

Согласовано
Начальник РГУ «Учреждения, ЕЦ 6664»
КУИС МВД РК
Полковник Костини Р Уразметов



«31» _____ 2021 г.



Утверждено
Директор ГККП «АИК»
управления образования
Акмолинской области В.Лукин

«31» _____ 2021 г.

Рабочий учебный план

технического и профессионального образования
для подготовки специалистов повышенного уровня
в ГККП «Аграрно – индустриальный колледж» город Атбасар, Атбасарский район»
управления образования Акмолинской области

Код и наименование специальности: 10130300 «Организация питания»

Код и наименование квалификации: 3W10130302 «Повар»

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 10 месяцев на базе основного общего образования

Г.Атбасар
2021год

2021-2022 уч. год

Рабочий учебный план

1. График учебного процесса

Курсы Недели	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль				
	1 т/п	2 т/п	3 т/п	4 т/п	5 т/п	6 т/п	7 т/п	8 т/п	9 т/п	10 т/п	11 т/п	12 т/п	13 т/п	14 т/п	15 т/п	16 т/п	17 т/п	18 э	19 К	20 К	21 т/п	22 т/п	23 т/п	24 т/п	25 т/п	26 т/п				
1																														

Курсы Недели	март					апрель					май					июнь					июль					август				
	27 т/п	28 т/п	29 т/п	30 т/п	31 т/п	32 т/п	33 т/п	34 т/п	35 т/п	36 П	37 П	38 П	39 П	40 П	41 П	42 П	43 к/э	44 к/э	45 К	46 К	47 К	48 К	49 К	50 К	51 К	52 К				
1																														

Условные обозначения

Т/П – теоретическое и практическое обучение

К – каникулы э – экзамены

П – производственная практика

к/э – квалификационные экзамены

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Теоретическое обучение (нед)	Всего (часов)	Э (нед)	ПО	Профессиональная практика			С (нед)	ИА (нед)	К (нед)	Всего в учебном году (нед)
					У (нед)	О (нед)	Т (нед)				
1	23	828	1	576	16		6	1	10	55	

*Сроки проведения промежуточной аттестации, производственной и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей

Рабочий учебный план

Специальность: 10130300 «Организация питания»

Квалификация: 3W10130300 «Повар»

№	Содержание плана (цикл, предмет, виды учебной деятельности)	Экзамен	Всего количество часов	1 курс				Недели п/о б
				Недели 17	Кол-во часов	Недели 16	Кол-во часов	
	2	3	4	5	6	7	8	9
ОГД 00	Общегуманитарные дисциплины		228		102		126	
ОГД 1.1	Профессиональный казахский язык	Зачет	74	2	34	2,5	40	
ОГД 1.2	Профессиональный английский язык	Зачет	74	2	34	2,5	40	
ОГД 1.3	История Казахстана	Зачет	80	2	34	3	46	
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины		235		105		130	
ОПД 01	Экономика предприятий питания	Зачет	40	1	17	1	23	
ОПД 02	Психология и этика проф. деятельности	Зачет	34	2	34			
ОПД 03	Охрана труда	Зачет	20	1	20			
ОПД 04	Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Зачет	41			2	41	
ОПД 05	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Зачет	39	1	17	1	22	
ОПД 06	Организация обслуживания посетителей	Зачет	39	1	17	1	22	
ОПД 07	Торговые вычисления	Зачет	22			1	22	
СД 00	Специальные дисциплины		313					
СД 01	Организация производства предприятий питания	Зачет	55	3	55			
СД 02	Товароведение пищевых продуктов	Зачет	60	2	34	1,5	26	
СД 03	Оборудование	Зачет	69	2	34		26	

СД 04	4	Технология приготовления пищи	129	4	68	4	61
ДОО 01	5	Охрана труда и промышленная безопасность	40	1	17	1	23
П П 00	IV	Профессиональная практика	576				
ПО 01	1	Производственное обучение	432				
ПП 02	2	Профессиональная практика	144				
ПА 00	V	Промежуточная аттестация	36				
ИА 00	VI	Итоговая аттестация	12				
		Итого на обязательное обучение:	1440				
К	VII	Консультация	100				
Ф	VIII	Факультативные занятия	116	4	68	3	48
		Всего:	1656				

