СОГЛАСОВАНО

Директор
Кафе "Черемейка"

ИП Русак А.Л.
"___" _____ 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ГККП "Высший колледж
города Степногорск при управлении
образования Акмолинской области

Е.В. Крайнева
_____ 2021 г

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования
для подготовки специалистов повышенного уровня
в ГККП "Высший колледж города Степногорск
при управлении образования Акмолинской области"

101 Сфера услуг
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания
Специальность 10130200 Организация обслуживания в сфере питания
Квалификация: 3W10130201 Официант

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения10 месяцев
на базе общего среднего образования

Рабочий учебный план

Специальность: 10130200 Организация обслуживания в сфере питания
Квалификация: 3W10130201 Официант

1. РАБОЧИЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	№ с.	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	дни	1-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	31-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1
1																																																						

Теоретическое обучение	ПО Учебная практика	ПП Профессиональная практика		ПДП Производственная практика (преддипломная)
+ Консультации	Промежуточная аттестация	ГИ Итоговая государственная аттестация		

2. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	теоретическое обучение			Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирование (если запланировано)	аттестация	Каникулы	Всего недель в учебном году
	недель	часов	кредитов					
1	24	864	30	528			1	52
Всего	24	864	30	528		48	1	52

План учебного процесса по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания

Индекс циклов и дисциплин	Наименование модулей / дисциплин	Распределение по семестрам			Количество часов							Распределение по курсам и семестрам		
							в том числе					1 курс		
		экзамен	зачет	контрольная работа	Кредиты	Всего часов	теоретическое обучение	лабораторно-практические	курсовой проект (работа)	Производственное обучение (профессиональная)	Индивидуальное	1 сем	2 сем	всего
1	2					7	8	9	10	11		12	13	14
БМ	**Базовые модули**				**8**	**144**	**22**	**78**	**0**	**0**	**0**	**60**	**84**	**144**
БМ 01	**Развитие и совершенствование физических качеств**					72	2	70	0			36	36	72
БМ 01.01	Физическая культура					72	2	70				36	36	72
БМ 02	**Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий**					24	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**24**	**24**
БМ 02.01	Основы информатики и автоматизации производства					24							24	24
БМ 04	**Применение базовых знаний экономики в профессиональной деятельности**					48	**20**	**8**	**0**			**24**	**24**	**48**
БМ 04.01	Основы экономики		2	1		24	20	4				12	12	24
БМ 04.02	Основы предпринимательской деятельности		2			24	20	4				12	12	24
ПМ	**Профессиональные модули**				**52**	**1248**	**508**	**404**	**0**	**864**	**0**	**1032**	**888**	**1920**
ПМ 1.	**Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия**				**22**	**168**	**216**	**192**	**0**	**288**	**0**	**732**	**108**	**840**
ПМ 01.01	Психология и этика профессиональной деятельности		2			48	24	24				48		48
ПМ 01.02	Организация производства предприятий питания		1	1		72	36	36				36	36	72
ПМ 01.03	Товароведение пищевых продуктов		1			48	24	24				48		48
ПМ 2.	**Обслуживание посетителей.**					**336**	**66**	**54**	**0**	**144**	**0**	**300**	**36**	**336**
ПМ 02.01	Организация обслуживания посетителей		2			72	36	36				36	36	72
ПМ 02.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены			1		120	30	18				120		120
ПМ 02.03	Учебная практика					144				144		144		144
ПМ 3.	**Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском языках**				**30**	**408**	**292**	**212**	**0**	**576**	**0**	**300**	**780**	**1080**
ПМ 03.01	Профессиональная эстетика и дизайн	2	1			120	100	20				60	60	120
ПМ 03.02	Оборудование		1			48	24	24				48		48
ПМ 03.03	Основы стандартизации, сертификации и метрологии		1			48	24	24				48		48
ПМ 03.04	Профессиональная практика					192				192			192	192
ПМ 4.	**Подготовка банкетного, обеденного зала и обслуживание банкета.**					336	**72**	**72**	**0**	**192**	**0**	**72**	**264**	**336**
ПМ 04.01	Кулинарная характеристика блюд			1		72	36	36					72	72
ПМ 04.02	Охрана труда	2		1		72	36	36				72		72
ПМ 04.03	Производственная практика					192				192			192	192
ПА	**Промежуточной аттестации**					**24**							**24**	**24**
ИА	**Итоговой аттестации**					**24**							**24**	**24**
	Итого на обязательное обучение				60	**1440**	**530**	**482**	**0**	**864**	**0**	**720**	**720**	**1440**
К	Консультации					100								100
Ф	Факультатив					108								100
	Всего				**274**	**1648**	**530**	**482**	**0**	**864**		**720**	**720**	**1640**

