитер" - 18 лет.

Пол не регламентируется. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения КР.

СОГЛАСОВАНО

Директор Республиканского
научно-методического центра
при АНПО

Баширова М.И.

« 30 » 2 3 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора Агентства
начального профессионального
образования
при МОиН КР

Мамадалиев А.К.

« 15 » 2 3 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования

Повар,кондитер

Квалификация:

5122 – Повар 3,4 разряда;

7412 – Кондитер 3,4 разряда;

Нормативный срок обучения:

на базе осн.общего образования (9 кл): 3 года

Форма обучения: дневная

Язык обучения: русский

Типовая структура учебного года

Курс	Продолжительность учебного года (всего недель)	из них		Праздничные дни (недель)	каникулы		Экзамены
		I полугодие	II полугодие		зимние	летние	
1	52	17	23	1	2	9	-
2	52	17	22	1	2	9	1
3	43	17	21	1	2	1	2

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	В том числе		Количество часов по курсам		
			Лабораторно-практические/практические занятия	Экзамены	1 40 нед.	2 40 нед.	3 40 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8
A.	Обязательное обучение						
1.	Общеобразовательные предметы	2006			816	816	374
1.1.	Гуманитарный цикл	952			374	408	170
1.1.1	Русский язык	68			34	34	-
1.1.2	Русская литература	238		+	68	102	68
1.1.3	Кыргызский язык	204		+	68	68	68
1.1.4	Кыргызская литература	68			34	34	
1.1.5	Иностранный язык	136			68	68	
1.1.6	История Кыргызстана	68		+	34	34	
1.1.7	Мировая история	68			34	34	
1.1.8	Человек и общество \ Введение в экономику	102			34	34	34
1.2.	Естественно – научный цикл	1054			442	408	204
1.2.1	Математика	272		+	102	102	68
1.2.3	Физика	204		+	68	68	68
1.2.4	Астрономия	34					34

1	2	3	4	5	6	7	8
1.2.5	Химия	136			68	68	
1.2.6	География	68			34	34	
1.2.7	Физическое воспитание	136			68	34	34
1.2.8	Допризывная подготовка	136			68	68	
2.	Профессиональная подготовка	2434	1858				
2.1.	Общепрофессиональный цикл	388	106				
2.1.1	Охрана труда и производственная экология	34	8		+		
2.1.2	Основы бизнеса и предпринимательства	100	24				
2.1.3	Правовые основы профессиональной деятельности	24	4				
2.1.4	Основы микробиологии, санитария и гигиена общественного питания	44	14		+	+	
2.1.5	Основы товароведения и физиологии общественного питания	54	16		+	+	
2.1.6	Организация предприятий общественного питания	68	20	+		+	+
2.1.7	Калькуляция и учет	40	12		+		
2.1.8	Основы рисования и лепки	24	8			+	
2.2.	Профессиональный цикл	1942	1752				
2.2.1	Кулинария	140	48	+	+	+	
2.2.2	Технология мучных кондитерских изделий	140	48	+		+	+
2.2.3	Производственное обучение и практика (в том числе практика)	1662	1656		+	+	+
	Выпускной квалификационный экзамен	720					
		6		+			+
Б.	Резерв времени:	104					
	из них: Здоровый образ жизни	24			+		
	ВСЕГО А+Б:	4440			1440	1440	1560
	Недельная нагрузка				36	36	39

Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электронной почты)	Роспись
Усупова Эрмек Мусакеевна	Зам.директора ПЛ №10	Тел. 0312 35-28-36	
Жаныбекова Асыл Турдугуловна (перевод на официальный язык)	Методист ОС РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 тел.68 08 90 (доб.108) моб. 0770 149 136 zhanybekova.asyl@mail.ru	

Регистрационный номер: N41-90-5122/7412-11-2018 2018 г.

Срок действия 3 г.

от 15.05.2018 г.



