

ГККП "Аграрно-индустриальный колледж, город Агбасар"
при управлении образования Акмолинской области

Согласовано

ИП "Папушина.Т.В."

" " Т. Папушина
2024 г.

Утверждаю

Директор ГККП "Аграрно-индустриального колледжа,

город Агбасар" при управлении

образования Акмолинской области

В.Лукин

2024 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность:

10130300

Организация питания

(код и наименование)

Квалификация:

3W10130301

Кондитер-оформитель

3W10130302

Повар

(код и наименование)

Форма обучения:

очная, дневная

Срок освоения

образовательной программы:

2024-2027 учебные годы

Разработчики РУП:

Зам.директора по УР

Заф. Отделения

Преподаватель специальных дисциплин

Мастер производственного обучения

Преподаватель русского языка.



В. Зардиева



Т. Молдыбаев



А. Баимбетов.



Н. Тарынина



К. Досмуханова

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)

Цели разработки РУП:

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

Рассмотрено на заседании

методического совета

протокол № от 26.02.2024 г.

Председатель МС



А. Бурмистров

Сводные данные по бюджету времени

Специальность:
Квалификация:

10130300 Организация питания
3W10130301 Кондитер-оформитель
3W10130302 Повар

курс	Теоретическое обучение			Промежуто чная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирова ние (если запланирова но)	Итоговая аттестация	Праздни чные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов							
I	38	1368	57	72				12	11	52
II	34	612	51	12	804		12	12	11	52
III	36	468	55	24	924		24	12	11	43
Итого	108	2448	163	108	1728		36	36	33	147

Примечание: 2448+108+264+36=4320

График учебного процесса

Специальность: 10130300 Организация питания

Кв	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август																						
нед	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	27	28	29	30	31	31	32	
I	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то
II	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то
III	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то	то

Условные обозначения

то – теоретическое обучение
по – производственное обучение

Пдн – праздничные дни

пп – профессиональная практика
пс – полевые сборы

па-промежуточная аттестация
на – итоговая аттестация
пм-профессиональный модуль

ПОСНИТЕЛНА ЗАПСКА

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 рабочих кадров, осуществляющих технологический процесс по приготовлению качественных блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции на предприятиях питания.

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. Приказа Министерства Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 «Об утверждении государственной общеобразовательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (с изменениями Приказа исполняющего обязанности Министерства Республики Казахстан от 31 мая 2024 года №132);
3. Приказа Министерства Республики Казахстан от 6 января 2023 года №1 «Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
4. Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденного приказом Министерства Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года №500;
5. Приказа и.о. Министерства просвещения Республики Казахстан от 24 февраля 2023 года №47 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года №130 «Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогами организаций дошкольного воспитания и обучения, среднего, специального, дополнительного, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы»;

6. Приказа Министерства 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 образования»;
7. Профессиональных стандартов «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» №224 от 06.12.2022г.;
8. Профессиональных стандартов WorldSkills WSC2017_WSS34_Cooking.
9. WSC2017_CCS32Paisserie_and_Confectionery;
9. Государственной лицензии KZ22LAA00018332 от 08.06.2020 г.;
10. Материально-технической базы колледжа;
11. Протокола № 1 заседания индустриального совета от 04.03.2024г.;

2. Особенности и обновление рабочего учебного плана

Подготовка кадров с техническим и профессиональным образованием по специальности 10130300 «Организация питания» осуществляется на базе основного среднего образования. Код и наименование указаны в соответствии с Классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального образования, после среднего образования.

Согласно *приложению 5* Государственного общеобразовательного стандарта технического профессионального образования 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 и образовательной программы по специальности 10130300 «Организация питания», одобренной на заседании Индустриального совета от 4 марта 2024г. протокол № 1, рекомендована учебно-методическим советом колледжа, протокол № 2 от 6 марта 2024г.

Объем учебной нагрузки обучающихся измеряется в кредитах/часах по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине и (или) модулю или другим видам учебной работы. Количество кредитов обязательного обучения составляет 180 кредитов/4320 часов для освоения рабочей квалификации. 1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам. Объем аудиторной работы и самостоятельной работы студента под руководством педагога (СРСП) составляет 60 кредитов /1440 часов в год, при этом объем СРСП составляет не более 30% от объема каждой дисциплины и/или модуля. Самостоятельная работа студента (СРС) в данном учебном плане не предусмотрена, т.к. организовано дуальное обучение.

С целью углубления знаний, развития интересов, способностей обучающихся в рамках выбранной специальности на каждом курсе обучения предусмотрены факультативные занятия и консультации. Факультативные дисциплины предусмотрены на период теоретического обучения в объеме не более 4 часов в неделю. Количество консультаций на каждый

год обучения составляет 4 кредита/96 часов.

Оценка достижений результатов обучения проводится различными видами контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Контрольные работы, зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины и/или модуля, экзамены - в сроки, отведенные на промежуточную и/или итоговую аттестацию.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определяется с учетом профиля специальности по социаль-экономическому направлению и согласно ГОСО. Общеобразовательные дисциплины изучаются на I курсе.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам вне зависимости от профиля специальности относятся:

«Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Физическая культура», «Начальная военная и технологическая подготовка», «Физика», «Химия», «Биология», «География», «Графика и проектирование», «Всемирная история» и курс «Глобальные компетенции». 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 и химии (дисциплине по выбору организации образования согласно профилю специальности). Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины» и составляет 3 кредита/72 часа.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю. При проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе, в группах с казахским языком обучения, иностранному языку, информатике, физической культуре), лабораторных работ и практических занятий, по модулям, а также занятий по производственному обучению в мастерских (лабораториях, 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 Приложению 3 к приказу Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, среднего, технического и профессионального образования, дополнительного образования соответствующих типов и видов» (в редакции приказа Министра просвещения РК от 07.08.2023 № 248).

Согласно модели учебного плана технического и профессионального образования при модульной технологии обучения для уровней квалифицированных рабочих кадров (приложение 1 к государственному общеобразовательному стандарту технического и профессионального образования) предусмотрено изучение **общеобразовательных 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 зрелого образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национальной самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Перечень и содержание **профессиональных модулей** составлены по квалификации «Кондитер-оформитель» и «Повар»:

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 04. Приготовление отлеженных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- ПМ 05. Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции;
- ПМ 06. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий;
- ПМ 07. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья;
- ПМ 08. Приготовление салатов и закусок;
- ПМ 09. Приготовление напитков в зависимости от сырья.

Рабочий учебный план, наряду с теоретическим обучением, предусматривает производственное обучение и проходление профессиональной практики на базе социальных партнеров. Объем часов, выделяемых на производственное обучение и профессиональную практику при дуальном обучении, исчисляется из количества часов учебного плана выделяемых на обязательное обучение, за исключением объема часов, предусмотренных на изучение общеобразовательных дисциплин, и составляет 72 кредита/1728 часов. Сроки проведения практики определяются графиком учебного процесса и рабочими учебными программами. 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 Министерства науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения предприятия (организации) в качестве баз практики для организации 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 организации ТПО и/или на производственных площадках предприятий.

- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления теста и изделий из него;
- ПМ 02. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него;

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

- ПМ 03. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него;
- ПМ 04 Приготовление отлепочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий;
- ПМ 05 Изготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции.
- ПМ 01. Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий;
- ПМ 02. Приготовление первых и вторых блюд, мучных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья;
- ПМ 03. Приготовление салатов и закусок;
- ПМ 04. Приготовление напитков в зависимости от сырья.

При разработке образовательной программы по специальности 10130300 «Организация питания» взят во внимание профессиональный стандарт «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. Из карточки профессии «повар» данного профессионального стандарта взята основная цель деятельности – Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий, их презентация и продажа в организациях питания. Трудовые функции профессионального стандарта «Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента» более развернуты и конкретизированы в профессиональные модули и направлены на решение следующих задач:

1. Выполнение инструкций по организации рабочего места;
2. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
3. Выполнение заданий по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий;
4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

Требования к личностным компетенциям повара взяты из профессионального стандарта:

- Высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов
- Правильное цветовозражение
- Хороший объемный и линейный глазомер
- Тактильная чувствительность
- Хорошая память (краткосрочная, долговременная, зрительная)
- Высокий уровень распределения и переключения внимания
- Чистоплотность
- Эмоциональная устойчивость
- Творческие способности
- Эстетический вкус
- Аккуратность
- Требовательность
- Коммуникабельность
- Организаторские способности
- Физическая выносливость
- Честность, порядочность

Профессиональная практика по профессиональному модулю 2, РО 2.4 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления изделий из джозевого теста на предприятии», на III семестра в количестве 6 кредитов/144 часов, сроком 4 недели. Профессиональная практика по профессиональному модулю 3 РО 3.5 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления бездрожжевого теста и изделий из него» запланирована на IV семестр в количестве 5 кредитов/120 часов. По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». На профессиональное обучение отводится 33,5 кредитов/804 часа. На III курсе обучение предусмотрено изучение четырех модулей

- По квалификации 3W10130302 Повар
- ПМ 06 Подготовка сырья и продуктов для изготовления блюд и кулинарных изделий
- ПМ 07 Приготовление первых и вторых блюд, мясных блюд и кулинарных изделий из различных видов сырья
- ПМ 08 Приготовление салатов и закусок
- ПМ 09 Приготовление напитков в зависимости от сырья

Профессиональная практика по профессиональному модулю 7, РО 7.5 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления первых и вторых блюд, мясных блюд и кулинарных изделий на предприятии», Профессиональная практика по профессиональному модулю 8, РО 8.3 «Отрабатывать профессиональные навыки изготовления салатов, закусок и фастфудов на предприятии», Профессиональная практика по профессиональному модулю 9

РО 9.4 «Отрабатывать профессиональные навыки по приготовлению различного ассортимента напитков на предприятии» По квалификации 3W10130302 Повар. На профессиональное обучение отводится 38,5 кредитов/924 часа. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организовано на предприятиях города, района в соответствии с учебным планом. Позволяет студентам получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями 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.

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, выявляются основными параметрами при оценке качества подготовки специалистов.

10130300	3W10130301	3W10130302	Организация питания	Кондитер-оформитель	Повар
Специальность:	Квалификация:				

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Этика и психология	Ф01	семейной жизни	Физическая культура	Ф02	Основы трудового законодательства	Ф03	Казахстанское право	Ф04	Введение в профессию	Ф05	Консультации	Итого на обязательное обучение	Общее количество учебных нагрузки в кредитах/часах
12	0.5	0.5	12	0.5	1	1	1	1	1	24	4	180	207
												4320	4968
												1188	1188
												610	610
												0	0
												722	722
												144	144
												1728	1728
												0	0
												612	684
												828	900
												1440	1680
												612	720
												828	840
												1440	1656
												612	660
												828	876
												1440	1632
											96		