**Пояснительная записка к рабочему учебному плану**

1. по специальности 050800 «Организация питания»
2. Квалификация: 050801 2 «Повар»

 Настоящий учебный план составлен на основе приложения **49** к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 января 2016 № 72 «О внесении изменений и дополнений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 15 июня 2015 года № 384 "Об утверждении типовых учебных планов и типовых образовательных учебных программ по специальностям технического и профессионального образования", а так же согласно ГОСО, утвержденных постановлением Правительства РК от 13 мая 2016 г. № 292 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования соответствующих уровней образования».

 Код и наименование специальности 0508000 «Организация питания» указаны в соответствии с ГК РК 05-2008 Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования утвержденным приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли РК от 3 июня 2008 № 273-од, квалификация: повар.

 Форма освоения образовательной учебной программы по специальности - очная.

 Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования.

 Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным занятиям и консультации и составляет 4320 часов. В соответствии с требованиями ГОСО выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1-2 году обучения. Согласно письма МОН РК от 15.07.2016 № 13-2/33 в учебный процесс введен курс «Основы предпринимательской деятельности» за счет факультативных часов. На начальную военную подготовку отведено 100 часов, из них на проведение учебно-полевых сборов 36 часов. Освободившиеся 40 часов добавлены в общеобразовательные предметы (математика, физика, всемирная история, биология). На теоретических и лабораторно-практических занятиях по отдельным дисциплинам, по физической культуре и при изучении языков, при проведении производственного обучения группы делятся на подгруппы, при этом в одной группе должно быть не более 13 обучающихся.

 Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю. Профессиональная практика составляет не менее 40% от общего объема учебного времени обязательного обучения и отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы.

1. Для профессиональной подготовки по профессии 0508000 «Организация питания», квалификация: повар, имеется следующая аттестованная учебно-материальная база:

 кабинет специальных дисциплин;

 банкетный зал;

 столовая;

 учебная лаборатория.

 Производственное обучение обучающихся осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная практика ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организована на предприятиях и организациях города, района на самостоятельных рабочих местах, в соответствии с учебным планом, направлена на закрепление знаний, полученных в процессе обучения, позволяет обучающимся получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

 Объекты профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организация питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, процесс расчета стоимости блюд.

 Виды профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организация питания»: приготовление различных блюд, напитков, кулинарных изделий в ресторанах, кафе, столовых, на судах, в поездах, лечебных организациях и других местах общественного питания.

 Требования к уровню подготовки: в результате освоения учебной программы специалист должен обладать базовыми, профессиональными и специальными компетенциями.

**Требования к уровню подготовки**

1. по специальности 050800 «Организация питания»
2. Квалификация: 050801 2 «Повар»

Специалист по данной квалификации

* должен обладать **базовыми компетенциями**, соответствующими уровню квалификации специалиста, формируемые в ходе целостного учебно-воспитательного процесса:
* БК 1. Проявлять способность к обучению и самообучению – готовиться к непрерывному самообразованию и модернизации профессиональной квалификации.
* БК 2. Уметь общаться на формальном и неформальном уровнях, работать в команде.
* БК 3. Работать с различными источниками информации - искать, обрабатывать, хранить, и воспроизводить.
* БК 4. мыслить критически, осуществлять целесообразную деятельность.
* БК 5. Вести себя эффективно в конкурентной среде – искать работу, заключать договор с работодателем, строить профессиональную карьеру.
* должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
* ПК 1. Организовывать своё рабочее место.
* ПК 2. Планировать собственные трудовые действия.
* ПК 3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии личной гигиены.
* ПК 4. Работать с профессиональным оборудованием.
* ПК 5. Определять потребительские свойства продуктов.
* ПК 6. Работать с технологической документацией
* должен обладать **специальными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Повар

* СК 1. Выполнять операции механической кулинарной обработки сырья;
* СК 2. выполнять различные способы термической кулинарной обработки продуктов.
* СК 3. Составлять технологические карты на основании рецептур приготовления кулинарных изделий и блюд;
* СК 4. Оформлять готовые блюда в соответствии с модными тенденциями в ресторанном бизнесе.
* СК 5. Строго соблюдать последовательность выполнения операций при приготовлении кулинарных изделий и блюд.
* СК 6. Выполнять порционирование и раздачу блюд массового спроса на линии самообслуживания.
* СК 7. Соблюдать сроки реализации кулинарной продукции.

Кондитер

* СК 1**.** Выполнять операциимеханической обработкисырья (просеивание, процеживание, дробление и пр.).
* СК 2. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой.
* СК 3. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
* СК 4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
* СК 5. Выполнять операции по формованию изделий и полуфабрикатов из теста.
* СК 6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
* СК 7. Выполнять операции по украшению изделий из теста.
* СК 8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.

Калькулятор

* СК 1. Составить калькуляцию на продукцию.
* СК 2. Определить цену на отпускаемую продукцию
* СК 3. Определить по мере изменения рецепту, закупочных цен и торговых наценок уточнение цен на готовую продукцию и

 внести соответствующие уточнения в калькуляционные карточки.

* СК 4. Вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме.
* СК 5. Принимать участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей.

**Перечень учебных кабинетов, мастерских**

1. по специальности 050800 «Организация питания»
2. Квалификация: 050801 2 «Повар»

**Кабинеты**

* Кабинет «Казахский язык и литература»
* Кабинет «Русский язык и литература»
* Кабинет «История Казахстана»
* Кабинет «Математика»
* Кабинет «Физика»
* Кабинет «Химия, биология»
* Кабинет «Иностранный язык»
* Кабинет «НВП»
* Кабинет «Информатика»
* Кабинет «Специальная технология»
* Кабинет «Охрана труда»
* Кабинет специальных дисциплин

**Лаборатории**

* Учебная лаборатория «Технология приготовления пищи»
* Банкетный зал

**Спортивный зал Столовая Библиотека и читальный зал**

Примечание: учебному заведению, в зависимости от условий, разрешается совмещать учебные кабинеты, мастерские, лаборатории