

**СОГЛАСОВАНО**

Директор Республиканского  
научно-методического центра  
при АНПО



Жаңыбекова А.Т.  
2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель Агентства начальных  
начального профессионального  
образования при МО и Н КР



Мамадалиев А.  
2019 г.

**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии начального профессионального образования  
**Автомеханик**

**Квалификации:**

7231 - слесарь по ремонту автомобилей 3  
разряда;

8322 - водитель автомобиля категории «С».

**Нормативный срок обучения:** на базе  
среднего общего образования - 10 месяцев

**Форма подготовки:** дневная**Язык обучения:** русский**Типовая структура учебного года**

Курс	Продолжительность учебного года (всего недель)	из них		Праздничные дни (недель)	каникулы		Э м
		I полугодие	II полугодие		зимние	летние	
1	43	17	22	1	2	-	

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	в том числе		Рекомендуем полугодия изуче	
			Лабораторно-практические/практические занятия	Экзамены	I (17неделя)	II (23 не.
1	2	3	4	5	6	7
1.	Общеобразовательный компонент	118	96			
1.1	Кыргызский/русский язык	40	40		+	
1.2	Здоровый образ жизни	24	4		+	
1.3	Физическое воспитание	54	52		+	+
2.	Профессиональный компонент	1351	957			
2.1.	Общетехнический цикл	72	20			
2.1.1	Чтение чертежей	24	8		+	
2.1.2	Основы электротехники	24	12		+	
2.1.3	Допуски и технические измерения	24				
2.2	Общепрофессиональный цикл	160	48			
2.2.1	Охрана труда и производственная экология	34	8		+	+
2.2.2	Основы бизнеса и предпринимательства	60	24		+	
2.2.3	Правовые основы профессиональной деятельности	24	4			
2.2.4	Материаловедение и основы слесарного дела	42	12		+	
2.3	Профессиональный цикл	1119	889			

2.3.1	Устройство автомобиля	176	80	+	+
2.3.2	Техническое обслуживание и ремонт автомобилей	70	12		+
2.3.3	Правила дорожного движения	96	24	+	+
2.3.4	Основы управления автомобилем и безопасность движения	84	24		+
2.5.5	Первая медицинская помощь	16	4		
	<i>Итого часов теоретического обучения по профессиональному компоненту</i>	<b>674</b>	<b>212</b>		
3	Производственное обучение	677	677	+	+
3.1	в том числе: производственная практика	324			
4	Компонент оценки				
4.1	Выпускной квалификационный экзамен	6			
	Резерв времени	40			+
	Всего часов:	<b>1509</b>			<b>612</b>
	Экзамен в Департаменте РТС и ВС	6			
	Вождение автомобиля	70			
	Недельная нагрузка				36

Примечание: При подготовке водителей транспортных средств категории «С» экзамен в Д. и ВС 6 часов и вождение автомобилей 70 часов проводится вне сетки.

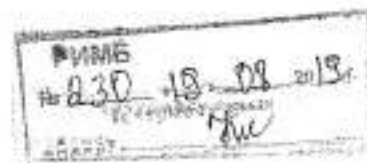
#### Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информация (служебный адрес, телефон, служебный адрес электрон-ной почты)	Росси
Жакыпова Каликан Кубаталиевна	главный специалист РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 тел.680890 (доб.108)	<i>Жакыпова</i>
Дондошов Т.			<i>Дондошов</i>

Регистрационный номер:

№ 144-70/П-4231/8322-В-1/1-2019

« 6 » 02 2019 г.



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к типовому учебному плану по профессии  
начального профессионального образования  
Автомеханик

Типовой учебный план для реализации в образовательных учреждениях проф начального профессионального образования по очной форме обучения разработан на основе Модели учебного плана для учреждений начального профессионального образования, утвержденной приказом Агентства начального и среднего профессионального образования № 1/123 от 6 июня 2016 г.

Организация обучения по квалификациям 7231 - слесарь по ремонту автомобилей разряда; 8322 Водитель автотранспортных средств категории «С» осуществляется на основе Перечня профессий по которым ведется обучение в образовательных организациях НПО утвержденного Постановлением Правительства КР № 520 от 3 ноября 2018 г.

