

«Согласовано»

ИП «Мариялова кафе „Дағдархан“
(наименование предприятия)

 Мариялова Н.
(Руководитель предприятия)

« 27 » 08 2019г



«Утверждаю»

директор колледжа

Р.С.Суджаков

2019г



РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования при модульной технологии обучения

Код и профиль образования: 0500000 - Сервис и экономика

Специальность : 0508000 - Организация питания

Квалификация: 0508012 -Повар

0508022 - Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе основного среднего образования

Код и профиль образования: 0500000 - Сервис и экономика
 Специальность : 0508000 - Организация питания
 Квалификация: 0508012 - Повар
 0508022 - Кондитер

Форма обучения: очная
 Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
 На базе основного среднего образования

График учебного процесса

курс	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август										
	02-06.09	9-13.09	16-20.09	23-27.09	30-04.10	7-11.10	14-18.10	21-25.10	28-01.11	4-8.11	11-15.11	18-22.11	25-29.11	2-6.12	9-13.12	16-20.12	23-27.12	30-03.01	06-10.01	13-17.01	20-24.01	27-31.01	03-07.02	10-14.02	17-21.02	24-28.02	02-06.03	09-13.03	16-20.03	23-27.03	30-03.04	06-10.04	13-17.04	20-24.04	27-01.05	04-08.05	11-15.05	18-22.05	25-29.05	01-05.06	08-12.06	15-19.06	22-26.06	29-30.06	01-05.07	06-12.07	13-19.07	20-26.07	27-02.08	31-09.08	07-16.08	14-23.08	21-30.08	28-31.08		
I	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	53	54		
	ТО, ПМ-01										ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	
II	ТО, БМ-03, ПМ-02, ПМ-03, ТП										ПА	К	К	ТО, БМ-03, ПМ-04, ТП ДОО				П	ПМ04	ТП				ИА					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
III	БМ-03, ПМ-05, ПМ-06, ПМ-07 ТП										К	К	БМ-03, ПМ-08, ПМ-09, ДОО -				П	ПМ-14, ПП				ИА	ИА					К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

ТО-теоретическое обучение

ПМ-профессиональный модуль

ПА-промежуточная аттестация

БМ-базовый модуль

ТП - профессиональная практика

П - праздник

ИА-итоговая аттестация

К-каникулы

II. Сводная ведомость по бюджету времени

курс	ООД, базовый и профессиональный модули	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	Профессиональная практика	Каникулы	Праздники	Количество недель в учебном году
I	37	2	-	1	2	1	43
II	28	1	1	10	2	1	43
III	27	1	1	11	2	1	43

Год поступления
 2019-2020г

Курс	Количество недель				Количество часов							Итого
	ТО	экзамены	каник	всего	теория	произв. обучение	проф. практика	экзамены	всего	консультации	факульт	
I	37	2	2	43	1296	36	36	72	1440	100	148	1688
II	31	1	2	43	828	144	396	72	1440	100	92	1632
III	28	2	2	43	720	144	504	72	1440	100	100	1640

4960

Пояснительная записка

Настоящая пояснительная записка дана о внесении изменений при составлении рабочего учебного плана по специальности 0508000 «Организация питания» приложение №238 к приказу Министра образования и науки №553 от 31.10.2017.

Наименование учебных разделов и тем разработано в соответствии с приказом № 384 МОН РК от 15.06.2015г, изменения и дополнения внесены в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом технического и профессионального образования Республики Казахстан (ПП РК №1080 от 23.08.2012г.) и с потребностями работодателей.

При составлении рабочего учебного плана распределение объема учебного времени на дисциплины производилось в соответствии с разделами 3 «Требования к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся» и 2 «Требования к содержанию образования» стандарт технического и профессионального образования, объем учебного времени определялся в академических часах.

