

СОГЛАСОВАНО
Директор
ИП «Калашникова»
кафе «Парус»
И.Г. Калашникова
« 21 » 08 2022 г

УТВЕРЖДАЮ
И.о. руководителя
ГККП «Агротехнический колледж
город Акколь»
Управления образования Акмолинской области
А.А. Уразов
« 21 » 08 2022 г

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
технического и профессионального образования
для подготовки специалистов
в ГККП «Агротехнический колледж, г Акколь»
при управлении образования Акмолинской области

Код и профиль образования: 0500000 Сервис, экономика и управления
Код и наименование специальности: 10130300 Организация питания
Код и наименование квалификации: 3W10130302 Повар

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

На 2022-2025 учебные годы

Составлен в соответствии с приказом МОН РК от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования»

Разработал заместитель руководителя по учебной работе Е. Люф Люся Е.В.

Рассмотрен и одобрен методическим Советом
ГТКП «Агротехнический колледж, г Акколь»

протокол № 1

от 27 августа 2022 года

Методист С.В. Водошнян С.В. Водошнян

В разработке РУП участвовали председатели ПЦК:

Коровин А.И. Коровин А.И.

Уразгельдин Т.М. Уразгельдин Т.М.

Пояснительная записка

К рабочему учебному плану технического и профессионального образования
для подготовки рабочих специальностей в ГККП «Агротехнический колледж, город Акколь»
при управлении образовании Акмолинской области

Специальность: 10130300 Организация питания

Квалификации: 3W10130302 Повар

Цель ОП: Подготовить специалистов способных самостоятельно выполнять практические работы с простым, средним и сложным уровнями приготовления, порционирования и оформления классических, национальных, горячих, холодных, мучных, сладкий блюд и закусок; школьного и лечебного питания.

Сроки освоения ОП: 2 года 10 месяцев

Объем ОП: 180 кредитов -1440 часов на обязательное обучение/206 кредитов- 4944 часов на освоение программы.

ОП по специальности 10130300 Организация питания 3W10130302 Повар разработана на основе:

1. Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования (Приказ МОН РК от 3 августа 2022 года № 348)

2.Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования (Приказ МОН РК от 27 сентября 2018 года № 500).

3.Инструктивно-методические рекомендации по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2022 -2023 учебного года.

4.Методические рекомендации по разработке рабочих учебных планов и программ с учетом академической самостоятельности организаций ТИПО.

5.Профессиональный стандарт: Приложение №15 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 11.12.2018 г. №339 . Приложение №46 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 30.12.2019 г. №269.

6.Отраслевая рамка квалификаций Сельского хозяйства (выполнена в рамках Контракта KZSJ-1.1/CS-23-CQS).

7.Национальный Классификатор занятий (НК РК01-2017).

Уровень по НРК 3-3

ОРК 3-3

Трудовые функции

Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов

Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания

Приготовление блюд национальных кухонь мира

Внесенные изменения, дополнения.

Со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования. Приём осуществляется на базе основного среднего образования. Объём учебного времени составляет 36 часов в неделю. При составлении рабочего учебного плана сохранён бюджет времени теории и практики на всём курсе.

Рабочий учебный план рассмотрен и согласован на индустриальном совете протокол № 2, по решению индустриального совета в РУП был добавлен результат обучения для закрепление практических навыков на получение квалификации на базовых предприятиях колледжа.

Рабочий учебный план разработан и согласован с ИП «Калашникова» на совместном методическом совете, протокол № 4 от 16.03.2022 г. При составлении рабочего учебного плана прописаны результаты обучения студентов по специальности, используя типовые учебные программы НАО «Талап».

Общий объем часов на освоение учебных программ общеобразовательных дисциплин составляет 1440 часов. Выбраны 2 дисциплины углубленного уровня обучения естественно-математического профиля: «Физика», «Химия», по 144 часа каждая. Дисциплины стандартного уровня профильного обучения: «Всемирная история», «Биология» по 72 часа каждая. В рабочем учебном плане по дисциплинам, которые определены приказом МОН РК № 604 от 31.10.2018 года «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» (приложение 5) предусматривается проведение промежуточной аттестации, основными формами которой являются контрольная работа, зачёт, экзамен и итоговая аттестация на присвоение квалификации. Дисциплина "Начальная военная и технологическая подготовка" проводится в объеме 96 часов, в том числе 30 часов на учебно-полевые сборы. В период учебно-полевых сборов обучающиеся (девочки) проходят медико-санитарную подготовку. Учебный процесс в колледже, реализующий рабочий учебный план по модульно-кредитному обучению, включает теоретическое обучение, а также производственное обучение и профессиональную практику. Образовательные программы РУП предусматривают изучение следующих базовых модулей: 1) развитие и совершенствование физических качеств; 2) применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий; 3) применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства. В рабочий учебный план за счёт базового модуля введен предмет «Основы предпринимательства».

Сроки проведения профессиональной практики устанавливаются графиком учебного процесса. Профессиональная практика проходит на базовых предприятиях ИП «Калашникова», СПК «Аккольский», ИП «Кулинария», МРЦ «АйЛаНа», ИП "Каусар" Комплекс «Ажар»

Форма аттестации по итогам завершения образовательных программ: сдача экзаменов по специальным дисциплинам.

Итоговая аттестация присвоения квалификации состоит из двух этапов:

Теоретическое тестирование по специальным дисциплинам

Выполнение практических заданий по уровням квалификации.

По результатам на основании протокола решения квалификационной комиссии присваиваются соответствующие уровни квалификации. Практический экзамен проводится на базе социального партнёра ИП «Калашникова» и в мастерской по технологии приготовления пищи.

Рабочий учебный план

технического и профессионального образования

для подготовки специалистов в ГККП "Агротехнический колледж , г Акколь, Аккольский район"

Код и наименование уровня образования: 10 Службы

101 Сфера обслуживания

1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Специальность: 10130300 – Организация питания

Квалификация: 3W10130302 - Повар

Индекс	Наименование циклов, модулей/дисциплин	Экзамены/зачеты	Объем учебного времени (часы)						Распределение аудиторных часов по					
			в кредитах	в академ. часах	аудиторные	теоретическое обучение	лаб.-практ. занятия	проектная работа по обучению/проф. социализации	1 курс		2 курс		3 курс	
									I	II	III	IV	V	VI
1	2	4	6	7	8	9	10	12	14	15	16	17	18	19
ООД	Общеобразовательные дисциплины		57	1368										
ООД 01	Математика	Э	8	192		40	152		96	96				
ООД 02	Информатика	зач	2	48		24	24		24	24				
ООД 03	Казахский язык и литература	Э	5	120		48	48		48	72				
ООД 04	Русский язык	Э	3	72		32	40		24	48				
ООД 05	Русская литература	зач	4	72		24	48		24	48				
ООД 06	Иностранный язык	зач	4	120		48	48		72	48				
ООД 07	История Казахстана	Э	4	96		48	48		48	48				
ООД 08	Физическая культура	зач	5	120		6	114		48	72				
ООД 09	Начальная военная и технологическая подготовка	зач	4	96		30	66		60	36				
	Углубленный уровень													
ООД 10	Химия	Э	6	144		72	72		72	72				
ООД 11	Физика	зач	6	144		72	72		72	72				
	Стандартный уровень													
ООД 12	Всемирная история	зач	3	72		36	36		24	48				
ООД 13	Биология	зач	3	72		32	40			72				
	Промежуточная аттестация		3	72						72				
	Итого на обязательное обучение		60	1440					612	828				

