

ГККП "Агротехнический колледж, город Есиль
при управлении образования Акмолинской области

Утверждаю

Согласовано
ИП "Левченко Н.К."

Директор ГККП "Агротехнический колледж,

город Есиль" при управлении

образования Акмолинской области

Клименко

2021 г.

" 31 " 08 2021 г.

Н. Левченко

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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:

3W10130301 – Кондитер-оформитель

3W10130302 - Повар

Форма обучения:

очная, дневная

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

Срок освоения образовательной программы:

2021-2022 учебный год

2022-2023 учебный год

2023-2024 учебный год

Разработчики РУП:

Зам.директора по УР
Зам.директора по УПП
Преподаватель специальных дисциплин
Мастер производственного обучения

Л.Шульга
Н. Гоико
Г. Тасмагамбетова
Н. Рахматуллина

Основания разработки РУП:

приказ Министра образования и науки РК № 553 от 31 октября 2017 года
"Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям
технического и профессионального образования"
Приказ и.о. Министра образования и науки Республики Казахстан от 23 июля 2021 года № 362.
"О внесении изменений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан
от 31 октября 2018 года № 604 "Об утверждении государственных общеобразовательных
стандартов образования всех уровней образования"
Инструктивно-методические рекомендации по организации учебного процесса в
заведениях ТИППО к началу 2021-2022 учебного года от 31.08.2021г. № 5-13-2/3424

Цели разработки РУП:

формирование базовых и профессиональных компетенций
на основе модульной технологии обучения

Рассмотрено на заседании

методического совета

протокол № 4 от 31 августа 2021 г.

Председатель МС В.В.Мельник Л.Шульга

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к рабочему учебному плану технического и профессионального образования

Код и наименование специальности:

10130300 – Организация питания

Код и наименование квалификации:

3W10130301 – Кондитер-оформитель

3W10130302 - Повар

Форма освоения образовательной учебной программы - очная.

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

1. Нормативно-правовая основа рабочего учебного плана

Настоящий Рабочий учебный план по специальности 10130300 «Организация питания» разработан на основе:

- 1) Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III с изменениями и дополнениями;
- 2) Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» (с изменениями и дополнениями приказ и.о. Министра образования и науки РК от 23 июля 2021 года № 362);

3) Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года № 152 «Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения»;

4) Типового учебного плана «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования» - приложения № 413-414 к приказу МОН РК от 31 октября 2017 года № 553;

5) Государственной лицензии КЗ210001203653 от 28.04.2021 года;

6) Материально-технической базы колледжа: учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, учебного полигона, учебного хозяйства.

2. Особенности и обновление рабочего учебного плана

Код и наименование специальности указаны в соответствии с классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального образования согласно приложению 1 к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500

Рабочий учебный план регламентирует перечень и объем учебных дисциплин, последовательность, интенсивность и основные формы

организации обучения, контроля знаний и умений обучающихся, утверждаемый учебным заведением и социальными партнерами. РУП разработан на основании кредитно-модульной технологии обучения. Количество кредитов обязательного обучения составляет 180 кредитов для освоения рабочих квалификаций на базе основного среднего образования. 1 кредит равен 24 академическим часам.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определены с учетом профиля специальности по естественно-математическому направлению. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе. Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю (с учетом учебного времени на факультативы и консультации). Общий объем учебного времени модуля «Общеобразовательные дисциплины» составляет 60 кредитов/1440 часов с учетом промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов:

- по русскому языку;

- казахскому языку и литературе;
- истории Казахстана;
- математике;
- химии

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/ часов, выделенных на модуль "Общеобразовательные дисциплины".

При проведении лабораторных работ, практических занятий, в том числе по физическому воспитанию и производственному обучению в мастерских (на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 13 человек, а по специальности (профессиям), связанных с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных и сложных работ не более 8 обучающихся.

Для оказания помощи и развития индивидуальных способностей обучающихся предусмотрены консультации и факультативные занятия. Факультативные дисциплины предусмотрены на период теоретического обучения в объеме не более 4 часов в неделю. Количество консультаций на каждый год обучения составляет 100 часов.

Предусмотрено изучение базовых модулей:

- развитие и совершенствование физических качеств;
- применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;
- применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства;

Базовые компетенции направлены на формирование здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национального самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Перечень и содержание профессиональных модулей составлены согласно Типовой учебной программы ТИПО по специальности 10130300 «Организация питания», приложение 413-414 к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 и ориентированных на результат обучения. Рабочий учебный план, наряду с теоретическим обучением, предусматривают прохождения производственного обучения и профессиональной практики на базе социальных партнеров. Сроки проведения производственной и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей, запросов работодателей.

Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификационной в форме практической работы или демонстрационного экзамена в учебно-производственных мастерских, лабораториях и учебных центрах организаций ТИПО и/или на производственных площадках предприятий. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125.

По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель» предусмотрено изучение профессиональных модулей:

- ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»;
- ПМ 02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»;
- ПМ 03 «Приготовление отлеженных полуфабрикатов и оформление готовых изделий».

