

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

СОГЛАСОВАНО

Директор

ИП «Калашникова»

кафе «Парус»

 Н.Г. Калашникова

« » 2024 г



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель

ГККП «Агротехнический колледж

город Акколь»

 А.А. Уразов

« » 2024 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 2024-2027 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 Люсая Е.В.

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

протокол № 4
от 10 апреля 2024 года

Методист С.В. Водопьян С.В. Водопьян

В разработке РУП участвовали председатели ПЦК:

А.И. Коровин Коровин А.И.

Т.М. Уразгельдин 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: Подготовка рабочих кадров, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков и кулинарных изделий на предприятиях питания.

Сроки освоения ОП: 2 года 10 месяцев

Объем ОП: 180 кредитов - 1440 часов на обязательное обучение / 207 кредитов - 4968 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 2024 - 2025 учебного года.
4. Методические рекомендации по разработке рабочих учебных планов и программ с учетом академической самостоятельности организаций ТиПО.
5. Профессиональный стандарт: «Организация питания», приложение № 39 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №224 от 06.12.2022;
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

Выполнять условия охраны труда и учитывать современные требования промышленной и экологической безопасности.

Осуществлять технологический процесс по приготовлению блюд, напитков, салатов и кулинарных изделий.

Вести контроль текущей деятельности бригады поваров.

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 не менее 38 часов в неделю. При составлении рабочего учебного плана сохранён бюджет времени теории и практики на всём курсе.

Общий объем часов на освоение учебных программ общеобразовательных дисциплин составляет 1440 часов. В рабочем учебном плане по дисциплинам, профессиональным модулям, которые определены 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 69,2% 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 присваиваются соответствующие уровни квалификации. Практический экзамен проводится на базе социального партнёра ИП «Калашникова» и в мастерской по технологии приготовления пищи.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2024-2027 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 года 10 месяцев

на базе основного среднего образования

I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

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														уп	с	пм	пм				па	па	к	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	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	
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	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм	пм

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

ТО	теоретическое обучение	Пнд	Праздничные	ПА	Промежуточная аттестация	Пп	профессиональная практика	ПС	Полевые сборы
ПО	производственное обучение	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
	неделя	часов	кредитов		недели	часы					
1	35,3	1272	53	72/2	2,7	96	0		1	11	52
2	18,6	672	28	24\0,7	20,7	744	0		1	11	52
3	13,3	480	20	24\0,7	24,7	888	0	1,3\48	1	2	43
	67,2	2424	101		48,1	1728	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					
		экзамен	зачет	контроль	В кредитах	Всего часов	в том числе			Самостоятельная	Самостоятельная	Производственное	Индивидуальные	1 курс		2 курс		3 курс	
							теоретичес	лабораторн	курсовой					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													
ООД 01	Математика	Э			5	120	48	72						48	72				
ООД 02	Информатика		зач		3	72	48	24						24	24	24			
ООД 03	Казахский язык и литература	Э			5	120	24	96						48	72				
ООД 04	Русский язык	Э			4	96	24	72						48	48				
ООД 05	Русская литература		зач		4	96	24	72						24	48	24			
ООД 06	Иностранный язык		зач		5	120	24	96						48	72				
ООД 07	История Казахстана	Э			4	96	72	24						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				
ООД 10	Химия	Э			3	72	40	32						24	48				
ООД 11	Физика		зач		3	72	36	36						24	48				
ООД 12	Всемирная история		зач		3	72	48	24						24	24	24			
ООД 13	Биология		зач		3	72	62	10						24	48				
ООД 14	География		зач		3	72	48	24								72			
ООД 15	Графика и проектирование		зач		2	48	24	24						24	24				
ООД 16	Глобальные компетенции		зач		1	24	24							24					
	Промежуточная аттестация				3	72									72				
	Итого на обязательное обучение				60	1440								540	756	144			

[illegible]

РО 3.4	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан. Соблюдать этику делового общения и и антикоррупционной культуры						12											12
ПМ 00	Профессиональные модули				104	2496	456	312				1728						
ПМ 01	Приготовление первых блюд из различных видов сырья.	Э	зач		23	552	108	108				336		72	72	408		
РО 1.1	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.				6	144	24	24				96		72	72			
РО 1.2	Подготавливать инвентарь и оборудование для приготовления первых блюд.				2,5	60	24	12				24				60		
РО 1.3	Готовить первые блюда.				11	264	48	48				168				264		
РО 1.4	Оформлять и презентовать первые блюда.				3,5	84	12	24				48				84		
ПМ 02	Приготовление вторых блюд из различных видов сырья.	Э	зач		30	720	108	108				504					720	
РО 2.1	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место.				2	48	24					24				48		
РО 2.2	Готовить вторые блюда				22	528	60	84				384				576		
РО 2.3	Оформлять и презентовать вторые блюда.				6	144	24	24				96				144		
ПМ 03	Приготовление салатов и закусок.	Э	зач		20	480	48	72				360					480	
РО 3.1	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место.				1	24	12	12									24	
РО 3.2	Готовить салаты и закуски.				13	312	24	48				240					312	
РО 3.3	Оформлять и презентовать салаты и закуски.				6	144	12	12				120					144	

ПМ 04	Приготовление напитков в зависимости от сырья.	Э	зач		10	240	72					168						72	168
РО 4.1	Выполнять инструкции по организации рабочего места для приготовления напитков.				1,5	36	12					24						36	
РО 4.2	Подготавливать инвентарь и оборудование к работе при приготовлении напитков.				1,5	36	12					24						36	
РО 4.3	Готовить холодные напитки.				4	96	24					72							96
РО 4.4	Готовить горячие напитки.				3	72	24					48							72
ПМ 05	Приготовление кулинарных изделий	Э	зач		17	408	72	24				312							408
РО 5.1	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место.				2	48	24					24							48
РО 5.2	Готовить кулинарные изделия.				11	264	24	24				216							264
РО 5.3	Оформлять и презентовать кулинарные изделия.				4	96	24					72							96
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.		зач		4	96	48					48							96
РО 6.1	Организовать работу бригады поваров.				2	48	24					24							48
РО 6.2	Контролировать работу подчиненных и готовить отчетность о работе бригады поваров.				2	48	24					24							48
ПА	Промежуточная аттестация				2	48											24		24
ИА	Итоговая аттестация				2	48													48
	Итого на обязательное обучение				180	4320						1728		612	828	612	828	612	828
Ф	Факультативы				15	360								72	72	48	72	48	48
Ф1	Краеведение				2	48								24			24		
Ф2	IT технологии				1	24								24					
Ф3	Смотрим в будущее				2	48									48				
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				207	4968								1680		1656		1632	