



Н. Вавилова

2018 г.

Утверждаю

Директор КГУ "Агротехнический колледж №7",
город Есиль, Есильский район"
управления образования Акмолинской области



Л.Клименко

2018 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки в коммунальном государственном учреждении
"Агротехнический колледж №7, город Есиль, Есильский район"
управления образования Акмолинской области

Код и профиль образования: 0500000 "Сервис, экономика и управление"

Код и наименование специальности: 0508000 "Организация питания"

Код и наименование квалификации: 050801 2 "Повар"

050802 2 "Кондитер"

050804 2 "Официант"

Форма обучения: очная, дневная

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

Годы обучения по данному плану: 2018-2019 учебный год

2019-2020 учебный год

2020-2021 учебный год

**Пояснительная записка
к рабочему учебному плану**

Код и наименование специальности 050800 «Организация питания»

Код и наименование квалификаций:

050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

050804 2 «Официант»

Настоящий учебный план составлен на основе приложения **34-36** к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 № 553 "Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования", а так же согласно приложения 2 постановления 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.

Согласно модели учебного плана технического и профессионального образования для повышенного уровня квалификации 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. На общеобразовательные дисциплины отводится **1448** 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 (обоснование: сборник

методических рекомендации по разработке типовых учебных планов и образовательных программ, интегрированных образовательных программ по специальностям, типовых учебных программ по дисциплинам и профессиональной практике технического и профессионального образования под редакцией К.К. Борибекова).

На изучение базового модуля отводится **148** часов для развития и совершенствования физических качеств.

По квалификации **050801 2 «Повар»** на профессиональные модули отводится **1212** часов. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

- ✓ ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции» отводится 44 часа;
- ✓ ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья» отводится 270 часов;
- ✓ ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»- 496 часов;
- ✓ ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции» – 402 часа.

На I курсе предусмотрено изучение двух профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 314 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе столовой колледжа.

ПМ 01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции». Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология приготовления пищи	22		
Экономика предприятий питания	12		
Охрана труда	2		
Организация производства на предприятиях питания	2		
Физиология питания, санитарии и гигиены	6		

ПМ 02 «Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п

Технология приготовления пищи	40	32	
Товароведение	14	6	
Оборудование	10	4	
Организация производства предприятий питания	8	4	
Производственное обучение			50
Учебно - ознакомительная практика			72
Технологическая практика			30

На II курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей ПМ 03 и ПМ 04 по квалификации «Повар» в количестве 891 час.

Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

ПМ 03 «Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология приготовления пищи	42	32	
Организация производства на предприятиях питания	20	12	
Товароведение	20	12	
Оборудование	20	8	
Торговые вычисления	30	24	
Профессиональный казахский язык	8	10	
Профессиональный английский язык	8	10	
Производственное обучение			96
Технологическая практика			144

ПМ 04 «Оформление и реализация готовой продукции»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Экономика предприятий питания	14	6	
Технология приготовления пищи	32	36	
Организация производства на предприятиях питания	10	12	

Товароведение	6	12	
Оборудование	4	12	
Основы стандартизации, сертификации и метрологии	8		
Профессиональный казахский язык	4	6	
Профессиональный английский язык	4	6	
Производственное обучение			40
Технологическая практика			180

На II курсе предусмотрено прохождение технологической практики на базе социальных партнеров и направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с квалификацией повара. Сроки прохождения технологической практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей.

