

Пояснительная записка
к рабочему учебному плану по специальности
10130300 – Организация питания
Квалификации: 3W10130302 Повар на 2025-2028 учебный год

Рабочий учебный план составлен в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Государственный общеобразовательный стандарт технического и профессионального образования (приказ Министерства просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 с изменениями и дополнениями от 23 сентября 2022 года).
- Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27.07.2007 г. №319-III (с изменениями, внесенными Законом РК от 29.06.2021 г. 363 8-VII).

- Классификатор специальностей и квалификаций технического и профессионального образования, утвержденный приказом МОН РК от 29.09.2018 г. №500 (в редакции приказа и.о. Министра образования и науки РК от 27.07.2021 №354).

- Типовые правила деятельности организаций технического и профессионального образования, утвержденные приказом Министра просвещения РК от 31 августа 2022 г. №385.

- Типовые правила проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях технического и профессионального образования, утвержденный приказом МОН РК от 18.03.2008 г. №125 (в редакции приказа МОН РК от 06.05.2021 г. №207)

Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального образования (приказ Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 1).

Рабочий учебный план составлен для студентов очной формы обучения с нормативным сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования.

Общий объем учебного времени при очной форме теоретического обучения определяется из расчета обязательной учебной нагрузки не менее 36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и консультациям), максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю.

При дуальном обучении СРС не предусматривается в учебном плане. СРСП составляет не более тридцати процентов от объема каждой дисциплины и/или модуля.

Профессиональные модули осваиваются последовательно. Для присвоения квалификации необходимо освоить все модули.

После завершения профессиональных модулей студенты сдают итоговую аттестацию с присвоением квалификации 3W10130302 – Повар **По специальности «Организация питания», социально-экономического направления ООД** ("Русский язык" и "Русская литература", "Казахский язык и литература" (для групп с русским языком обучения), "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") осваиваются на 1-4 семестрах. Для освоения дисциплин ООД предусмотрено: 60 кредитов 1440 часов. Общее количество учебной нагрузки на обучающегося в кредитах/часах (207/4968).

ООМ Общеобразовательные модули по квалификации: 3W10130302 Повар:

- ООМ 1 Развитие и совершенствование физических качеств -216 часов
- ООМ 2 Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий – 48 часов
- ООМ 3 Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства - 48 часов

ПМ Профессиональные модули по квалификации 3W10130302 Повар:

ПМ 1 Проведение подготовки сырья для приготовления пищи – 336 часов, из них 144 часа – производственное обучение в 1-2 семестре, 96 часов ознакомительная практика во 2 семестре.

ПМ 2 Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья - 312 часов, из них 96 часов – производственное обучение в 3 семестре.

ПМ 3. Выполнение тепловой кулинарной обработки с использованием различных способов – 168 часов, из них 96 часов – производственное обучение в 3-4 семестре.

ПМ 4 Оформление и реализация готовой продукции – 408 часов, из них 96 часов – производственное обучение в 4 семестре, 288 часов технологическая практика в 4 семестре.

ПМ 5 Соблюдение требований по организации производства предприятий питания – 552 часа, из них 120 часов – производственное обучение в 5 семестре, 312 часов технологическая практика в 5 семестре.

ПМ 6 Оформление и реализация готовой продукции национальных и зарубежных блюд - 648 часов, из них 168 часов – производственное обучение в 6 семестре, 312 часов профессиональная практика в 6 семестре.

Всего на производственное обучение предусмотрено 1728 часов (60%).

Производственное обучение проводится в учебных мастерских и лабораториях под руководством преподавателя или мастера, а также непосредственно на производстве в организациях соответствующего профиля.

РУП предусматривает проведение двух промежуточных аттестаций по профессиональным модулям, формами которой являются: экзамен, зачет, контрольная работа.

Факультативные занятия предусматриваются на весь период обучения из расчета не более 4-х часов в неделю.

Консультации предусматриваются на весь период обучения из расчета не более 100 часов в год.

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение данного модуля, экзамены – в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию.

Экзамены предусмотрены по следующим дисциплинам и модулям:

ООД 1 Казахский язык и литература 2 семестр

ООД 2 Русский язык 2 семестр

ООД 5 История Казахстана 2 семестр

ООД 6 Математика 2 семестр

ООД 15 Химия 4 семестр

ПМ 2 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены 4 семестр

ООМ 1 Физическая культура 6 семестр

ПМ 5 Организация производства на предприятиях питания 6 семестр

ПМ 6 Технология приготовления пищи 6 семестр

Итоговая аттестация проводится в формате теоретического и практического экзамена в 6 семестре, по результатам которой присваивается квалификация 3W10130302 – Повар.