Квалификационная характеристика

Профессия: *повар*

Квалификация: *3 разряд*

должен знать:

- основы и значение питания;
- характеристику и биологическую ценность различных пищевых продуктов, признаки доброкачественности пищевых продуктов и органолептические методы их определения;
- сроки хранения и реализации сырой и готовой продукции, полуфабрикатов;
- особенности кулинарной обработки продуктов;
- технологию приготовления первых, вторых, третьих, холодных, блюд, салатов, напитков и изделий из теста;
- виды первичной и **тепловой обработки продуктов; методы** механического и **химического** **щажения**;
- нормы, соотношение и последовательность закладки сырья;
- правила пользования таблицей замены продуктов;
- устройство, принципы работы обслуживаемого механизированного, теплового, весоизмерительного, холодильного и другого оборудования;
- правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, приспособлениями и инструментом;
- санитарные правила содержания пищеблока;
- рациональную организацию труда на своем рабочем месте;
- правила личной гигиены;
- меры предупреждения пищевых отравлений;
- безопасные и санитарно-гигиенические методы труда, основные средства и приемы предупреждения и тушения пожаров на своем рабочем месте;
- производственную инструкцию и правила внутреннего трудового распорядка.

должен уметь:

- готовить полувязкие, вязкие и рассыпчатые каши из различных круп;
- готовить отварные, тушеные, жареные и запеченные блюда из овощей;
- варить мясокостный, рыбный и куриный бульоны, овощные отвары;
- готовить вторые блюда из рыбы, мяса, субпродуктов и птицы;
- готовить блюда из яиц и творога;
- готовить запеканки из круп, бобовых и макаронных изделий;
- готовить холодные блюда и салаты;
- готовить горячие и холодные сладкие блюда и напитки;
- замешивать дрожжевое и бездрожжевое тесто и выпекать из него булочки, пирожки, ватрушки, оладьи, блинчики и другие изделия;
- порционировать и раздавать;
- экономно и рационально использовать сырьевые и материальные ресурсы;
- своевременно и рационально готовить к работе и производить уборку рабочего места;
- подготавливать к работе оборудование, инструменты, приспособления и содержать их в надлежащем состоянии, принимать и сдавать смену;
- соблюдать правила безопасности труда и внутреннего распорядка пожарной безопасности;
- соблюдать правила личной гигиены, санитарные нормы и правила;
- пользоваться средствами предупреждения и тушения пожаров на своем рабочем месте, участке;
- соблюдать правила личной гигиены, санитарные нормы и правила;
- соблюдать условия и сроки хранения готовых блюд и продуктов;
- пользоваться сборниками рецептур, ТК и другой нормативно-технической документацией.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Квалификация: Повар 4-го разряда

Должен уметь:

- ✓ Готовит блюда и кулинарные изделия массового спроса с применением различных способов тепловой кулинарной обработки.
- ✓ Выпускает холодные блюда и закуски: салаты овощные, с мясом, винегреты, рыбу под маринадом, студни.
- ✓ Варит бульоны (мясные, мясо-костную, рыбные, грибные) и супы (заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие, молочные).
- ✓ Готовит различные виды пасеровок и соусы на костном бульоне и на молоке.
- ✓ Готовит вторые блюда из мяса, рыбы, овощей, круп в вареном, тушеном, запеченном, жареном виде (отварное мясо, отварную рыбу, жаренную, паровую, фаршированные овощи, запеканки из овощей, круп, молочные блюда и т.д.)
- ✓ Готовит горячие и холодные напитки, сладкие блюда. Замешивает пресное и дрожжевое тесто, выпекает из него изделия.
- ✓ Готовит птицу для варки и жарки.
- ✓ Осуществляет подготовку рыбы осетровых пород до тепловой обработки.
- ✓ Нарезает на порции рыбу частиковых пород.
- ✓ Производит и порционирование полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины.
- ✓ Выдает изготовленные блюда.

Должен знать: рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих основной, комбинированной и вспомогательной тепловой обработки;

- ✓ требования к их качеству, срокам и условиям хранения, их выдачи;
- ✓ кулинарные назначения рыбы, морепродуктов, мяса,
- ✓ мясопродуктов, домашней птицы и кроликов, свойства этих продуктов; правила изготовления порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины;
- ✓ порядок обработки рыб осетровых пород;
- ✓ признаки и органолептические методы определения доброкачественности рыб осетровых пород;
- ✓ воздействие кислот, солей и жесткой воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- ✓ правила организации рационального и безопасного питания;
- ✓ правила эксплуатации соответствующих видов технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,
- ✓ весоизмерительных приборов, посуды, их назначение и использование в технологическом процессе;
- ✓ правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены.

