

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

Согласовано
ИП "Левченко Н.К."



Н. Левченко

" 31 " 08 2022 г.

Утверждаю

И.о. директора ГККП "Агротехнический колледж,
город Есиль" при управлении
образования Акмолинской области



Н. Гойко

" 31 " 08 2022 г.

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 – Колдистер-оформитель 3W10130302 - Повар
Форма обучения:	очная, дневная
Нормативный срок обучения:	2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования
Срок освоения образовательной программы:	2022-2023 учебный год 2023-2024 учебный год 2024-2025 учебный год

Разработчики РУП:

Зам.директора по УР

Зам.директора по УПР

Преподаватель специальных дисциплин

Мастер производственного обучения

Л.Шульга

Н. Гойко

Г. Тасмагамбетова

Н. Рахматуллина

Основания разработки РУП:

Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования, утвержденный приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5)

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:

Подготовка специалиста, который выполняет операции по учету денежных средств, оплаты труда, участвует в проведении инвентаризации.

Рассмотрено на заседании
методического совета

протокол № 2 от 01.02.2022 г.

Председатель МС

Л.Шульга 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.

Цель образовательной программы по данной специальности: подготовка специалиста самостоятельно осуществляющего технологический процесс приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности.

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 приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5);
- 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 233 к приказу МОН РК от 31 октября 2017 года № 553;
- 5) Профессионального стандарта «Организация питания», приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018г. № 284, № 289;
- 6) Профессионального стандарта WorldSkills «Поварское дело» WSC2017_CCWS34, «Кондитерское дело» WSC2017_CCWS32;
- 7) Государственной лицензии KZ22LAA00018332 от 08.06.2020 г.;
- 8) Материально-технической базы колледжа: учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, учебного полигона, учебного хозяйства.

Особенности и обновление рабочего учебного плана

Код и наименование специальности 10130300 «Организация питания» указаны в соответствии с Классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, Приказ 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. Согласно инструктивно-методических рекомендаций по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2022-2023 учебного года № 5-13-2/3756-И от 26.08.2022 часы по дисциплине «Самопознание» в количестве 2 кредитов перенесены на физику (1 кредит/24 часа) и химию (1 кредит/24 часа). 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:

- казахскому языку и литературе;
- истории Казахстана;
- химии.
- по русскому языку;
- математике;

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины».

При проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам казахскому языку и литературе, иностранному языку, информатике, физической культуре, а также занятий по производственному обучению в мастерских (лабораториях, организациях образования, на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с рабочим учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 15 человек, согласно Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, специализированных, специальных, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях дополнительного образования для детей и взрослых».

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**:

1. развитие и совершенствование физических качеств;
2. применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;
3. 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 прохождение 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. Организация и проведение профессиональной практики осуществляется в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятий (организаций) в качестве баз практики для организаций технического и профессионального, послесреднего образования».

Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификации 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 согласно «Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования», Приказ 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 отделочных 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 лечебного и школьного питания»;
- ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира».

При разработке рабочей учебной программы по данным модулям взяты во внимание профессиональный стандарт «Организация питания» и «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. № 284, № 289. Обращено внимание на такие трудовые функции:

- из карточки профессии «повар»

Трудовая функция 1: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции;

Трудовая функция 2: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

- из карточки профессии «кондитер-оформитель»

Трудовая функция 1: Сортировка и подготовка сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, кремов, посыпок, украшений из мастики, шоколада, карамели, и т.д.);

Трудовая функция 2: Приготовление несложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурами и инструкциями;

Трудовая функция 3: Формование пластов для массовых тортов и пирожных в соответствии с рецептурами и инструкциями;

Трудовая функция 4: Оформление массовых тортов и пирожных в соответствии с заданной тематикой и названиями.

Использованы следующие профессиональные стандарты **WorldSkills**:

- Поварское дело WSC2017_CCWS34
- Кондитерское дело WSC2017_CCWS32

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.

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.

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

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.

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Специальность: 10130300 – Организация питания

Квалификации: 3W10130301 Кондитер - оформитель
3W10130302 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	72	48		1	11	52	100	116
2	40	1440	60	744	24	708	306	402	24	1	11	52	100	120
3	40	1440	60	360	12	900	390	510	12	1	2	43	100	88
Итого	120	4320	180	2424	108	1728	768	912	36	3	24	147	300	324

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность: 10130301 Организация питания

