Оп-23

Государственное коммунальное казённое предприятие
«Агротехнический колледж, город Акколь»
при управлении образования Акмолинской области

СОГЛАСОВАНО
Директор
ИП «Калашникова»
кафе «Парус»
_____ Н.Г. Калашникова
«_14_» _04_ 2023 г

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель
ГККП «Агротехнический колледж
город Акколь»
управления образования Акмолинской области
_____ А.А. Уразов
«_14_»_04_ 2023 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: 10 Службы 101 Сфера обслуживания
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания
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 2023-2026 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 _____ **Люсая Е.В.**

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

протокол № 4
от 11 апреля 2023 года
Методист _____ **С.В. Водопьян**

В разработке РУП участвовали председатели ПЦК:

_____ **Коровин А.И.**

_____ **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 2023 -2024 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 № 3

Рабочий учебный план разработан и согласован с ИП «Калашникова»на совместном методическом совете, протокол № 4 от 11.04.2023 г.

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

Сроки проведения профессиональной практики устанавливаются графиком учебного процесса. Производственное обучение и практика составляет 43% от теоретического обучения профессиональных модулей. Профессиональная практика проходит на базовых предприятиях ИП «Калашникова», СПК «Аккольский», ИП «Кулинария», МРЦ «АйЛаНа», ИП «Кэусар» 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 профессиональным модулям.

Выполнение практических заданий по уровням квалификации.

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

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
НА 2023-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Код и наименование уровня образования: 10 Службы
101 Сфера обслуживания
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Специальность: 10130300 Организация питания
Квалификации: 3W10130302 Повар

Форма обучения: очная
Срок освоения образовательной программы: 2 года10 месяцев
на базе основного среднего образования

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курс	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				январь					февраль				март					апрель				май				июнь				июль					август			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1												пм			пм			Пнд	К	К																УПС	пм	пм				ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	Пнд	К	К	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	Пнд	К	К	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	ПМ	\ПА ИА	ИА									

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

ТО	теоретическое обучен	Пнд	Праздничные	ПА	Промежуточная аттестаци	ПП	профессиональная практика	ПС	Полевые сборы
ПО	производственное обу	К	Каникулы	ИА	Итоговая аттестация	Дп	Дипломное проектирование		

II. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теоретическое обучение			Промежуточная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика		Дипломное проектирование (если запланировано)	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов		недели	часы					
1	39,3	1416	59	72/2	0,7	24	0		1	11	52
2	26	936	39	24\0,7	13,3	480	0		1	11	52
3	22	792	33	24\0,7	16	576	0	1,3\48	1	2	43
	87,3	3144	131		30	1080	0		3	24	147

Рабочий учебный план

технического и профессионального образования

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

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	Формы контроля			Объем учебного времени (часы)									Распределение по курсам и семестрам					
							в том числе							1 курс		2 курс		3 курс	
		экзамен	зачет	контрольная работа	В кредитах	Всего часах	теоретические	лабораторно-	курсовой проект/ра	Самостоятельная работа	Самостоятельная работа	Производственное обучение/про	Индивидуальные	I	II	III	IV	V	VI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ООД	**Общеобразовательные дисциплины**				**57**	**1368**	372	576											
ООД 01	Математика	Э			8	192	40	152						96	96				
ООД 02	Информатика	зач			2	48	24	24								48			
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			5	120	48	48						48	48	24			
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	66	30						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							48	24			
ООД 13	Биология	зач			3	72	32	40							24	48			
	Промежуточная аттестация				3	72									72				
	Итого на обязательное обучение				60	1440					0			540	756	144			

БМ 00	**Базовые модули**				**12**	**288**	**36**	**252**								**84**	**60**	**84**	**60**
БМ 1.	**Развитие и совершенствование физических качеств**				**8**	**192**		**192**								**48**	**48**	**48**	**48**
РОО 1.1	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.				4	96		96								48	48		
РОО 1.2	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.				4	96		96								144		48	48
БМ 2.	**Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий**				**2**	**48**	**12**	**36**								36	12		
РОО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.				1,5	36	12	24								36			
РОО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.				0,5	24		12			12						12		
БМ 3.	**Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства**				**2**	**48**	**24**	**24**										**36**	**12**
РОО 3.1	Владеть основными вопросами в области экономической теории.						12											12	
РОО 3.2	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.							12			12							12	
РОО 3.3	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.						12											12	

РОО 3.4	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. Соблюдать этику делового общения.							12											12
ПМ 00	**Профессиональные модули**				**104**	**2496**	**816**	**600**				**1080**							
ПМ 1.	**Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов**			э	53	1272	528	312				384		72	72	384	744		
РО 1.1	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.				6	**144**	96	24				24		72	72				
РО 1.2	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.				8	**192**	**72**	48				72				192			
РО 1.3.	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.				7	**168**	72	48				48				168			
РО 1.4.	Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика,красный основной соус и его производные.				8	192	72	48				72				24	168		
РО 1.5	Готовить супы и холодные блюда, и закуски.				8	**192**	72	48				72					192		
РО 1.6	Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.				8	**192**	72	48				48					192		
РО 1.7.	Готовить блюда и изделия из муки.				8	**192**	72	48				72					192		

ПМ 2.	**Соблюдение специальных кулинарных приемов для лечебного и школьного питания**			Э	19	456	96	120				240						456	
РО 2.1	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.				**9**	**216**	48	48				**120**						216	
РО 2.2	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.				**10**	**240**	48	72				**120**						240	
ПМ 3.	**Приготовление блюд национальных кухонь мира**			Э	32	768	192	168				408						72	696
РО 3.1.	Готовить блюда азиатской кухни.				**10**	**240**	72	48				120						72	168
РО 3.2.	Готовить блюда паназиатской кухни.				**10**	**240**	48	72				120							240
РО 3.3.	Готовить блюда европейской кухни.				**12**	**288**	72	48				168							288
ПА	Промежуточная аттестация				2	48											24		24
ИА	Итоговая аттестация				2	48													48
	Итого на обязательное обучение				**180**	**4320**								612	828	612	828	612	828
Ф	**Факультативы**				14	336								72	72	48	48	48	48
Ф1	Краеведение				2	48								24	24				
Ф2	О спорт, ты мир				1	24								24					
Ф3	Валеология				1	24									24				
Ф4	Химия в профессии				2	48								24	24				
Ф5	Устройство и техническое обслуживание				0,5	12													12
Ф6	Правила дорожного движения				4	96										24	24	24	24
Ф7	Основы управления транспортным средством и безопасность движения				3	72										24	24	24	
Ф8	Оказание первой медицинской помощи				0,5	12													12
К	**Консультации**				12	288								48	48	48	48	48	48
	Итого на обязательное обучение				206	4944								1680		1632		1632	