Согласовано
И.о.начальника ДВД «Учреждения ЦЩ 166/4»
КУИС МВД РК
Майор юстиции
_____ Ж.Камзаров
«___» _____ 2020 г.

Утверждаю
И.о.директора ГККП «АИК»
управления образования
Акмолинской области
_____ В.Лукин
«___» _____ 2020 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: 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			
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	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
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 переносится 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 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 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**					
		Итого на обязательное обучение:		**1440**					
К	**VII**	**Консультации**		**100**					
Ф	**VIII**	**Факультативные занятия**		**116**	**4**	**68**	**3**	**48**	
		Всего:		**1656**					

Требования к содержанию образовательных учебных программ

Рабочий учебный план по специальности 0508000 «Организация 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. 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.

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 организация 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; ОУПНК – 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 специальностей, 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 оборудований и технических средств обучения определяются исходя из содержания образовательных программ по дисциплинам соответствующей квалификации.

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