Квалификация: 3W10130301 Кондитер - оформитель

3W10130302 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				
							Теоретические	Лаб-но-практ. занятия	Курсовой пр-т/ раб.	ШО и/илиШЦ	1 семестр (17 недель)	2 семестр (23 недели)	ИТОГО на 1 курсе	3 семестр	4 семестр	ИТОГО на 2 курсе	5 семестр	6 семестр	ИТОГО на 3 курсе
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	548	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						
7	Математика	экс			7	168	84	84			84	84	168						
8	Физика		+		7	168	144	24			48	120	168						
9	Химия	экс			7	168	120	24			48	120	168						
10	Физическая культура		+		5	120	20	100			48	72	120						
11	Биология		+		3	72	48	24						24	48	72			
12	Всемирная история		+		3	72	48	24						24	48	72			
13	Начальная военная и технологическая подготовка		+		4	96	24	72			30	36	66	30		30			

14	Промежуточная аттестация		-		3	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	96	48	144
БМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств				6	144	12	132	0	0	0	0	0	12	60	72	24	48	72
РО 1.1.	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни (Физическая культура)		+		1	24	12	12						12	12	24			
РО 1.2.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности (Физическая культура)				5	120		120						48	48	24	48		72
БМ 02	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий.				1	24	12	12	0	0	0	0	0	12	12	24	0	0	0
РО 2.1	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий (Информатика)		+		0,5	12	12							12		12			
РО 2.2	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов (Информатика)				0,5	12		12						12		12			

БМ 03	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства				4	96	78	18	0	0	0	0	0	24	0	24	72	0	72
РО 3.1.	Владеть основными вопросами в области экономической теории (Экономика предприятий питания)				1	24	24							24		24			
РО 3.2.	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии (Экономика ИП)	+			0,5	12		12									12		12
РО 3.3.	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике (Экономика ИП)				0,5	12	6	6									12		12
РО 3.4.	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан (Основы предпринимательской деятельности)	+			1,5	36	36										36		36
РО 3.5.	Соблюдать этику делового общения (Этика и профессиональная деятельность)				0,5	12	12										12		12

3W1013030 «Кондитер-оформитель»

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
					55	1320	420	72	0	828	162	102	264	396	660	1056	0	0	0
	Профессиональные модули																		
ЦМ 01	Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	+			17	408	144	0	0	264	162	102	264	144	0	144	0	0	0

РО 2.4	Разделявать заварное тесто. <i>(ТМКП-24, ш/с-12, ш/с-12)</i>				2	48	18	6		24			36	12	48				
РО 2.5	Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке. <i>(ТМКП-24, оплотнители-24, ш/с-72)</i>				5	120	30	18		72			24	96	120				
РО 2.6	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста. <i>(ш/с-120)</i>				5	120				120				120	120				
ИМ 03	Примотвление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий				18	432	162	30	0	240	0	0	0	0	432	432	0	0	0
РО 3.1.	Готовить кремы <i>(оборудование 8, ТМКП-16, ш/с-24)</i>				2	48	24			24				48	48				
РО 3.2.	Готовить сахарную мастику, желе, карамель. <i>(ТМКП-12, ш/с-36)</i>				2	48	12			36				48	48				
РО 3.3	Выполнять подготовку шоколада для оформления изделий. <i>(ТМКП-12, ш/с-18, ш/с-18)</i>				2	48	12			36				48	48				
РО 3.4.	Готовить и оформлять десерты. <i>(ТМКП-18, ш/с-18, ш/с-12)</i>				2	48	18			30				48	48				
РО 3.5	Готовить и оформлять пирожные. <i>(ТМКП-18, ш/с-18, ш/с-12)</i>				2	48	18			30				48	48				
РО 3.6.	Готовить и оформлять торты. <i>(ТМКП-36, оплотнители-12, оборудование -12, ш/с-36, ш/с-48)</i>				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	Казахстанское право					24										24			
Ф04	ЗОЖ					24										24			
Ф03	ВСК Ирбис					24										24			
К	Консультации					100										100			
3W10130302 – «Шовар»																			
	Профессиональные модули					54	1296	278	118	0	900	0	0	0	0	0	516	780	1296
ПМ 01	Выполнение перичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	+				32	768	186	78	0	504	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 (физин пов-12, ОУ/МБ-12)					1	24	12	12								24		24
РО 1.2	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные (оборудование-24, ТПП-36, м/н-34, м/н-36)					5	120	42	18		60						120		120
РО 1.3	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне (оборудование-12, ТПП-24, м/н-36, м/н-72)					6	144	24	12		108						144		144
РО 1.4	Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные. (оборудование 12, ТПП-48, м/н-54, м/н-54)					7	168	48	12		108						168		168
РО 1.5	Готовить супы и холодные блюда, и закуски. (ТПП-34, м/н-48 м/н-48)					5	120	18	6		96						60	60	120