Типовой учебный план по профессии начального профессионального образования регламентирует содержание, условия реализации образовательного процесса и включает себя: типовую структуру учебного года, учебный план и сведения о разработчиках.

Квалификационная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: ее основные виды, а также их теоретические основы. В образовательных учреждениях учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 31 мая согласно учебному плану по конкретной профессии и форме получения образования. Изменение, перенос сроков начала и окончания учебного года осуществляется по решению республиканского органа управления начальным профессиональным образованием. Реализация учебного плана 10 месяцев. Общая продолжительность каникул составляет 10 недель в зимний период при сроке обучения 1 год (10 месяцев). Количество праздничных дней одна неделя.

Типовой учебный план по профессии начального профессионального образования предусматривает общеобразовательный и профессиональный компоненты. В структуре профессионального компонента выделены общетехнический, общепрофессиональный, профессиональный циклы.

Объем учебно-производственной нагрузки составляет в первой полугодии 36 часов в втором 39 академических часов в неделю. Для всех видов аудиторных теоретических занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. В целях эффективного использования учебного времени допускается, теоретические занятия проводить сгруппировано по парам (45 мин. + 45мин.) с обязательным перерывом между уроками. Продолжительность занятия производственного обучения не должно превышать академических часов в день в первом полугодии, и не более 7 академических часов в втором полугодии, при продолжительности учебной недели - 6 дней.

Производственное обучение в первом полугодии обучения проводится, как правило, в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в других подразделениях образовательных учреждений.

Производственное обучение может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией образовательным учреждением.

При организации производственной практики учащихся, достигших 18-летнего возраста обучающихся по техническим и широкопрофильным профессиям допускается увеличивать недельную нагрузку до 40 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится за счет часов

отведенных на освоение соответствующей дисциплины. В целях эффекта обеспечения образовательного процесса рекомендуется проводить промежуточную аттестацию по результатам учебной деятельности обучающегося за полугодие, год. В исключительных случаях для лиц, имеющих заболевания, медицинские противопоказания, может быть применен шадящий режим, при котором промежуточная аттестация обучающихся может проводиться по текущим оценкам.

Государственная итоговая аттестация проводится на выпускном курсе в соответствии с Положением о выпускных квалификационных экзаменах. Разряды установленных квалификационной характеристик могут присваиваться только в случае если есть рекомендации работодателей, что учащиеся во время производственной практики выполняли работы более высокой степени сложности, чем предусмотрено квалификационной характеристикой.

Консультации предусмотрены по учебным дисциплинам, предусматривается итоговый экзамен, предусматриваются из расчета 0,5 часа в неделю на протяжении учебного года (0,5 часа x 40 недель).

Типовой учебный план является основой для разработки рабочих учебных образовательных учреждений. При формировании рабочего учебного образовательного учреждения следует распределять весь объем времени, отведенный на реализацию, включая резерв времени.

Резерв времени дает возможность расширения углубления подготовки, опираясь на содержание обязательной части, получения дополнительных умений и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

При этом учебным организациям предоставляется право на разработку и введение по следующим параметрам:

- календарный график учебного процесса (включая темп изучения предметов по неделям);
- уточненный объем времени на циклы и предметы профессиональной подготовки (в пределах 15% от указанного в типовом учебном плане);
- число учебных дней в неделю (5 или 6) по решению республиканского управления начальным профессиональным образованием;
- уточненный перечень предметов, выносимых на экзамены промежуточной аттестации.

Рабочие учебные планы, разработанные в учебных заведениях, в обязательном порядке должны быть рассмотрены методическими комиссиями и утверждены директорами учебных заведений.



СОГЛАСОВАНО

Директор Республиканского  
Научно-методического центра  
при АНПО

Жаныбекова А.Т.  
«15» марта 2019 г



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора Агентства  
начальник профессионального  
образования при МО и НКР

Мамадалиев А.К.  
«20» 03 2019 г

### ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии начального профессионального образования

Слесарь по ремонту автотранспортных средств

Квалификация: 7231 - слесарь по ремонту автомобилей - 3 разряда,

8322 - водитель категории «С»