Примеры работ

Нарезания овощей, мяса, рыбы; приготовления соусов и заправок для салатов из свежих овощей или овощей, прошедших кулинарную обработку, салатов из овощей с мясом или рыбой; перемешивания и преподавания салатной массы в салатники; разделки рыбы и сельди для изготовления рыбных холодцов, рыбных тефтелей, щерб, селедок натуральных и с гарниром; формирование рыбной котлетной массы и изготовления рыбных котлет, рулетов, товчеников, сичеников; тушение, поджаривание, запекания рыбы (караси в сметане, тарань с медом и т. д.); нарезки мяса, изготовления котлетной массы, придания необходимых ингредиентов для приготовления отбивных, рагу, гуляш, приготовления овощных, крупяных запеканок; подготавливания птицы для варки и жарки, овощей до фарширования.

Квалификационная характеристика

Профессия - Кондитер

Квалификация -- 3 разряд

Срок обучения 3 месяцев

Кондитер 3 разряда должен уметь:

- изготавливать самостоятельно простые массовые торты, пирожные, и др. штучные хлебобулочные изделия из различных видов сырья (мучного теста, творожной массы, мороженого);
- наносит трафаретные рисунки по эталону в одну краску или с несложным совмещением красок;
- выполнять работы по изготовлению сложных сортов тортов и пирожных под руководством кондитера высшего разряда;
- приготавливать различные виды теста, кремов, начинок;
- заготавливать, отвешивать, отмеривать сырье по заданной рецептуре;
- выполнять замес, вымешивание, сбивание теста, проминку, раскатку до определенной толщины, подсыпку мукой теста;
- разделять полученные полуфабрикаты;
- штамповать, формовать и отсаживать изделия на листы;
- отделять изделия помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- передавать изделия на закаливание;
- соблюдать правила санитарии и гигиены;
- выполнять требования охраны труда.

Кондитер 3 разряда должен знать:

- ассортимент выпускаемых изделий;
- виды сырья, вкусовых ароматических веществ,рыхлителей и красителей, используемых для приготовления кондитерских изделий;
- сорта муки и ее свойства(качество образуемой клейковины);
- рецептуры и режимы приготовления кондитерских изделий;
- способы отделки помадкой, марципанами, засахаренными фруктами, шоколадом, кремом;
- устройства оборудования;
- правила санитарии и гигиены;
- требования охраны труда.



СОГЛАСОВАНО
Директор Республиканского
научно-методического центра
при АНПО

Баширова М.И.

2018 г.



УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора Агентства
ИТО при МО и НКР

Мамадалиев А.К.

2018 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в профессиональном лицее рабочих кадров из числа
взрослого незанятого населения по профессии:

5122 Повар

Квалификации: Повар 3 разряда

Форма обучения: дневная

Срок обучения 3 месяца (12 недель)

№	Наименования предметов	Кол-во часов всего	В том числе		Кол-во недель 12
			Лабораторно практические /практические уроки	Экзамены	
I.	Профессиональная подготовка	480	326		
1.1.	Общепрофессиональный цикл	112	32		
1.1.1	Охрана труда и производственная экология	12	4		
1.1.2	Основы бизнеса и предпринимательство	18	4		
1.1.3	Основы трудового законодательства	8	4		
1.1.4	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании	16	4		
1.1.5	Физиология питания с основами товароведения общественного питания	16	4		
1.1.6	Организация предприятий общественного питания	24	6		
1.1.7	Калькуляция и учет	18	6		
3.1	Профессиональный цикл	358	294		
3.1.1	Кулинария	76	12	+	
2.2.	Производственное обучение и практика	282	282	+	
	ИТОГО				
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	6			
	ВСЕГО	480			
	Недельная нагрузка				40

Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, адрес электрон-ной почты)	Роспись
Жакипова Каликан Кубаталиевна	Гл. специалист отдела РЧР РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 моб. 0773510185 kalikan.zhakipova@kesip.kg	
Усупова Эрмек Мусукеевна	Заместитель директора по УПМР ГЛН №10	Молодая Гвардия 3	

Регистрационный номер:

МН ТУП 5122 0/1-2018

« 12 » февраля 2018 г.



КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия - повар

Квалификация: повар- 3,4 разряда

Назначение профессии: повар — это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Повар непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и балансировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов. Декорирует блюда. Планирует меню. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию работы.

