

Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі Солтүстік Қазақстан облысы әкімдігінің «Айыртау ауданының Саумалкөл а.агротехникалық колледжі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі Коммунальное государственное учреждение «Агротехнический колледж с.Саумалколь Айыртауского района» акимата Северо-Казахстанской области Министерства образования и науки Республики Казахстан

КЕЛІСІЛДІ
«Ludmila» ЖШС

директоры
Л.В.Климович

«31» августы 2021 ж.



ТЕХНИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КӘСІПТІК БІЛІМ БЕРУ жұмыс-оқу жоспары

Мамандық: 10130300 Тамақтануды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 Аспазшы

3W10130301 Кондитер-көркемдеуші

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования

Специальность: 10130300 Организация питания

Квалификации: 3W10130302 Повар

3W10130301 Кондитер-оформитель

Оқу формасы – күндізгі Форма обучения - очная

Нормативті оқу мерзімі – негізгі орта білім негізінде 2 жыл 10 ай, оқу соңында жалпы орта білім беріледі

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования с получением общего среднего образования

Пояснительная записка

Данный рабочий учебный план предусматривает выполнение профессиональных образовательных программ по подготовке специалистов с техническим и профессиональным образованием по модульно-кредитной системе обучения в соответствии с требованиями ГОСО №604 от 01.11.2018 г.

Рабочий учебный план включает в себя цикл общеобразовательных дисциплин обновленного содержания, базовые и профессиональные модули, промежуточную и итоговую аттестации. Профессиональные модули делятся на модули общего профессионального обучения и продвинутого профессионального обучения.

Перечень и объем учебного времени общеобразовательных дисциплин составлены в соответствии с требованиями государственных общеобразовательных стандартов общего среднего образования, типового учебного плана по общеобразовательным дисциплинам и составляют 1440 часов. Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определен по естественно-математическому направлению.

Изучение дисциплины «Начальная военная подготовка» проходит на 1-ом курсе в объеме 96 часов, в том числе 30 часов учебно-полевых сборов, проводимых за счет общего времени, отведенного на дисциплину.

Занятия по «Физической культуре» запланированы не менее 4 часов в неделю в период теоретического обучения. По завершении курса «Физическая культура» сдается экзамен без выделения дополнительного бюджета времени.

1. Организация учебного процесса

В соответствии с ГОСО № 604 от 01.11.2018 г. «общий объем учебного времени при очной форме теоретического обучения» составляет не менее 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультаций.

Объем времени на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год. Один кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам.

Продолжительность учебной недели – пятидневная, с группировкой учебных занятий парами (два академических часа с перерывом пять минут, а также один перерыв 20 минут на обед).

В соответствии с требованиями государственных общеобразовательных стандартов среднего образования выполнение учебных программ общеобразовательных дисциплин запланировано на 1,2 годах обучения. Освоение

базовых модулей предусмотрено на втором и третьем курсах обучения, а профессиональных модулей планируется с первого курса обучения.

В соответствии с ГОСО № 604 от 01.11.2018 г., при проведении занятий по общеобразовательным дисциплинам (казахскому языку и литературе – в группах с казахским языком обучения, иностранному языку, информатике, физической культуре), 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 13 человек.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме не более 100 часов на учебную группу с числом в учебном году с целью оказания помощи обучающимся при освоении образовательной программы, в том числе в выполнении проектной работы в рамках индивидуального компонента обучающегося. Факультативные занятия составляют не более 4 часов в неделю и направлены на освоение дополнительных дисциплин, модулей, курсов, не входящих в обязательную учебную программу, в том числе предусматривают изучение следующих дисциплин: «Валеология» в количестве 24 часов и «Профилактика ВИЧ/СПИД» в объеме 24 часов.

2.

Порядок проведения производственного обучения и профессиональной практики

На производственное обучение и профессиональную практику отводится 60% от общего учебного времени на обязательное обучение за исключением цикла общеобразовательных дисциплин. Производственное обучение (учебная практика) осуществляется в учебно-производственных мастерских и лабораториях колледжа и/или на производственных площадках предприятий под руководством мастера производственного обучения. Профессиональная практика осуществляется в соответствующих организациях на самостоятельных рабочих местах, предоставляемых работодателями на основе договора о дуальном обучении под руководством мастера производственного обучения и специалиста с производства (мастера-наставника). Профессиональная практика разделена на этапы для чередования обучения в колледже с периодами практики на предприятии.

3.

Порядок аттестации обучающихся

По всем дисциплинам предусматривается проведение промежуточной аттестации, основными формами которой являются: контрольная работа, зачет, экзамен.

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение данной дисциплины.

Экзамены проводятся в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию.
Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам включает обязательные экзамены: русский язык и литература, казахский язык и литература, история Казахстана, математика, физика.

Учебное время на проведение итоговой аттестаций студентов составляет не более двух недель. Итоговая аттестация обучающихся колледжа проводится в форме сдачи комплексных итоговых экзаменов по профессиональным модулям. Для проведения итоговой аттестации создается итоговая аттестационная комиссия по приказом директора колледжа. Решение о выдаче диплома с указанием уровня квалификации принимается на основе результатов комплексных итоговых экзаменов.