Нормативный срок обучения - на базе  
основного общего образования (9кл.) 3 года

Форма подготовки: дневная

Язык обучения - русский

#### Типовая структура учебного года

Курс	Продолжительность учебного года (всего недель)	Из них		Праздничные дни (недель)	каникулы		Экзамены
		1 полугодие	2 полугодие		зимние	летние	
1	52	17	23	-	2	9	-
2	52	17	22	1	2	9	1
3	43	17	21	1	2	-	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
1.	Общеобразовательный компонент	2006			884	884	238
1.1	Гуманитарный цикл	952			408	442	102
1.1.1	Кыргызский язык	238		+	102	102	34
1.1.2	Кыргызская литература	68			34	34	-
1.1.3	Русский язык	68			34	34	-
1.1.4	Русская литература	238		+	68	102	68
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	102			34	34	34
1.2.	Естественно-научный цикл	1054			442	408	204
1.2.1	Математика	272		+	102	102	68
1.2.2	Биология	68			34	34	-
1.2.3	Физика, Астрономия	204		+	102	68	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	34	34
2.	Профессиональный компонент	2434	1742				
2.1.	Общепрофессиональный цикл	226	44				

*Handwritten signature*

2.1.1	Охрана труда и производственная экология	34	4			+		
2.1.2	Основы бизнеса и предпринимательства	100	24				+	+
2.1.3	Правовые основы профессиональной деятельности	24	4					+
2.1.4	Материаловедение и основы слесарной работы	68	12			+		
2.2	<b>Общетеchnический цикл</b>	<b>82</b>	<b>20</b>					
2.2.1	Электротехника	34	8			+	+	
2.2.2	Чтение чертежей	24	6	+			+	+
2.2.3	Допуски и технические измерения	24	6					+
2.3.	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>560</b>	<b>198</b>					
2.3.1	Устройство автомобиля	204	90	+		+	+	
2.3.2	Система технического обслуживания и ремонта машин	176	60	+			+	+
2.3.3	Правила дорожного движения	96	24				+	+
2.3.4	Основы управления автомобилем и безопасность движения	84	24					+
	<i>Итого часов теоретического обучения по профессиональному компоненту</i>	<b>868</b>	<b>262</b>					
3	<b>Производственное обучение</b>	<b>1480</b>	<b>1480</b>			252+	252+	256
	в том числе:	720				+	360	360
	производственная практика							
4	<b>Оценочный компонент</b>							
4.1	Государственный квалификационный экзамен	6						
	Резерв времени в том числе:	80				24		
	Здоровый образ жизни	(24)	4					16
	Оказание первой мед. помощи	(16)	8					
	Экзамен в Департаменте РТС и ВС	6						
	Возждение транспорта	70						
	<b>Всего часов:</b>	<b>4440</b>				<b>1440</b>	<b>1440</b>	<b>1560</b>
	<b>Недельная нагрузка</b>					<b>36</b>	<b>36</b>	<b>39</b>

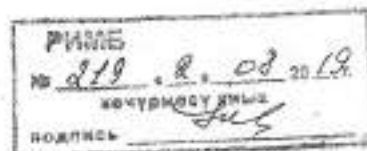
Примечание: При подготовке водителей транспортных средств категории «С» экзамен в ДРТС и ВС и вождение автомобилей (70 часов) проводится вне сетки.

Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информ. (служебный адрес, тел., элек. почты)	Подпись
И.Жакипова Клыкан Кубаталиевна	гл. специалист РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 тел. 680890 (доб.106) kalikan.zhakipova@kesip.kg	
Дондошов Темирбек	Ст. мастер	Г. Бишкек ПЛ№100	

Регистрационный номер: 0177-740-4231/8322-А-1/3-2019

« 20 » 03 2019г.



**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**  
**к типовому учебному плану**  
**по профессии начального профессионального образования**  
**Слесарь по ремонту автотранспортных средств**

Типовой учебный план для реализации в образовательных учреждениях профессии начального профессионального образования по очной форме обучения разработан на основе Модели учебного плана для учреждений начального профессионального образования, утвержденной приказом Агентства начального и среднего профессионального образования № 1/123 от 6 июня 2016 г.

Организация обучения по квалификации *слесарь по ремонту автомобилей 3 разряда и водитель категории «С»* осуществляется на основе Перечня профессий по которым ведется обучение в образовательных организациях НПО утвержденного Постановлением Правительства КР № 520 от 3 ноября 2018 г. и согласно утвержденного Типового учебного плана АНПО и ГУОБДД МВД КР 2018 года.