Квалификация - в соответствии с перечнем профессий начального профессионального образования профессия «Повар» относится к 3-й ступени квалификации и предполагает получение среднего (полного) общего образования.

Повар 2 разряда должен уметь:

- выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий
- очищать, дочистать картофель, плоды, овощи, фрукты, ягоды до или после мойки с помощью ножей и других приспособлений
- перебирать зелень;
- размораживать рыбу, мясо, птицу
- потрошить рыбу, птицу, дичь
- разделять сельдь
- обрабатывать субпродукты

Повар 2 разряда должен знать:

- рецептуры, правила первичной кулинарной обработки сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов
- правила нарезки хлеба
- сроки и условия хранения очищенных овощей
- безопасные приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба

Повар 3 разряд должен уметь:

- ♦ вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (промывка, очистка, нарезка овощей, зелени, размораживание мяса, рыбы, потрошение дичи, птицы, разделка сельди, кильки);
- ♦ готовить блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- ♦ варить картофель и другие овощи, бобовые и макаронные изделия, яйца;
- ♦ жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы, блины, оладьи, блинчики;
- ♦ запекать овощные и крупяные изделия;
- ♦ пропеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять изделия;
- ♦ готовить бутерброды;
- ♦ выполнять порционирование, раздачу блюд массового спроса;
- ♦ определять качество приготовляемой пищи, предупреждать и устранять возможные ее недостатки.

Повар 3 разряд должен знать:

- ♦ рецептуры, технологию приготовления, требования к качеству, правила раздачи, сроки и условия хранения блюд;
- ♦ виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов и других продуктов;
- ♦ признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;
- ♦ назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, посуды и правила ухода за ними;
- ♦ основы физиологии питания, личной гигиены, санитарии.

Повар 4 разряд должен уметь:

- ♦ готовить блюда и кулинарные изделия, требующие кулинарной обработки средней сложности: различные салаты из свежих, вареных и припущенных овощей с мясом, рыбой; винегреты; рыбу под маринадом; сельдь с гарниром;
- ♦ варить бульоны, супы;
- ♦ приготавливать вторые блюда из овощей, рыбы, мяса и мясных продуктов, птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде;
- ♦ приготавливать различные виды пассировок, соусов;
- ♦ готовить горячие и холодные напитки;
- ♦ приготавливать сладкие блюда, мучные изделия, вареники, пельмени, расстегаи, кулебяки, пирожки, лапшу домашнюю, ватрушки и т.п.

Повар 4 разряд должен знать:

- ♦ рецептуры, технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности, требования к их качеству, срокам, условиям хранения и раздаче;
- ♦ кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы, кролика;
- ♦ влияние кислот и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов;
- ♦ устройство и правила эксплуатации технологического оборудования

Специфические требования:

Минимальный возраст приема на работу для профессии "Повар" - 18 лет.

Пол не регламентируется. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения КР.

СОГЛАСОВАНО

Директор Республиканского
научно-методического центра
при АНПО

Жаныбекова А.Т.
« 19 » 02 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора Агентства
начального профессионального
образования при МО и Н КР

16-04/19 Мамадалиев А.К.
« 16 » 04 2019 г.

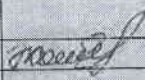
УЧЕБНЫЙ ПЛАН

начального профессионального образования
для подготовки в профессиональном лицее рабочих кадров
из числа взрослого незанятого населения
по профессии: **Слесарь по ремонту автотранспортных средств**

Квалификация: 7231 слесарь по ремонту автомобилей (автоэлектрик) 3 разряда
Срок обучения: 3 месяца (12 недель)

№	Наименование предметов	Обязательная учебная нагрузка, час		
		ВСЕГО	Из них:	
			ЛПЗ	Экзамены
	Профессиональная подготовка			
1.1	Общетехнический цикл	44	36	
1.1.1	Электротехника с основами промышленной электроники	24	24	
1.1.2	Чтение чертежей	20	12	
1.2.	Общепрофессиональный цикл	48	18	
1.2.1	Охрана труда и производственная экология	12 ✓	6	
1.2.2	Основы бизнеса и предпринимательства	18 ✓	6	
1.2.3	Основы материаловедения	18	6	
1.3.	Профессиональный цикл	142	60	
1.3.1	Устройство автомобиля	40	12	
1.3.2	Техническое обслуживание и ремонт электрического оборудования автомобиля	102	48	+
	<i>Итого часов теоретического обучения</i>	234		
2	Производственное обучение и практика	236	236	+
	ИТОГО:	470		
	Консультация	4		
	Квалификационные экзамены	6		+
	ВСЕГО:	480		
	Недельная нагрузка	40		