Пояснительная записка

к рабочему учебному плану технического и профессионального образования

Код и наименование специальности: 10130300 «Организация питания»

Квалификация: 3W10130302 – Повар

Рабочий учебный план по специальности: 10130300 «Организация питания»

Квалификация: 3W10130302 – Повар

разработан в соответствии с Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобразовательных стандартов образования всех уровней образования, с Законом РК «Об образовании», а также приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года №553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальности технического и профессионального образования». Рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием на основе приказа МОН РК от 22 января 2016г. № 72, приложение 700 «О внесении изменений и дополнений в приказ МОН РК от 15 июня 2015 №384 «об утверждении типовых учебных планов и типовых образовательных учебных программ по специальностям технического и профессионального образования. Рабочий учебный план разработан с учетом современных требований, согласован с начальником РГУ «Учреждение ЕЦ 166/4 КУИС МВД РК» и ориентирован на результат обучения.

Нормативный срок обучения – 10 месяцев на базе общего среднего образования. Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультациям. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Для достигших 18 - летнего возраста и старше в период профессиональной практики - допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов (по режиму работы предприятия).

Учебный год начинается 1 сентября и оканчивается до 1 июля. Всего в учебном году 43 недели, из них 40 недель на обязательное обучение. Каникулярное время составляет 2 недели после зимней экзаменационной сессии. 1 неделя-праздничные дни.

Объем учебного времени на обязательное обучение 1440 часов на учебный год. Объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в часах по результатам обучения, 1 академический час равен 45 минутам. Учебный год состоит из 2 семестров, продолжительность которых учебное заведение определяет самостоятельно. Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме до 100 часов на один учебный год на одну учебную группу. Время и форма проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные и т.д.) определяются организацией образования.

Факультативные дисциплины предусматриваются рабочим учебным планом учебного заведения из расчета не более 4 часов в неделю.

На общегуманитарные дисциплины отводится 228 часов. В связи с отсутствием спортивного зала и по согласованию с Учреждением УЦ 166/4 КУИС МВД РК, произведены изменения в цикле общегуманитарные дисциплины: часы по физической культуре перераспределены внутри цикла, в связи с чем увеличена дисциплина «профессиональный казахский язык», увеличена дисциплина «профессиональный английский язык», увеличена дисциплина «история Казахстана». На общепрофессиональные дисциплины отведено 235 часов, на специальные дисциплины 313 часов, на производственное обучение и профессиональную практику 576 часов. Всего на теоретическое обучение отведено 776 часов.

Контроль. По двум дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации, основной формой проведения экзамен.

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение данной дисциплины; экзамены - в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация. В учебном плане формой завершения освоения итоговой аттестации является сдача теоретического и практического экзамена.

Практические экзамены проводятся в столовой учреждения, оснащенной необходимым оборудованием по специальности.

Объектом профессиональной деятельности повара является:

-технология приготовления пищи

Виды профессиональной деятельности повара повышенного уровня:

- выполнять все требования технологического процесса обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки их качества и безопасности (в полном объеме).

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате освоения образовательной учебной программы повышенной квалификации обучающийся должен обладать:

Базовыми компетенциями, формируемыми в ходе целостного учебно-воспитательного процесса:

- обновлять навыки и знания в течении всей жизни
- работать качественно на результат
- собирать и систематизировать необходимую информацию
- выполнять противопожарные мероприятия
- выполнять действия предусмотренные технологическим процессом

- соблюдать правила техники безопасности

Профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- выполнять способы кулинарной обработки

- соблюдать последовательность операций при выполнении рецептов приготовления пищи

- соблюдать технологические процессы производства кулинарной продукции

- соблюдать правила хранения продуктов, процессы формирующие качество продукции

Специальные компетенции, позволяющие решать профессиональные задачи:

- уметь оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса

- организовывать работу производственных цехов

- приготавливать ассортимент кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья

- с учетом требований нормативной документации, проводить бракераж готовой продукции

- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки

- применять безотходные и малоотходные технологии

- сокращать товарные потери нормируемые технологические отходы

- применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья