

Согласовано

И.о.начальника РИУ «Учреждения ЕЦ 166\4»

КУИС МРДР

Майор юстиции



« »

2020 г.



Утверждаю

И.о.директора ГКП «АИК»

управления образования

Акмолинской области

В.Лукин

2020 г.

« »

### Рабочий учебный план

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

Код и наименование специальности: 0508000 «Организация питания»

Код и наименование квалификации: 0508012 «Повар»

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 10 месяцев на базе основного общего образования

Г.Атбасар

2020год

2020-2021 уч. год

Рабочий учебный план  
1. График учебного процесса

| Курсы  | сентябрь |     |     |     | октябрь |     |     |     | ноябрь |     |     |     | декабрь |     |     |     | январь |     |     |     | февраль |     |     |     |     |     |  |  |
|--------|----------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|---------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|
|        | 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  |  |  |
| Недели | 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    | т/п | т/п | т/п | т/п     | т/п | т/п | т/п | т/п | т/п |  |  |
| 1      |          |     |     |     |         |     |     |     |        |     |     |     |         |     |     |     |        |     |     |     |         |     |     |     |     |     |  |  |

| Курсы  | март |     |     |     | апрель |     |     |     | май |     |     |     | июнь |     |     |     | июль |     |     |     | август |     |     |     |     |     |  |  |
|--------|------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|--------|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|
|        | 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  |  |  |
| Недели | 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  | т/п | т/п | т/п | т/п    | т/п | т/п | т/п | т/п | т/п |  |  |
| 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) | П (нед) |         |          |         |                            |
| 1    | 23                           | 828           | 1       | 576 | 16                        |         | 6       |         | 1       | 10       | 53      |                            |

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

Рабочий учебный план

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 0508012 «Повар»

| №             | Содержание плана (цикл, предмет, виды учебной деятельности) | Экзамен | Всего колличество часов | 1 курс    |              |        | Недели п/о б |              |
|---------------|-------------------------------------------------------------|---------|-------------------------|-----------|--------------|--------|--------------|--------------|
|               |                                                             |         |                         | Недели 17 | Кол-во часов | Недели |              | Кол-во часов |
|               | 2                                                           | 3       | 4                       | 5         | 6            | 7      | 8            | 9            |
| <b>ОГД 00</b> | <b>I</b> <b>Общегуманитарные дисциплины</b>                 |         | <b>228</b>              |           | <b>102</b>   |        | <b>126</b>   |              |
| 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           |              |
| <b>ОПД</b>    | <b>II</b> <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>            |         | <b>235</b>              |           | <b>105</b>   |        | <b>130</b>   |              |
| 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           |              |
| <b>СД 00</b>  | <b>III</b> <b>Специальные дисциплины</b>                    |         | <b>313</b>              |           |              |        |              |              |
| СД 01         | 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<br>безопасность | Зачет   | 40          | 1 | 17 | 1   | 23 |
| 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          |   |    |     |    |
|        |      | <b>Итого на обязательное обучение:</b>      |         | <b>1440</b> |   |    |     |    |
| К      | VII  | Консультация                                |         | 100         |   |    |     |    |
| Ф      | VIII | Факультативные занятия                      |         | 116         | 4 | 68 | 3   | 48 |
|        |      | <b>Всего:</b>                               |         | <b>1656</b> |   |    |     |    |

## Требования к содержанию образовательных учебных программ

Рабочий учебный план по специальности 0508000 «Организация питания» составлен в соответствии с государственным общеобразовательным 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. В указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и консультациям. В период прохождения профессиональной практики обучающиеся работают по режиму предприятия, учреждения по возрасту в соответствии с Трудовым Кодексом Республики Казахстан.

На теоретические и лабораторно-практические занятия по отдельным дисциплинам, в том числе по физическому воспитанию, при изучении языков, группы делятся на подгруппы. Перечень дисциплин, при изучении которых проводится деление группы на подгруппы: казахский язык, физическая культура, информатика, иностранный язык.

Содержание общеобразовательных программ определяется совокупностью общеобразовательных дисциплин.

Образовательная учебная программа технического и профессионального образования по специальности 0508000 «Организация 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.

При разработке и реализации образовательной учебной программы организации технического и профессионального образования по специальности 0508000 «Организация питания» имеет право:

- изменять до 30% объем учебного времени, отводимого на освоение учебного материала для циклов, и до 30% для каждой дисциплины и до 50% производственного обучения и профессиональной практики с сохранением общего количества часов на обязательное обучение;
- в соответствии с потребностями работодателей изменять содержание учебных программ до 30% по общеобразовательным дисциплинам и до 50% по специальным и общепрофессиональным дисциплинам, производственному обучению и профессиональной практике;
- выбирать различные технологии обучения, формы, методы организации и контроля учебного процесса, которые предполагают практико-ориентированное обучение, основными результатами их освоения является развитие общих компетенций и формирование профессиональных компетенций.

Реализация образовательных учебных программ технического и профессионального образования по специальности 0508000 «Организация 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.

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.

*Примечание:* ООД – общеобразовательные дисциплины; ОГД – общегуманитарные дисциплины; СЭД социально-экономические дисциплины; ОПД – общепрофессиональные дисциплины; СД – специальные дисциплины; ДОО – дисциплины, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей; ПО – производственное обучение; ПП – профессиональная практика; ПА – промежуточная аттестация; ИА – итоговая аттестация; ОУПК – оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации; К – консультации; Ф – факультативные занятия.

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 специальности, местных и других условий (обстоятельств), в т.ч. в соответствии с потребностями работодателей.

Объем часов на дисциплины, определяемые организацией образования, может быть увеличен за счет сокращения объема часов (до 25%) циклов общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Рекомендуемые формы итоговой аттестации: сдача комплексного экзамена по дисциплинам: для квалификации «Повар» - СД (2.2; 2.3;

2.4); Примерный перечень учебно-производственных инструментов и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей квалификации.

Перечень учебно-производственных инструментов 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 рекомендуется учесть IT-технологии, 3D-технологии, ИКТ, дистанционное, модульное, дуальное, кредитное обучение с учетом перспективы развития отрасли.