Ответственные за разработку учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электронной почты)	Роспись
Жакыпова К.К	Гл. специалист РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 тел. 68 08 90 (108)	
Дондошов Темирбек	Ст. мастер ПЛ №100	г. Бишкек ул. Б.Бейшеналиева 43а	

Регистрационный номер

№ 157-УП-7231-Р-1/1-2019
« 19 » 02 2019 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор Республиканского
научно-методического центра
при АНПО

«23» 11 2017 г.
Баширова М.И.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора Агентства
НПО при МОиН КР

«15» 11 2017 г.
Мамадалиев А.К.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в профессиональном лицее рабочих кадров из числа
взрослого незанятого населения по профессии: 7231 Слесарь по ремонту
автомобилей(электрик)

Квалификация: Слесарь по ремонту автомобилей (электрик) 3 разряда

Форма обучения: дневная

Срок обучения 3 месяца (12 недель)

№	Наименования предметов	Кол- во часов всего	В том числе		Кол-во недель 12
			Лабораторно практические /практические уроки	Экза мены	
I.	Профессиональная подготовка	320	214		
1.1.	Общепрофессиональный цикл	38	12		
1.1.1	Охрана труда и производственная экология	12	4		
1.1.2	Основы бизнеса и предпринимательство	18	4		
1.1.3	Основы трудового законодательства	8	4		
2.1	Общетехнический цикл	24	8		
2.1.1	Основы электротехники	24	8		
3.1	Профессиональный цикл	248	194		
3.1.1	Ремонт и техническое обслуживание электрооборудование автомобилей	78	24	+	
2.2.	Производственное обучение и практика	170	170	+	
	ИТОГО	310			
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	6			
	ВСЕГО	320			
	Недельная нагрузка				40

Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электрон-ной почты)	Роспись
Жакыпова Каликан Кубаталиевна	Гл. специалист отдела РЧР РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 моб. 0773 51 01 85	Жакыпова

Регистрационный номер:

№ 30 - 787-7231-Д/4 2017

«30» 11 2017 г.

Срок действия 3 года.



СОГЛАСОВАНО

Директор Республиканского
научно-методического центра
при АНПО

Баширова М.И.
«23» 11 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора Агентства
НПО при МОиН КР

Мамадалиев А.К.
«___» ___ 2017 г.

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в профессиональном лицее рабочих кадров из числа
взрослого незанятого населения по профессии: 7231 Слесарь по ремонту
автомобилей(электрик)

Квалификация: Слесарь по ремонту автомобилей (электрик) 3 разряда

Форма обучения: дневная

Срок обучения 3 месяца (12 недель)

№	Наименования предметов	Кол- во часов всего	В том числе		Кол-во недель 12
			Лабораторно практические /практические уроки	Экза мены	
I.	Профессиональная подготовка	320	214		
1.1.	Общепрофессиональный цикл	38	12		
1.1.1	Охрана труда и производственная экология	12	4		
1.1.2	Основы бизнеса и предпринимательство	18	4		
1.1.3	Основы трудового законодательства	8	4		
2.1	Общетехнический цикл	24	8		
2.1.1	Основы электротехники	24	8		
3.1	Профессиональный цикл	248	194		
3.1.1	Ремонт и техническое обслуживание электрооборудование автомобилей	78	24	+	
2.2.	Производственное обучение и практика	170	170	+	
	ИТОГО	310			
	Консультации	4			
	Квалификационный экзамен	6			
	ВСЕГО	320			
	Недельная нагрузка				40

Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электрон-ной почты)	Роспись
Жакыпова Каликан Кубаталиевна	Гл. специалист отдела РЧР РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 моб. 0773 51 01 85	Жакыпова

Регистрационный номер:

№38-787-7231-Д/4 2017

«30» 11 2017 г.

Срок действия 3 года.