Заместитель

**И.О.директора по учебной работе
МКП**

ФИО Оберемко О.Н

Подпись



Рассмотрен на заседании методического объединения
Протокол № 1 от 24 августа 2021 г.

Индекс	Наименование модулей/дисциплин	Форма контроля		Распределение по курсам и семестрам													
				в том числе						1 курс							
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	Всего Кредитов	Всего часов	Теоретические	Лабораторно-практические	Курсовой проект/работа	Производственные или	Индивидуальные	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"	5	4	42	49	1176	702	474				516	660				
ООД.01	Казахский язык и литература	+	3	4	4	96	48	48				48	48				
ООД.02	Русский язык	+	6	3	3	72	72					24	48				
ООД.03	Русская литература											24	48				
ООД.03	Иностранный язык		+	4	4	96	48	48				48	48				
ООД.04	История Казахстана	+			4	96	96					48	48				
ООД.05	Математика	+	6	4	4	96	72	24				48	48				
ООД.06	Информатика		+	2	2	48	24	24				24	24				
ООД.08	Физическая культура		+		3	72		72				24	48				
ООД.09	Начальная военная и технологическая подготовка (полевые сборы)		+	4	4	96	30	66				48	48				
Дисциплины по выбору углубленный уровень: 2 дисциплины по 144 часа																	
ООД.10	Физика	+	4	6	6	144	72	72				72	72				
ООД.11	Химия		+	4	6	144	72	72				12	132				
Стандартный уровень: 2 дисциплины по 72 часа																	
ООД.12	Биология	+		3	3	72	48	24				24	48				
ООД.13	Всемирная история	+		3	3	72	48	24				72					
ПМ00	Профессиональные модули																
ПМ 01	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков - вехных к снижению			8		192	50	22				72	144				
	Технология приготовления пищи		3	1	1	24	12	12				24					

Организация производства и предприятий питания												
			3	1	24	18	6				24	
Основы физиологии питания и санитарии			3	1	24	20	4				24	
Производственное обучение				3	72							
Учебно-ознакомительная практика				2	48							
Промежуточная аттестация				3	72	72						
Итого на обязательное обучение				60	1440	824	544					
Факультатив				5	120	120					612	828
География				3	72	72					24	96
Валеология				1	24	24					24	48
Вич СПИД				1	24	24					24	24
Консультации				3	72	72					72	72
Казахский язык и литература				1	24	24					24	24
Математика				1	24	24					24	24
Русский язык				1	24	24					24	24
Всего в кредитах и академических часах				68	1632	1016	544				636	996
3W10130302 Повар - 2 курс												
1	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"	2	7	38	6	144	72	72				
ООД.05	Математика										48	96
ООД.08	Физическая культура			4	4	96	72	24			48	48
БМ	Базовые модули			2	2	48		48			48	
БМ01	Применение профессиональной лексики в профессиональной деятельности			7	168	108	60				36	132
	Профессиональный казахский язык			2	48	48					48	
	Профессиональный иностранный язык			3	1	24	24					
БМ02	Применение ИКТ			3	1	24	24				24	
	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий			1	24	12	12				12	12
БМ03	Развитие и совершенствование физических качеств			3	1	24	12	12			12	12
	Физическая культура			2	48		48				24	24
БМ04	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства			2	48	48					24	24
	Основы предпринимательской деятельности			2	48	48					48	
	Основы рыночной экономики			3	1	24	24				24	
ПМ00	Профессиональные модули			3	1	24	24				24	
ПМ 02	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья			44	1056	144	120				528	528
				10	240	72	48				216	24

[illegible]

3W10130301 Кондитер-оформитель - 3 курс

3W10130301 Кондитер-оформитель - 3 курс													
ПМ	Профессиональные модули	2	5	28	57	1368	278	226	864				612 828
ПМ 01	Подготовка сырья и замес теста				15	360	110	58	192				264 96
	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	+		4	3	72	48	24					72
	Товароведение		+		1	24	20	4				24	
	Оборудование предприятий питания	+		4	1	24	18	6				24	
	Организация производства на предприятиях питания				1	24	12	12				24	
	Торговые вычисления	+	+	4	1	24	12	12					24
	Производственное обучение				3	72			72			72	
	Технологическая практика				5	120			120			120	
ПМ 02	Разделка теста, формирование изделий из теста				11	264	24	24	216			264	
	Технология мучных, кондитерских изделий				1	24	12	12				24	
	Оборудование предприятий питания	+			1	24	12	12				24	
	Производственное обучение				3	72			72			72	
	Технологическая практика				6	144			144			144	
ПМ 03	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста				13	312	48	48	216			84 228	
	Технология мучных кондитерских изделий				1	24	12	12				12 12	
	Оборудование предприятий питания				1	24	12	12				24	
	Организация производства на предприятиях питания				1	24	12	12				24	
	Охрана труда		4		1	24	12	12				12 12	
	Производственное обучение				3	72			72			36 36	
	Технологическая практика				6	144			144			144	

[illegible]