Типовой учебный план по профессии начального профессионального образования регламентирует содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя типовую структуру учебного года, учебный план и сведения о разработчиках.

Квалификационная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: ее основные виды, а так же их теоретические основы.

В образовательных учреждениях учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня согласно учебному плану по конкретной профессии и форме получения образования. Изменение, перенос сроков начала и окончания учебного года осуществляется по решению республиканского органа управления начальным профессиональным образованием. Срок реализации учебного плана 3 года. Общая продолжительность каникул составляет 24 недели. \* Количество праздничных дней три недели за весь курс обучения.

Типовой учебный план по профессии начального профессионального образования предусматривает общеобразовательный и профессиональный компоненты. В структуре профессионального компонента выделены общетехнический, общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Объем учебно-производственной нагрузки составляет 36 академических часов на первом и втором курсах обучения и 39 часов на третьем курсе. Для всех видов аудиторных теоретических занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. В целях эффективного использования учебного времени допускается, теоретические занятия проводить сгруппировано по парам (45 мин. + 45 мин.) с обязательным перерывом между уроками.

Продолжительность занятия производственного обучения не должно превышать 6 академических часов в день в первом полугодии, и не более 7 академических часов на третьем курсе, при продолжительности учебной недели - 6 дней.

Производственное обучение проводится, как правило, в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах и других подразделениях образовательных учреждений.

Производственное обучение может проводиться в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением.

При организации производственной практики учащихся, достигших 18-летнего возраста и обучающихся по техническим и широкопрофильным профессиям допускается увеличивать недельную нагрузку до 40 часов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины. В целях эффективности обеспечения образовательного процесса

218 2 08 19  
С.

СОГЛАСОВАНО  
 Директор Республиканского  
 научно-методического центра  
 при АНЮ



Баширова М.И.

« 80 »

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора Агентства  
 начального профессионального  
 образования  
 при МОиН Р.К.



Мамадалиев А.К.

2018 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 по профессии начального профессионального образования  
**Повар, кондитер**

Квалификации:

- 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

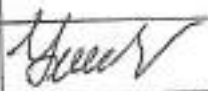
Курс	Продолжительность учебного года (всего недель)	из них		Праздничные дни (недель)	каникулы		Экзамены
		I полугодие	II полугодие		зимние	летние	
1	52	17	23	1	2	9	-
2	52	17	22	1	2	9	1
3	43	17	21	1	2	1	2

№ 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
<b>A.</b>	<b>Обязательное обучение</b>						
<b>1.</b>	<b>Общеобразовательные предметы</b>	<b>2006</b>			<b>816</b>	<b>816</b>	<b>374</b>
<b>1.1.</b>	<b>Гуманитарный цикл</b>	<b>952</b>			<b>374</b>	<b>408</b>	<b>170</b>
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
<b>1.2.</b>	<b>Естественно – научный цикл</b>	<b>1054</b>			<b>442</b>	<b>408</b>	<b>204</b>
1.2.1	Математика	272		+	102	102	68
1.2.3	Физика	204		+	68	68	68
1.2.4	Астрономия	34					34

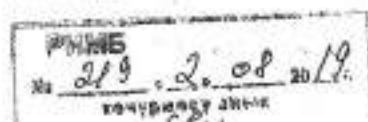


1	2	3	4	5	6	7
1.2.5	Химия	136			68	68
1.2.6	География	68			34	34
1.2.7	Физическое воспитание	136			68	34
1.2.8	Допризывная подготовка	136			68	68
2.	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>2434</b>	<b>1858</b>			
2.1.	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>388</b>	<b>106</b>			
2.1.1	Охрана труда и производственная 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.	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1942</b>	<b>1752</b>			
2.2.1	Кулинария	140	48	+	+	+
2.2.2	Технология мучных кондитерских изделий	140	48	+		+ +
2.2.3	<b>Производственное обучение и практика</b> (в том числе практика)	<b>1662</b>	<b>1656</b>		+	+ +
	<b>Выпускной квалификационный экзамен</b>	<b>720</b>	<b>6</b>	+		+ +
Б.	<b>Резерв времени:</b>	<b>104</b>				
	из них: Здоровый образ жизни	24			+	
	<b>ВСЕГО А+Б:</b>	<b>4440</b>			<b>1440</b>	<b>1440</b>
	Недельная нагрузка				36	36
						1560
						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: №41-УП-5102/17412-11-2018 г.  
Срок действия 3 г. от 15.05.2018 г.



## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к типовому учебному плану по профессии начального профессионального образования  
"Повар,кондитер"

Типовой учебный план для реализации в образовательных учреждениях профессии начального профессионального образования по очной форме обучения разработан на основе Модели учебного плана для учреждений начального профессионального образования, утвержденной приказом Агентства начального и среднего профессионального образования № 1/123 от 6 июня 2016 г. Организация обучения по профессии "Повар,кондитер" 3-4 разряда" осуществляется на основе Перечня профессий и специальностей начального профессионального образования в Кыргызской республике, утвержденного Постановлением Правительства КР №473 от 28 июля 2003 г. Типовой учебный план по профессии начального профессионального образования регламентирует содержание, условия реализации образовательного процесса и включает в себя: типовую структуру учебного года, учебный план и сведения о разработчиках.

Квалификационная характеристика отражает содержательные параметры профессиональной деятельности: ее основные виды, а так же их теоретические основы. В образовательных учреждениях учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня согласно учебному плану по конкретной профессии и форме получения образования. Изменение, перенос сроков начала и окончания учебного года осуществляется по решению республиканского органа управления начальным профессиональным образованием. Срок реализации учебного плана 3 года. Продолжительность каникул составляет: в зимний период 2 недели, в летний период на 1 и 2 курсах 9 недель, при сроке обучения 3 года. Количество праздничных дней 1 неделя на всех курсах. Учебный план по общеобразовательным предметам соответствует: 1 курс - 10 классу; 2 и 3 курс - 11 классу средней общей школы в соответствии со стандартами Министерства образования КР. Количество часов для получения среднего общего образования в учебных заведениях системы начального профессионального образования соответствует базисному учебному плану средней общей школы, разработанному Министерством образования и науки Кыргызской Республики. Типовой учебный план по профессии начального профессионального образования предусматривает общеобразовательный и профессиональный компоненты. В структуре профессионального компонента выделены общетехнический, общепрофессиональный и профессиональный циклы. Объем учебно-производственной недельной нагрузки составляет 36 академических часов на 1 и 2 курсах обучения, а на 3 курсе -39 часов. Для всех видов аудиторных теоретических занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. В целях эффективного использования учебного времени допускается, теоретические занятия проводить сгруппировано по парам (45 мин. + 45мин.) с обязательным перерывом между уроками. Производственное обучение проводится, как правило, в мастерских, лабораториях, на учебных полигонах, в учебных хозяйствах и других подразделениях образовательных учреждений. Производственное обучение может проводиться и в организациях различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением. При организации производственной практики учащихся, достигших 18-летнего возраста и обучающихся по техническим и широкопрофильным профессиям допускается увеличивать недельную нагрузку до 40 часов.

## 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 рецептов, 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, пореобразные, 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, щербы, селедочек 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; приготовления птицы для варки и жарки, овощей до фарширования.



## Квалификационная характеристика

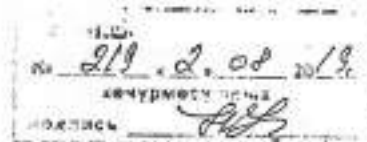
Профессия - Кондитер  
Квалификация - 3 разряд  
Срок обучения 3 месяцев

### 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 по 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 закалывание;
- 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.





**ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 по профессии начального профессионального образования  
**Сварщик (электросварочные и газосварочные работы)**

Квалификация: 7212 – электрогазосварщик – 3,4 разряда;

Нормативный срок обучения - на базе  
 основного общего образования (9кл.) 3 года

Форма подготовки : дневная  
 Язык обучения - русский

**Типовая структура учебного года**

Курс	Продолжительность учебного года (всего недель)	Из них		Праздничные дни (недель)	кааникулы		Экзамены
		1 полугодие	2 полугодие		зимние	летние	
2	52	17	22	1	2	9	1
3	43	17	21	1	2	-	2

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	в том числе		Количество часов по курсам		
			Лабораторно-практические занятия	Экзамены	1 (40 нед)	2 (40 нед)	3 (40 нед)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>I.</b>	<b>Общеобразовательный компонент</b>	<b>2006</b>			<b>884</b>	<b>884</b>	<b>238</b>
1.1	Гуманитарный цикл	952			408	442	102
1.1.1	Кыргызский язык	238		+	102	102	34
1.1.2	Кыргызская литература	68			34	34	-
1.1.3	Русский язык	68			34	34	-
1.1.4	Русская литература	238		+	68	102	68
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	102			34	34	34
1.2.	Естественно-научный цикл	1054			442	408	204
1.2.1	Математика	272		+	102	102	68
1.2.2	Биология	68			34	34	-
1.2.3	Физика, Астрономия	204		+	102	68	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	34	34
<b>2.</b>	<b>Профессиональный компонент</b>	<b>2434</b>	<b>1870</b>				

*Handwritten signature*

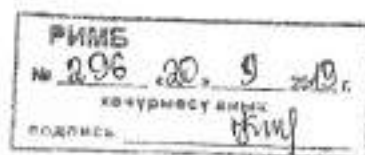
2.1.	Общепрофессиональный цикл	226	44				
2.1.1	Охрана труда и производственная экология	34	4		+		
2.1.2	Основы бизнеса и предпринимательства	100	24			+	+
2.1.3	Правовые основы профессиональной деятельности	24	4				+
2.1.4	Материаловедение	68	12		+		
2.2	Общетеchnический цикл	146	44				
2.2.1	Электротехника	112	36		+	+	
2.2.2	Чтение чертежей	34	8	+		+	+
2.3.	Профессиональный цикл	298	98				
2.3.1	Общая технология сварочных работ	58	8	+	+	+	
2.3.2	Оборудование и технология электросварочных работ	240	90	+		+	+
	<i>Итого часов теоретического обучения по профессиональному компоненту</i>	670	186				
3	Производственное обучение	1684	1684		+320	+320	+320
	в том числе:	720			+	+	+
	производственная практика					360	360
4	Оценочный компонент						
4.1	Государственный квалификационный экзамен	6					
	Резерв времени в том числе:	80					
	Здоровый образ жизни	(24)	4			24	
	Всего часов:	4440			1440	1440	1560
	Недельная нагрузка				36	36	39

Ответственные за разработку типового учебного плана

Ф.И.О разработчика	Должность	Контактная информ. (служебный адрес, тел., элек. почты)	Подпись
И.Жакыпова Каликан Кубаталиевна	гл. специалист РНМЦ	Бишкек, Осмонкула 36 тел. 680890 (доб.106) kalikan.zhakypova@kesip.kg	<i>Жакыпова</i>

Регистрационный номер: Н363-ТЧП-7212-А-1/2-2019

« 16 » 9 2019г.



МАКУЛДАНЫЛТЫ  
КР Башталгыч КББ  
Агенттигинин ВИМБ директору

Каныбекова А.Т

2018 ж.

БЕКТЕМИН

КР ББ Ж/а Илим

Министрлигине караштуу  
Башталгыч КББА директорунун  
Орун басары

Мамадалиев А.К.

2018ж.

Башталгыч кесиптик билим берүүнүн Ширетүүчү (электр ж/а газ менен ширетүү иштери)  
,"С" категориясындагы автомобиль айдоочу айкалышкан кесипи боюнча квалификациялу  
жумушчу кадрларды даярдоо боюнча

**ТИПТҮҮ ОКУУ ПЛАНЫ**

Адистиги жана квалификациялык деңгээли:

7212 - 3 разряддагы электр ж/а газ менен ширетүүчү

8322 - "С" категориясындагы автоунаа айдоочу

Жалпы окуу мөөнөтү:

негизги мектепти (9 кл) бүтүргөн жаштардан- 3 жыл

Окутуунун формасы: күндүзгү

Окутуу кыргыз тилинде жүргүзүлөт

Окуу процессинин типтүү структурасы

Курстар	Окуу жылынын узактыгы	1 жарым жылдык	2 жарым жылдык	Майрам күндөрү	Кышкы каникул	Жайкы каникул	Сыноо лор
1	52	17	23	1	2	9	-
2	52	17	22	1	2	9	1
3	43	17	21	1	2	-	2