Для обеспечения выполнения государственного общеобязательного стандарта общего среднего образования в учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин. Типовые учебные программы по общеобразовательным дисциплинам составлены на основе типовых программ, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан №115 от 03.04.2013г. На основании данного приказа произведены изменения в рабочем плане по каждой специальности в количестве контрольных работ, теоретических занятий и практических (лабораторно-практических) занятий.

Рабочий учебный план который предусматривает изучение общеобразовательных дисциплин в объеме 1448 часов.

Дисциплина «Казахский язык и литература» -160 часов (в группах с казахским языком обучения 60% от общего объема часов отводится на изучение казахской литературы – 96 часов, на изучение казахского языка 40% - 64 часа), (в группах с русским языком обучения 60% от общего объема часов отводится на изучение казахского языка -96 часов, на изучение казахской литературы-40% - 64 часа)

Дисциплина «Русский язык и литература»-160 часов (в группах с русским языком обучения 60% от общего объема часов отводится на изучение русской литературы – 96 часов, на изучение русского языка 40% - 64 часа) , (в группах с казахским языком обучения 60% от общего объема часов отводится на изучение русского языка -96 часов, на изучение русской литературы-40% - 64 часа)

Иностранный язык-140 часов
История Казахстана-92 часа
Всемирная история- 46 часов
Человек. Общество. Право - 46 часов
Математика-182 часа
Информатика-46 часов
Физика-136 часа
Химия- 92 часов
Биология - 46 часов
География- 46 часов

Начальная военная технологическая подготовка-100 часов, из них 36 часов в период проведения учебно-полевых (лагерных) сборов на 2 курсе. Занятия по начальной военной подготовке с девушками проводятся совместно с юношами, за исключением отдельных занятий (тактическая, огневая и строевая подготовка). При раздельном проведении занятий, занятия с девушками проводятся в соответствии с тематикой по основам медицинских знаний. Во время 5-дневных учебно-полевых (лагерных) сборов с юношами, девушки будут проходить практику в ГКП на ПХВ «Чунджинской центральной больнице».

Физическая культура-156 часов выделяется 4 часа в неделю, из которых 2 часа в неделю с третьего курса будет проводиться на факультативных занятиях.

При внесении изменений учитывались межпредметные связи с дисциплинами «Технология приготовления пищи», «Организация производства на предприятиях питания», «Оборудование предприятий питания», «Товароведение пищевых продуктов», «Экономика предприятий питания», «Охрана труда».

Согласно последовательности технологического процесса приготовления пищи и содержания учебной литературы по предметам специальных дисциплин при составлении модульной рабочей учебной программы:

-обучение начинать с профессионального модуля ПМ-02«Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья», вместо модуля ПМ-01 «Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции». Изменение внесено с той целью, что не производя какой либо кулинарной обработки с сырьем невозможно выявить риски ведущие к снижению качества готовой продукции.

В связи с внесением изменений в последовательности профессионального модуля модуль внесены следующие формирующие дисциплины :

1. Технология приготовления пищи
2. Организация производства на предприятиях питания
3. Товароведение пищевых продуктов
4. Оборудование предприятий питания
5. Производственное обучение
6. Учебно-производственная практика

Цель изменения:

Формирование и освоение представлений о последовательности технологического процесса приготовления пищи

Соблюдение технологического процесса приготовления пищи

Цель внесения предметов:

Охрана труда изучает труд человека с точки зрения безопасности для жизни и здоровья

Экономика предприятий питания изучает освоение знаний по развитию рыночных отношений, организующих производство высококачественной продукции, способной удовлетворить потребности населения и обеспечить доход предприятию.

Наряду с теоретическим обучением предусмотрено проведение практических занятий, производственного обучения, учебно-ознакомительной практики, технологической практики.

Количество часов в рабочем учебном плане были изменены с сохранением суммарного объема учебных часов.