Пояснительная записка

Настоящий рабочий учебный план разработан совместно с социальным партнером ИП Русак А.Л. (кафе «Чародейка) на основе рекомендаций зарубежного партнера и действующих нормативных и правовых актов:
- Закон РК «О внесении изменений и дополнений в Закон РК «Об образовании» от 26.06.2021 № 56-VII
- Государственный общеобязательный стандарт ТиПО, утвержденный приказом МОН РК от 31 октября 2018 г, с изменениями и дополнениями от 25 июля 2021 года № 362;
- Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553, с изменениями от 16.09.2019 № 409
- Методические рекомендации по разработке рабочих учебных планов и программ с учетом академической самостоятельности организаций ТиПО

и является нормативным документом, определяющим содержание обучения по данной специальности.

Требования к уровню подготовки обучающихся

В результате освоения образовательной программы по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания обучающийся должен обладать компетенциями, соответствующими уровню квалификации специалиста повышенного уровня.

Профессиональные модули		
Квалификация «3W10130201 - Официант»		
ПМ1 Готовиться к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	ПМ 1. Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами предприятия	Соблюдает график выхода на работу. 2. Соблюдает правила личной гигиены и правила ношения униформы. 3. Эффективно использует рабочее время. 4. Работает в команде, адекватно выполняет распоряжения менеджера, метрдотеля. 5. Выполняет инструкции по охране труда.
		Соблюдает правила техники безопасности при работе с подносом. 2. Соблюдает правила техники безопасности при подаче горячих блюд на тарелках. 3. Выявляет проблемы, возникающие в ходе подготовки зала к обслуживанию. 4. Принимает активное участие в планерке, предлагая вопросы, на которые следует обращать внимание при обслуживании.
		1. Различает виды и правила работы с фарфоровой и фаянсовой посудой; 2. Различает виды и правила работы с металлической и стеклянной посудой. 1. Различает виды и правила работы с приборами, подносом. 4. Различает виды столового белья. 5. Натирает посуду и приборы перед обслуживанием. 6. Получает столовое белье, посуду и приборы для обслуживания. 7.Соблюдает технику безопасности при работе в сервизной.

ПМ2 Презентовать блюда по меню на казахском, русском и английском языках.	ПМ 2. Презентация блюд по меню на казахском, русском и английском языках	Определяет пищевую ценность продуктов и показатели качества пряностей и приправ; 2. Соблюдает условия и сроки хранения основных видов пряностей и приправ
		Учитывает факторы, влияющие на содержание меню. 2. Различает виды меню в зависимости от контингента обслуживаемых посетителей, типа предприятия и формы обслуживания.
		Владеет приемами ведения партнерской беседы. 2. Соблюдает требования профессионального и речевого этикета. 3. Адекватно ведет себя в конфликтных ситуациях. 4. Применяет речевые обороты, принятые профессиональным этикетом.
		Различает виды, средства, функции и формы общения. 2. Выделяет особенности делового общения. 3. Преодолевает барьеры в деловом общении. 4.Соблюдает этику и приемы делового общения в профессиональной деятельности.
ПМ 3. Подготовить обеденный зал к обслуживанию	ПМ 3. Подготовка обеденного зала к обслуживанию	. Выбирает скатерти и салфетки по размеру для различных видов обслуживания. 2. Складывает салфетки простыми и сложными способами. 3. Накрывает столы скатертями двумя способами
		1. Расставляет тарелки при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия; 2. Использует поднос для переноса тарелок; 3. Соблюдает технику безопасности при передвижении в обеденном зале с тарелками и подносом.
		. Использует по назначению столовые приборы для оригинальных блюд. 2. Использует сервировочные приборы и приспособления. 3. Раскладывает приборы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия.
		вместимость и назначение рюмок, бокалов, стаканов. 2. Расставляет рюмки и бокалы при предварительной и исполнительной сервировке, в соответствии с правилами этикета и стандартами предприятия. 3. Соблюдает технику безопасности при переносе стеклянной посуды.
		Выполняет досервировку стола в соответствии с заказом гостя. 2. Использует элементы декора при тематическом обслуживании.
		Сервирует стол для банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.