По квалификации 3W10130302 –«Повар» предусмотрено изучение профессиональных модулей:

- ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»;
- ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд пшенного и школьного питания»;

- ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира».

На **I курсе** обучения для установления логической последовательности предусмотрено изучение профессионального модуля 1 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». Профессиональная практика по данному модулю, РО «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста» запланирована на начало III семестра в количестве 144 часов (6 кредитов) сроком 4 недели.

На **II курсе** студенты завершают изучение профессиональных модулей ПМ 02 и ПМ 03) по квалификации 3W1013030 « Кондитер-оформитель», на профессиональное обучение отводится 696 часов (29 кредитов), из их на технологическую практику – 396 часов.

На **III курсе** обучение профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 по квалификации 3W10130302 «Повар». На профессиональное обучение отводится 912 часов, что составляет 63 % от общего количества часов. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организована на предприятиях и организациях города, района в соответствии с учебным планом, позволяет обучающимся получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В качестве базы для проведения профессиональной практики обучающихся определяются организации, уставная деятельность которых соответствует профилю подготовки специалистов и требованиям образовательной программы, имеющие квалифицированные кадры для осуществления руководства профессиональной практикой и материально-техническую базу. Профессиональная практика, организована на предприятиях и организациях города, района на самостоятельных рабочих местах, в соответствии с учебным планом и позволяет студентам получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Общее количество на профессиональной обучение составляет 1728 часов(72 кредита), что составляет 60% от часов теоретического обучения без учета модуля «Общеобразовательные дисциплины».

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю.

- 3. Требования к результатам обучения:** освоение учебных элементов, содержательных параметров деятельности, указанных в профессиональной характеристике, являются основными параметрами при оценке качества подготовки специалистов.
- 4. Назначение профессии:** 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.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность: 10130301 – "Организация питания"
 Квалификация: ЗШ10130301 – "Кондитер - оформитель"
 ЗШ10130302 "Повар"

Индекс	Наименование модулей / дисциплин	Форма контроля			Объем учебного времени						Распределение по курсам и семестрам								
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Кредиты	Всего часов	в том числе			1 КУРС		2 КУРС		3 КУРС					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	Общеобразовательные дисциплины				60	1440	868	572	0	0	450	726	1176	168	96	264	0	0	0
1	Казахский язык и литература	экс			5	120	80	40			48	72	120						
2	Русский язык	экс			3	72	48	24			24	48	72						
3	Русская литература				3	72	48	24			48	24	72						
4	Иностранный язык		+		4	96	36	60			24	30	54	42		42			
5	Информатика		+		2	48	24	24						48		48			
6	История Казахстана	экс			4	96	72	24			48	48	96						
8	Математика	экс			7	168	84	84			84	84	168						
9	Физика		+		6	144	120	24			48	96	144						
10	Химия	экс			6	144	120	24			48	96	144						
11	Самопознание		+		2	48	24	24				48	48						
12	Физическая культура		+		5	120	20	100			48	72	120						
13	Биология				3	72	48	24						24	48	72			
14	Всемирная история				3	72	48	24						24	48	72			

15	Начальная военная и технологическая подготовка	+	4	96	24	72			30	36	66	30	30			
16	Промежуточная аттестация	+	3	72	72				72	72	72					
Ф	Факультативы			116							116					
Ф01	Акмеология профессионального успеха			40							40					
Ф02	Валеология			36							36					
Ф04	ЗОЖ			20							20					
Ф03	ВСК Ирбис			20							20					
К	Консультации			100							100					
	Базовые модули		11	264	102	162	0	0	0	0	0	48	72	120	144	
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств		6	144	12	132	0	0	0	0	0	12	60	72	72	
РО 1.1.	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни (финишная контроль)	+	1	24	12	12						12	12	24		
РО 1.2.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности (финишная контроль)		5	120		120							48	48	24	72
БМ 02	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.		1	24	12	12	0	0	0	0	0	12	12	24	0	0
РО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий (Информатика)	+	0,5	12	12							12		12		

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		Профессиональные модули												264			1056			1296
PM	01	«Приготовление дрожжевого теста и изделия из него»	+			17	408	144	0	0	264	162	102	264	144	0	144	0	0	0
PO	1.1.	Выполнять инструкции по организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности (фиги листы-12, Опв ТР-12)				1	24	24				24		24						
PO	1.2.	Оценивать качество основного и вспомогательного сырья для приготовления теста. (таблицы-16)				1,5	36	36				36		36						
PO	1.3.	Выполнять замес, обминку, разделку дрожжевого теста (ТМКИ-12, п/о-24)				1,5	36	12			24	24	12	36						
PO	1.4.	Готовить фарши и начинки для дрожжевого теста.(ТМКИ-12, п/о-12)				1	24	12			12	12	12	24						
PO	1.5.	Формовать изделия из дрожжевого теста.(ТМКИ-12, п/о-12, учебно-ознак п-24)				2	48	12			36	12	36	48						
PO	1.6.	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. (ТМКИ-48, п/о-24, учебно-ознак п-24)				4	96	48			48	54	42	96						
PO	1.7.	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. (п/п-144 осень 2курс)				6	144				144				144			144		