По квалификации **050802 2 «Кондитер»** на профессиональные модули отводится **612** часов, которые изучаются на 5 семестре. Из них распределение по профессиональным модулям следующее:

ПМ 05 «Подготовка сырья и замес теста»-72 часа

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	10	6	
Товароведение	8		
Оборудование предприятий питания	6		
Организация производства на предприятиях питания	6	4	
Экономика предприятий питания	6		
Торговые вычисления	8		
Производственное обучение			6
Технологическая практика			12

ПМ 06 «Разделка теста, формование изделий из теста»-150 часов

Технология мучных кондитерских изделий	20	24	
Оборудование предприятий питания	2		
Организация производства на предприятиях питания	2	6	

Производственное обучение			42
Технологическая практика			54

ПМ 07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста»

Предметы	Теоретические занятия	Практические (ЛПЗ) занятия	Пр/о и /или п/п
Технология мучных кондитерских изделий	20	22	
Оборудование предприятий питания	4	2	
Организация производства на предприятиях питания	4	4	
Охрана труда	4		
Производственное обучение			30
Технологическая практика			72

На изучение базового модуля отводится **148** часов. В базовом модуле по 30 часов отведено на модули «Применение профессиональной казахской лексики в сфере профессиональной деятельности» и «Применение профессиональной английской лексики в сфере профессиональной деятельности», так как эти знания необходимы для презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках. Модуль «Развитие и совершенствование физических качеств»-88 часов.

По квалификации **050801 2 «Повар»** на профессиональные модули отводится **1212** часов. За счет модуля, определяемого организацией образования, введен модуль «Приготовление блюд казахской национальной кухни» -80 часов.

По квалификации **050802 2 «Кондитер»** на профессиональные модули отводится **612** часов, которые изучаются на 5 семестре. За счет модуля, определяемого организацией образования, введен модуль «Организация труда кондитера и техника безопасности» -14 часов.

По квалификации **050804 2 «Официант»** на профессиональные модули отводится **612** часов, которые изучаются на 6 семестре. За счет модуля, определяемого организацией образования, введен модуль «Психология работников общественного питания», «Культура общения в сфере деятельности официанта» и «Казахстанское право».

Профессиональные модули включают следующие дисциплины:

1. Товароведение пищевых продуктов
2. Оборудование

3. Технология приготовления пищи
4. Охрана труда
5. Основы физиологии, питания, санитарии и гигиены
6. Организация обслуживания посетителей
7. Технология кондитерских изделий
8. Психология работников общественного питания
9. Культура общения в сфере деятельности официанта
10. Лабораторно-практические занятия
11. Производственное обучение
12. Профессиональная практика

На I курсе предусмотрено изучение трех профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 314 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе столовой колледжа. Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

Предметы (кол)	ТПП	Товарове дение	Оборудо вание	Физи ология питания	Охра на труда	Организ ация п.п	Всего часов	Т/О	ЛПЗ	П/О	Практика
Модули											
ПМ.01	18	4	12	6	2	2	104	44	12	12	36
ПМ.02	10	8	6	6	2	2	94	34	12	12	36
ПМ.03	24	-	6	4	2	2	116	38	22	24	32
Итого:	52	12	24	16	6	6	314	116	46	48	104

На II курсе предусмотрено изучение 9 профессиональных модулей по квалификации 050801 2 «Повар» в количестве 898 часов. Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

Предметы (кол)	ТПП -	Товарове дение	Оборудо вание	Физи ология питания	Охра на труда	Организ ация п.п	Всего часов	Т/О	ЛПЗ	П/О	Практика
Модули											
ПМ.04	16	-	6	4	2	2	112	30	28	18	36
ПМ.05	16	12	2	-	2	2	118	34	30	18	36
ПМ.06	14	6	6	-	2	4	114	32	28	18	36
ПМ.07	6	6	2	-	2	2	84	18	12	18	36
ПМ.08	10	8	6	-	2	4	104	30	26	12	36
ПМ.09	16	14	2	-	-	2	106	34	24	12	36
ПМ.10	10	6	4	-	-	-	86	20	18	12	36
ПМ.11	10	-	6	-	2	4	88	22	18	12	36
МОО 01.1	14	6	-	-	-		86	20	14	12	40
Итого:	112	58	34	4	12	20	898	240	198	132	328

При завершении изучения профессиональных модулей (2-4 семестр) предусмотрена проведение итоговой аттестации

На III курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей по квалификации 050804 2 «Официант» и по квалификации 050802 2 «Кондитер» в количестве 612 часов в каждой квалификации. Количество часов, входящие в модуль по предметам следующее:

Квалификация «Кондитер» - 612 часов

Предметы (кол)	ТКИ	Всего часов	Т/О	ЛПЗ	П/О	Практика
Модули						
ПМ.12	10	10	10	-	-	-
ПМ.13	10	52	10	12	12	18
ПМ.14	12	60	12	12	18	18

ПМ.15	12	60	12	12	18	18
ПМ.16	16	58	16	12	12	18
ПМ.17	10	46	10	12	12	12
ПМ.18	14	56	14	12	12	18
ПМ.19	14	56	14	12	12	18
ПМ.20	16	52	16	12	12	12
ПМ.21	16	58	16	12	12	18
ПМ.22	14	46	14	8	12	12
ПМ.23	14	44	14	-	12	18
МОО 02.1	14	14	14	-	-	-
Итого:	172	612	172	116	144	180

Квалификация «Официант» -612 часов

Предметы (кол)	Организация обслуживания посетителей	Психология работников общественн ого питания	Культура общения в сфере деятельности официанта	Казахстанс кое право	Всего часов	Т/О	ЛПЗ	П/О	Практика
Модули									
ПМ.24	24	-			72	24	12	6	30
ПМ.25	12	-			68	12	20	6	30
ПМ.26	38	-			150	38	28	24	60
ПМ.27	16	-			128	16	28	24	60
ПМ.28	28	-			128	28	28	12	60
МОО 03.1	-	16	-	-	22	16	-	-	6
МОО 03.2	-	-	10	-	16	10	-	-	6
МОО 03.3	-	-	-	28	28	28	-	-	-
Итого:	118	16	10	28	612	172	116	72	252

Название модулей по всем квалификациям следующее:

Модули	Наименование компетенций по квалификации «Повар»
Уровень первый	
ПМ.01	Приготовление блюд и гарниров из овощей
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и бобовых
ПМ.03	Приготовление супов
Уровень второй	
ПМ.04	Приготовление соусов
ПМ.05	Приготовление рыбных блюд и нерыбных продуктов моря
ПМ.06	Приготовление мясных блюд и блюд из субпродуктов
ПМ.07	Приготовление блюд из яиц и творога
ПМ.08	Приготовление холодных блюд и закусок
ПМ.09	Приготовление сладких блюд
ПМ.10	Приготовление горячих и холодных напитков
ПМ.11	Приготовление кулинарных изделий из теста
МОО 01.1	Приготовление блюд национальной казахской кухни

Модули	Наименование компетенций по квалификации «Кондитер»
Уровень третий	
ПМ.12	Характеристика сырья и подготовка его к производству
ПМ.13	Полуфабрикаты для кондитерских изделий
ПМ.14	Блинчатое тесто и изделия из него
ПМ.15	Вафельное тесто и изделия из него
ПМ.16	Песочное тесто и изделия из него
ПМ.17	Сдобное пресное тесто и изделия из него
ПМ.18	Пряничное тесто и изделия из него
ПМ.19	Воздушное и миндальное тесто и изделия из него
ПМ.20	Бисквитное тесто и изделия из него
ПМ.21	Заварное тесто и изделия из него
ПМ.22	Слоеное тесто и изделия из него
ПМ.23	Отделочные полуфабрикаты и способы отделки

МОО 02.1	Организация труда кондитера и техника безопасности
Модули	Наименование компетенций по квалификации «Официант»
Уровень третий	
ПМ.24	Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия
ПМ.25	Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках
ПМ.26	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей
ПМ.27	Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета
ПМ.28	Обслуживание посетителей
МОО 03.1	Психология работников общественного питания
МОО 03.2	Культура общения в сфере деятельности официанта
МОО 03.3	Казахстанское право

Производственное обучение обучающихся осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная практика направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. 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 и позволяет обучающимся получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю (обоснование: сборник методических рекомендации по разработке типовых учебных планов и образовательных программ, интегрированных образовательных программ по специальностям, типовых учебных программ по дисциплинам и профессиональной практике технического и профессионального образования под редакцией К.К. Борибекова).

Согласно приложения 34 актуализированного типового учебного плана, разработанного НАО «Холдинг «Кәсіпқор» профессиональная практика составляет не менее 40% от общего объема учебного времени обязательного обучения и отражает основные виды профессиональной деятельности, а также их теоретические основы.

Объекты профессиональной деятельности специалиста 0508000 «Организация питания»: технологический процесс приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, процесс расчета стоимости блюд, составление меню, умение давать характеристику блюдам, включенным в меню, обслуживание банкетов и т.д.

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

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

кабинет специальных дисциплин;

банкетный зал;

столовая;

учебная лаборатория

Требования к уровню подготовки по специальности 050800 «Организация питания»

Специалист по данной специальности 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.

Квалификация: 050801 2 «Повар»

- Специалист по данной квалификации 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

Квалификация: 050802 2 «Кондитер»

- Специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
 - ПК 1.2.1. Организовывать свое рабочее место.
 - ПК 1.2.2. Планировать собственные трудовые действия.
 - ПК 1.2.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
 - ПК 1.2.4. Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.).
 - ПК 1.2.5. Развешивать продукты в соответствии с рецептурой
 - ПК 1.2.6. Выполнять операции по приготовлению различных видов теста.
 - ПК 2.2.1. Работать с профессиональным оборудованием.
 - ПК 2.2.2. Определять потребительские свойства продуктов.
 - ПК 2.2.3. Работать с технологической документацией.
 - ПК 2.2.4. Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов.
 - ПК 2.2.5. Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста.
 - ПК 2.2.6. Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста.
 - ПК 2.2.7. Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.
 - ПК 2.2.8. Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий.

Квалификация: 050804 2 «Официант»

- специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:
 - ПК 2.1.1. Организовывать свое рабочее место.
 - ПК 2.1.2. Планировать собственные трудовые действия.
 - ПК 2.1.3. Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
 - ПК 2.1.4. Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой.
 - ПК 2.1.5. Определять потребительские свойства блюд, напитков.

- ПК 2.1.6. Работать с технологической документацией
- ПК 2.1.7. Соблюдать принципы эффективной коммуникации.
- ПК 2.1.8. Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой.
- ПК 2.1.9. Подготовить зал в соответствии с видом обслуживания.
- ПК 2.1.10. Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов.
- ПК 2.1.11. Встречать и приветствовать гостей на языках клиента.
- ПК 2.1.12. Принимать и выполнять заказы посетителей.
- ПК 2.1.13. Создавать гостеприимную атмосферу.
- ПК 2.1.14. Давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню.
- ПК 2.1.15. Подавать блюда и напитки к столу, используя различные техники
- ПК 2.1.16. Выполнять расчет с посетителями.
- ПК 2.1.17. Обслуживать различные банкеты и приемы.
- ПК 2.1.18. Составлять отчетную документацию.

Перечень учебных кабинетов, лабораторий, мастерских

Специальность: **050800 «Организация питания»**
Квалификации: 050801 2 «Повар»
 050802 2 «Кондитер»
 050804 2 «Официант»

Кабинеты	Лаборатории	Мастерские	Спортивные комплексы	Залы
«Казахский язык и литература»	Учебная лаборатория «Технология приготовления пищи»		Игровой спортивный зал	Читальный зал
«Русский язык и литература»				Актовый зал
«История, обществознание»			Гимнастический спортивный зал	Банкетный зал
«Математика»				Библиотека
«Физика»				

«Химия, биология, география»				
«Иностранный язык»				
«НВП»			Стадион	Столовая
«Информатика»				
«Специальная технология»			Спортивная площадка	

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