		2. Сервирует стол для банкета фуршета. 3. Подает блюда и закуски, используя различные способы. 4. Разливает и доливает напитки.

Требования к содержанию образовательных учебных программ

Рабочий учебный план по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания составлен в соответствии с государственным общеобязательным стандартом среднего технического и профессионального образования по специальности и определяет общее направление, объемы и основное содержание профессиональной образовательной программы.

Учебный план отражает код и профиль образования, специализации, базу, форму и нормативный срок обучения. Учебный план включает наименование учебных дисциплин по циклам и виды учебной работы: объем учебного времени, порядок их изучения и формы контроля, в разделе профессиональной практики указываются все виды профессиональных практик. Формы контроля включают зачеты и экзамены по дисциплинам, по полугодиям. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы не превышает 54 часа в неделю. Обязательная учебная нагрузка при очной форме обучения не превышает за период теоретического обучения 36 часов в неделю. Объем учебного времени на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год. Общеобразовательные дисциплины составляю 1440 часов, 60 кредитов. 1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам. В указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и консультации. В период прохождения профессиональной практики обучающиеся работают по режиму предприятия, учреждения по возрасту в соответствии с Трудовым Кодексом Республики Казахстан.

Образовательная учебная программа технического и профессионального образования по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания имеет базовую и вариативную, устанавливаемую организацией образования. Вариативная часть дает возможность расширения или углубления подготовки, определяемой содержанием базовой части; получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для успешной профессиональной деятельности, либо продолжения образования.

Реализация образовательных учебных программ технического и профессионального образования по специальности 10130200 Организация обслуживания в сфере питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое высшее, техническое и профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и систематически занимающихся педагогической и методической деятельностью.

Образовательные учебные программы, направленные на профессиональную подготовку включают:

- выполнение лабораторно – практических занятий по техническим и специальным дисциплинам;
- прохождение производственного обучения и профессиональной практики.

Производственное обучение осуществляется в учебно- производственных мастерских под руководством мастера производственного обучения.

Содержание учебных программ производственного обучения определяется в соответствии с учебными планами и квалификационными требованиями. Образовательные программы технического и профессионального образования с использованием дуального обучения предусматривают теоретическое обучение в колледже и не менее 60% производственного обучения, практики на базе предприятия.

Профессиональная практика проводится в соответствующих организациях на самостоятельных рабочих местах, предоставляемых работодателями на основе договора и направления на закрепление знаний, полученных в процессе обучения, приобретения практических навыков и освоения передового опыта.

В соответствии с ГОСО ТиПО обязательным для исполнения в типовом учебном плане является перечень дисциплин. Формы контроля (количество курсовых работ, контрольных работ, экзаменов), порядок изучения дисциплин (распределение по курсам) являются примерными и могут изменяться в зависимости от форм обучения, специфики специальностей, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

Рекомендуемые формы итоговой аттестации: защита дипломного проекта

Примерный перечень учебно-производственных оборудований и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей специальности.

Перечень учебно-производственных оборудований и технических средств обучения для оснащения конкретного учебного заведения определяется учебным заведением совместно с предприятием-партнером, для которого готовятся кадры с учетом рабочих учебных программ. При этом необходимо учесть IT-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспективы развития отрасли.