ПМ 02	«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»	+				20	480	114	42	0	324	0	0	0	252	228	480	0	0	0
РО 2.1.	Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы (Оборудование-12, ТМКИ-24, п/о-36)				3	72	30	6			36				72		72			
РО 2.2.	Разделывать слоеное тесто и формировать изделия из него (ТМКИ-24, п/о-24, п-п-24)				3	72	18	6			48				72		72			
РО 2.3.	Разделывать песочное тесто (ТМКИ-24, п/о-12, п/п-12)				2	48	18	6			24				48		48			
РО 2.4	Разделывать заварное тесто. (ТМКИ-24, п/о-12, п/п-12)				2	48	18	6			24				36	12	48			
РО 2.5	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. (ТМКИ-24, организация-24, п/о-72)				5	120	30	18			72				24	96	120			
РО 2.6.	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. (п/п-120)				5	120					120					120	120			
ПМ 03	«Приготовление отлеженных полуфабрикатов и оформление готовых изделий»	+				18	432	150	30	0	252	0	0	0	0	432	432	0	0	0
РО 3.1.	Готовить кремы (оборудование 4, ТМКИ-8, п/о-36)				2	48	12				36					48	48			
РО 3.2.	Готовить сахарную мастику, желе, карамель. (ТМКИ-12, п/о-36, п/п-)				2	48	12				36					48	48			
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий. (ТМКИ-12, п/о-24, п/п-12)				2	48	12				36					48	48			

РО 3.4.	Готовить и оформлять десерты.(ТМКИ-18, п/о-18, п/п -12)				2	48	18			30				48	48						
РО 3.5	Готовить и оформлять мороженые.(ТМКИ-18, п/о-18, п/п -12)				2	48	18			30				48	48						
РО 3.6.	Готовить и оформлять торты.(ТМКИ-36, охрана труда-12, оборудование -12,п/о-36, п/п -48)				6	144	54	6		84				144	144						
ПА	Промежуточная аттестация				1	24	24							24	24						
ИА	Итоговая аттестация				1	24		24						24	24						
Ф	Факультативные занятия					120									120						
Ф01	Профессиональный казахский язык.					24									24						
Ф02	Профессиональный английский язык					24									24						
Ф03	Обществознание					24									24						
Ф04	ЗОЖ					24									24						
Ф03	ВСК Ирбис					24									24						
К	Консультации					100									100						
ЗВТ10130302 –«Повар»																					
ПМ 01	«Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»		+			32	768	186	78	0	504	0	0	0	0	0	0	0	516	252	768
РО 1.1	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности (физико ппг-12, ОТ пТБ-12)					1	24	12	12										24		24

Р0 2.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания (теория -24, п/о-48, п/п-48)					5	120	12	12		96							120	120	
ПМ 03	«Приготовление блюд национальных кухонь мира»					12	288	56	16	0	216	0	0	0	0	0	0	288	288	
Р0 3.1	Готовить блюда азиатской кухни (специология -6, проф кад-6, п/о-36, п/п-48)					4	96	8	4		84							96	96	
Р0 3.2.	Готовить блюда панзиатской кухни. (специология -12, проф кад-6, профанглийский-6, п/о-24, п/п-48)					4	96	24			72							96	96	
Р0 3.3.	Готовить блюда европейской кухни. (специология -6 профанглийский-6, п/о-24, п/п-36)					3	72	12			60							72	72	
ПА	Промежуточная аттестация					0,5	12	12										12	12	
ИА	Итоговая аттестация					0,5	12		12									12	12	
Ф	Факультативы						88												88	
Ф01	Этика и психология семейной жизни						24											24	24	
Ф02	ЗОЖ						26											26	26	
Ф03	Основы трудового законодательства						20											20	20	
Ф04	Казахстанское право						18											18	18	
К	Консультации						100											100	100	
	Итого на обязательное обучение					180	4320	1644	924	0	1752	612	828	1440	612	828	1440	612	828	1440
	Всего часов					206	4944						1656			1660				1628

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Специальность:

10130300 – Организация питания

Квалификация:

ЗВ10130301 Кондитер - оформитель
ЗВ10130302 Повар

курсы	Количество учебных недель	всего учебных часов	кредитов	теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Профессиональное обучение			Итоговая аттестация	Праздничные дни (неделя)	Каникулы (неделя)	Всего (неделя)	Консультации	Факультативы
						Всего часов	производственное обучение	Профессиональная практика						
1	40	1440	60	1320	72	120	120	-		1	11	52	100	116
2	40	1440	60	744	24	720	324	396	24	1	11	52	100	120
3	40	1440	60	360	12	912	390	522	36	1	2	43	100	88
итого	120	4320	180	2424	108	1752	834	918	60	3	24	147	300	324