№	Сабактар	Жалпы сааттык саны	Анын ичинен		Курстук сааттар		
			ЛПЗ	Сыноо олоп	1курс 40 жума	2курс 40 жума	3курс 40 жума
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	<b>Жалпы билим берүүчү компонент</b>	2006			884	816	306
1.1.	<b>Гуманитардык цикл</b>	986			408	408	170
1.1.1	Кыргыз -тили	170			68	68	34
1.1.2	Кыргыз- адабияты	204		+	68	68	68
1.1.3	Орус -тили	136		+	68	68	-
1.1.4	Орус -адабияты	136			68	34	34
1.1.5	Чег -тили	136			68	68	-
1.1.6	Кыргызстан тарыхы	68		+	34	34	-
1.1.7	Дүйнө тарыхы	68			34	34	-
1.1.8	Адам жана коом	68			-	34	34
1.2.	<b>Табигый илимдер циклы</b>	748			340	306	102
1.2.1	Математика	272		+	102	102	68
1.2.2	Физика, Астрономия	204		+	68	68	68
1.2.3	Химия	136			68	68	-
1.2.4	Биология	68			34	34	-
1.2.5	География	68			34	34	-
1.3.	<b>Ден соолук маданияты</b>	272			136	102	34
1.3.1	Дене тарбиясы	136			68	34	34



1	2	3	4	5	6	7	8
1.3.2	Аскерге чейинки даярдоо	136			68	68	-
2.	Кесиптик компонент	2434	1706				
2.1	Жалпы техникалык цикл	80	22				
2.1.1	Техникалык чийүү	26	18	-	+		
2.1.2	Электротехника	54	4		+		
2.2.	Жалпы кесиптик цикл	194	44				
2.2.1	Эмгекти коргоо жана өндүрүштүк экология	34	8		+		
2.2.2	Бизнес жана ишкердиктин негиздери	100	24			+	+
2.2.3	Кесиптик иш аракеттерди укуктук жактан камсыздоо	24	4		-	-	+
2.2.5	Материал таануу	36	4		+		
2.3.	Кесиптик цикл	642	208				
2.3.1	Автомобилдин түзүлүшү	204	120	+	+	+	+
2.3.2	Техникалык тейлөө системасы	70	30			+	+
2.3.3	Жолдо жүрүү эрежеси	96	14	+		+	+
2.3.4	Автоунааны башкаруунун негиздери жана жол кыймылынын коопсуздугу	90	26	+		+	+
2.3.5	Ширетүү иштеринин технологиясы	182	18	+	+	+	+
	Кесиптик даярдоо боюнча теория сабактарынын жалпы жыйынтыгы	916	274				
3.	Өндүрүштүк окутуу	1432	1432	+	+	+	+
3.1	Анын ичинде :						
3.2	Өндүрүштүк практика	720				+	+
	Кесиптик даярдоо боюнча убакыт резерви анын ичинде: Сергек жашоо мүнөзү	80 24			+		
	Жыйынтыгы	4440			1440	1440	1560
	Жумалык жүктөм				36	36	39
	Квалификациялык сынак	6		+			+
	*Унааны жекече айдап үйрөнүү	70					
	ТК ж/а АКК департаментиндеги сынак	6					+
	**Консультациялар						

Типтүү окуу планы иштеп чыккандар:

Аты жөнү	Кызмат орду	Байланыш маалыматы ( кызматтык дарегин, телефону, электрондук дарек)	Кол тамгасы
Жаныбекова Асыл Турдугуловна	РИМБ директору	Бишкек, Осмонкул көчөсү 36 тел.68 08 90 (кошумча.106) моб. 0770 149 136	
Сарыков Данияр Жакшылыкович	№ 100 КЛ атайын предметтер б/ча окутуучусу	Бишкек, Бейшеналиева көчөсү, 43 а., моб.: 0702 060 746	

**ЭСКЕРТҮҮ:**

\*Унааны жекече айдап үйрөтүү (70 саат) сеткадагы сааттардан тышкары өткөзүлөт, жана жумалык жүктөмгө таасир этпейт.

\*\*Консультациялар – тууралуу түшүндүрмө баракчасындагы маалыматты караныз.

Каттоо номери:

№№-707-711/8332-12-2018  
« 24 » 10 2018 ж.

