Согласовано
Начальник РГУ «Учреждения ЕЦ 166\4»
КУИС МВД РК
Полковник юстиции
_____ Р.Уразметов
«___» _____ 2022 г.

Утверждаю
Директор ГККП «АИК»
управления образования
Акмолинской области
_____ В.Лукин
«___» _____ 2022 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 квалификация: 3W10130302 «Повар»

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 10 месяцев на базе основного общего образования

Г.Атбасар
2022год

Согласовано
Начальник РГУ «Учреждения ЕЦ 166\4»
КУИС МВД РК
Полковник юстиции
_____ Р.Уразметов
«___» _____ 2022 г.

Утверждаю
Директор ГККП «АИК»
управления образования
Акмолинской области
_____ В.Лукин
«___» _____ 2022 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 квалификация: 3W10130302 «Повар»

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 10 месяцев на базе основного общего образования

Г.Атбасар
2022год

2022-2023 уч. Год.

Рабочий учебный план

1. График учебного процесса

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

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

Условные обозначения

Т/П– теоретическое и практическое обучение П – производственная практика

К – каникулы э – экзамены 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)	П (нед)				
1	23	816	1	576	16			6		1	10	52

*Сроки проведения промежуточной аттестации, производственной и профессиональной практики могут переносится 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 17	Кол-во часов	Недели 16	Кол-во часов	Недели п/о 6
		2	3	4	5	6	7	8	9
ОГД 00	**I**	**Общегуманитарные дисциплины**		**228**		**102**		**126**	
ОГД 1.1	1	Профессиональный казахский язык	Зачет	74	2	34	2,5	40	
ОГД 1.2	2	Профессиональный английский язык	Зачет	74	2	34	2,5	40	
ОГД 1.3	3	История Казахстана	Зачет	80	2	34	3	46	
ОПД	**II**	**Общепрофессиональные дисциплины**		**235**		**105**		**130**	
ОПД 01	1	Экономика предприятий питания	Зачет	40	1	17	1	23	
ОПД 02	2	Психология и этика проф. деятельности	Зачет	34	2	34			
ОПД 03	3	Охрана труда	Зачет	20	1	20			
ОПД 04	4	Основы стандартизации, сертификации и метрологии	Зачет	41			2	41	
ОПД 05	5	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Зачет	39	1	17	1	22	
ОПД 06	6	Организация обслуживания посетителей	Зачет	39	1	17	1	22	
ОПД 07	7	Торговые вычисления	Зачет	22			1	22	
СД 00	**III**	**Специальные дисциплины**		**313**					
СД 01	1	Организация производства предприятий питания	Зачет	55	3	55			
СД 02	2	Товароведение пищевых продуктов	Зачет	60	2	34	1,5	26	
СД 03	3	Оборудование	Зачет	69	2	34		26	
СД 04	4	Технология приготовления пищи	Экзамен	129	4	68	4	61	
ДОО 01	**5**	**Охрана труда и промышленная**	Зачет	**40**	1	17	1	23	

		безопасность							
П П 00	**IV**	**Профессиональная практика**	Зачет	**576**					
ПО 01	1	**Производственное обучение**	Зачет	432					
ПП 02	2	**Профессиональная практика**	Экзамен	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 общеобязательных 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 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 дисциплину определяемой организацией определено 40 часов, на производственное обучение и профессиональную практику 576 часов Всего на теоретическое обучение отведено 816 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