Внесенные изменения в примерную программу рассмотрены на заседании МО (протокол № 1 от 27.08.2018 г) и утвержден на заседании педагогического совета (протокол № 1 от 27.08 2018)

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

технического и профессионального образования при модульной технологии обучения

Код и профиль образования: 0500000 - Сервис и экономика
 Специальность : 0508000 - Организация питания
 Квалификация: 0508012 -Повар
 0508022 - Кондитер

Форма обучения: очная
 Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
 На базе основного среднего образования

№ п/п	Наименование учебных дисциплин	Формы контроля			Количество часов					Распределение по курсам и семестрам						
		Экзамен	Зачет	Контрольная работа	всего часов	из них					1 курс		2 курс		3 курс	
						теоретическое обучение	лабораторно-практическое	производственное обучение	1 сем 20 нед	2 сем 20 нед	3 сем 20 нед	4 сем 20 нед	5 сем 20 нед	6 сем 20 нед		
					2880	1646	594	612	720	720	720	720	720	720		
ООД 00	Общеобразовательные дисциплины				1448	1260	188		686	524	202	36	0	0		
ООД 01	Казахская литература				64	64			40	24						
ООД 02	Казахский язык	1к			96	96			52	44						
ООД 03	Русская литература				96	96			52	44						
ООД 04	Русский язык	1к			64	64			40	24						
ООД 05	Иностранный язык				140	140			30	30	80					
ООД 06	Всемирная история				46	46			34	12						
ООД 07	История Казахстана	1к			92	92			42	50						
ООД 08	Человек Общество Право				46	46			46							
ООД 09	География				46	46			46							
ООД 10	Математика	2к			182	182			46	44	92					
ООД 11	Информатика				46	42	4			46						
ООД 12	Физика				136	119	17		66	70						
ООД 13	Химия	1к			92	77	15		46	46						
ООД 14	Биология				46	46			34	12						
ООД 15	Физическая культура				156	4	152		78	78						
ООД 16	Начальная военная подготовка				100	100			34		30	36				
БМ 00	Базовый модуль				152	4	152	0	0	0	40	40	40	32		
БМ 03	Физическая культура				152	4	152				40	40	40	32		

Квалификация: «050801 2 - Повар»

ПМ	Профессиональный модуль				1208	352	244	612	34	124	442	568	0	0
ПМ 01	Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья				158	60	26	72	34	124	0	0	0	0
1	Технология приготовления пищи				18	10	8		18					
2	Организация производства на предприятиях питания				12	10	2			12				
3	Товароведение				14	10	4			14				
4	Оборудование предприятий питания				16	10	6			16				
5	Охрана труда				10	10				10				
6	Экономика предприятий питания				16	10	6		16					
7	Производственное обучение				36			36		36				
8	Учебно-ознакомительная практика				36			36		36				
ПМ 02	Выделение контрольных критических точек в процессе приготовления пищи и анализ возникающих рисков, ведущих к снижению качества готовой продукции				130	66	64	0	0	0	130	0	0	0
1	Технология приготовления пищи				22	10	12				22			
2	Организация производства на предприятиях питания				36	20	16				36			
3	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены				26	16	10				26			
4	Охрана труда				24	10	14				24			
5	Экономика предприятий питания				22	10	12				22			
ПМ 03	Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов				456	84	84	288	0	0	312	144	0	0
1	Технология приготовления пищи				32	16	16				32			
2	Организация производства на предприятиях питания				24	10	14				24			
3	Товароведение				24	10	14				24			
4	Оборудование предприятий питания				24	14	10				24			
5	Торговые вычисления				24	14	10				24			
6	Профессиональный казахский язык				20	10	10				20			
7	Профессиональный иностранный язык				20	10	10				20			
8	Производственное обучение				72			72			72			
9	Технологическая практика				216			216			72	144		

1	Экономика предприятий питания				424	112	60	252	0	0	0	424	0	0		
2	Технология приготовления пищи	+			20	10	10					20				
3	Организация производства на предприятиях питания				42	22	20					42				
4	Товароведение				22	18	4					22				
5	Оборудование предприятий питания				20	10	10					20				
6	Основы стандартизации, сертификации и метрологии	+			20	14	6					20				
7	Профессиональный казахский язык				14	14						14				
8	Профессиональный иностранный язык				14	14						14				
9	Производственное обучение				72			72				72				
10	Технологическая практика				180			180				180				
МОО	Модуль определяемый организацией образования				40	30	10	0	0	0	0	40	0	0		
	Организация обслуживания посетителей		46	14	40	30	10					40				
ПА 03	Промежуточная аттестация				108					72	36					
ИА 03	Итоговая аттестация				36							36				
На обязательное обучение												720	720	684	680	32

Квалификация: «050802 2 Кондитер»

ПМ	Профессиональный модуль				1224	344	232	636						
ПМ 05	Подготовка сырья и замес теста				296	86	66	144					296	
1	Технология мучных кондитерских изделий				40	22	18						40	
2	Организация производства на предприятиях питания				20	12	8						20	
3	Товароведение				28	16	12						28	
4	Оборудование предприятий питания				16	8	8						16	
5	Торговые вычисления				26	16	10						26	
7	Экономика предприятий питания				22	12	10						22	
8	Производственное обучение				72			72					72	
9	Технологическая практика				72			72					72	
ПМ 06	Разделка теста, формования изделий из теста				106	38	32	36					188	
1	Технология мучных кондитерских изделий				36	18	18						36	
2	Организация производства на предприятиях питания				14	8	6						14	
3	Оборудование предприятий питания				20	12	8						30	
4	Производственное обучение				36			36					36	
5	Технологическая практика				72								72	
ПМ 07	Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста				160	40	36	36					160	

1	технология мучных кондитерских изделий				20	8	12						20	
2	Оборудование предприятий питания				16	10	6						16	
4	Организация производства на предприятиях питания				20	10	10						20	
4	Охрана труда				20	12	8						20	
	Производственное обучение				36					36			36	
5	Технологическая практика				48					48			48	
ПМ 08	Приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки				114	78	36	0						114
1	Технология мучных кондитерских изделий				40	20	20						40	
2	Товароведение				16	8	8						16	
3	Организация производства на предприятиях питания				20	20							20	
4	Оборудование предприятий питания				20	12	8						20	
5	Основы физиологии питания , санитарии и гигиены				18	18							18	
ПМ 09	Оформление мучных кондитерских изделий				492	56	16	420						466
1	Технология мучных кондитерских изделий				30	18	12						30	
2	Основы физиологии питания , санитарии и гигиены				18	18							18	
3	Основы стандартизации, сертификации и метрологии				10	10							10	
4	Профессиональный казахский язык				10	10							10	
5	Профессиональный иностранный язык				14	10	4						14	
6	Производственное обучение				60					60			60	
7	Технологическая практика				360					360			324	
ДООО	Дисциплины, определяемые организацией образования				36	20	16						36	
1	Ассортмент и качество кулинарии и кондитерской продукции				36	20	16						36	
ПА 03	Промежуточная аттестация				36								36	
ИА 03	Итоговая аттестация				72								72	

Итого на обязательное обучение для уровня специалиста среднего звена									720	720	720	720	720	720
К	Консультации				300				60	40	60	40	60	40
Ф	Факультативные занятия				340				78	70	40	52	74	26
	Самопознание				68				20	14	20	14		
	Краеведение				42				20	22				
	Казахский язык				18				10	8				
	Иностранный язык				18				10	8				
	Основы предпринимательской деятельности				36								36	
	Технология приготовления пищи (Wks подготовка)				36				18	18				
	Товароведение пищевых продуктов				40						20	20		
	Физическое воспитание				36							18	18	
	Технология мучных кондитерских изделий				46								20	26
	Всего:				640									

План рассмотрен на заседании педагогического совета. ГККП "Чунджинский политехнический колледж"
 Протокол №1 от "27" августа 2019 года

Зам.директора по УР Арку Акбарова М.Т