

КОСТАНАЙ ОБЛЫСЫ ӘКІМДІГІ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ  
«КОСТАНАЙ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ САЛАСЫНЫҢ КОЛЛЕДЖІ» КМҚК  
КГКП «КОСТАНАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»  
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ АКИМАТА КОСТАНАЙСКОЙ ОБЛАСТИ

Бекітемін/Утверждаю  
Колледж директоры Директор колледжа  
Жанарстанова Д.Б.  
« 31 » 2023ж/г



**Методические рекомендации**  
**по составлению рабочей учебной программы**  
**2023-2024 учебный год**

## **I. Общие положения**

Рабочая учебная программа разрабатывается на основании приказа № 130, от 6 апреля 2020 года Министра образования и науки просвещения Республики Казахстан (с изменениями и дополнениями № 382 от 27 августа 2022г Министерства просвещения Республики Казахстан)

Рабочая учебная программа – документ, разрабатываемый организацией технического и профессионального образования для конкретного модуля рабочего учебного плана. Рабочая учебная программа позволяет планировать обучение и контроль, обеспечить связь теоретических (урок, лекция, семинар и др.) и практических (ЛПЗ, курсовые проекты и др.) занятий, производственного обучения и/или профессиональной практики в рамках модуля/дисциплины. Рабочая учебная программа составляется на весь период изучения модуля с разбивкой по курсам (семестрам). При этом рекомендуется использование Типовых учебных планов и программ по специальностям ТиПО, разработанных на основе профессиональных стандартов с учетом академической самостоятельности организаций ТиПО (Проекты размещены на сайте НАО «Talap» вкладка – «Содержание образования» - «Проекты НПА 2021» - «ТУП»).

Рабочая учебная программа утверждается руководителем учебного заведения.

## **II. Основные задачи и функции**

Основные задачи рабочей учебной программы:

- раскрытие содержания обучения по модулю для достижения результатов обучения;
- распределение учебного времени по результатам обучения (часов/кредитов), по видам занятий и семестрам (часов);
- определение оценочных заданий по каждому критерию оценки;
- определение необходимых средств обучения и учебно-методических материалов для эффективного проведения занятий.

Рабочая учебная программа выполняет следующие функции:

- нормативную (обязательна для выполнения в полном объёме);
- целеполагающую (определяет цели, ради достижения которых она введена в ту или иную образовательную область);
- содержательную (определяет результаты обучения, подлежащих освоению обучающимися);
- процессуальную (определяет логическую последовательность освоения результатов обучения; формы и средства обучения)
- оценочную (выявляет уровни достижения результатов обучения через оценочные задания по критериям оценки).

Рабочая учебная программа дает возможность:

- преподавателям – заблаговременно подготовиться к занятиям, запланировать свои действия, подготовить к занятиям необходимые средства обучения и учебное оборудование;
  - обучающимся – целостно представлять курс обучения по модулю со всеми видами контроля;
- администрации учебного заведения – осуществлять систематический контроль за ходом выполнения рабочего учебного плана и равномерной загрузке обучающихся.

### III. Структура рабочей учебной программы

Рабочая учебная программа включает

- титульный лист; (форма 1)
- пояснительную записку; (форма 2)
- распределение часов по семестрам; (форма 3)
- содержание рабочей учебной программы. (форма 4)

Рабочая учебная программа оформляется в соответствии с формой, утвержденной Министерством образования и науки Республики Казахстан (приказ Министра образования РК от 06 апреля 2020 года № 130 «Формы документов, обязательных для ведения педагогами ТиПО»).

В титульном листе указываются сведения об учебном заведении, код и наименование специальности (квалификации), форма обучения и база образования, а также данные о согласовании и утверждении. Оформляется согласно приложенной форме. В наименовании организации образования указывается полное наименование учебного заведения согласно Свидетельству о государственной регистрации юридического лица. Код и наименование специальности и квалификации указываются согласно Классификатору специальностей и квалификаций ТиПО, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27.09.2018 г. №500. Форма обучения (очная) и база обучения (основное среднее образование) указываются в соответствии с Приказом о приеме обучающихся.

Қостанай облысы әкімдігі білім басқармасының  
«Қостанай қызмет көрсету саласының колледжі» КМҚК  
КГКП «Костанайский колледж сферы обслуживания»  
Управления образования акимата Костанайской области

Бекітемін/Утверждаю  
Колледж директоры/ Директор колледжа  
\_\_\_\_\_Жанарстанова Д.Б.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023ж/г

**Рабочая учебная программа по модулю/производственному  
обучению и профессиональной практике**

\_\_\_\_\_ (наименование модуля)  
Мамандық/Специальность \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (коды және атауы/код и наименование)  
Біліктілік/ Квалификация \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (коды және атауы /код и наименование)

Оқыту нысаны/Форма обучения очная Орта білім базасында/ на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны/ Общее количество часов \_\_\_\_\_, кредитов \_\_\_\_\_

Әзірлеуші/Разработчик \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Әдістемелік кеңесінің отырысында қаралды және мақұлданды/  
Рассмотрена и одобрена на заседании методического Совета  
2023ж «31» тамыз № 1 хаттама / Протокол № 1 от «31» августа 2023г

## Пояснительная записка

|                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Описание /дисциплины модуля                 | Целью обучения по модулю является приобретение знаний, умений и навыков, необходимые для выделения контрольных критических точек и анализа рисков снижения качества возникающих в процессе приготовления пищи. В результате изучения модуля обучающиеся осваивают классификацию предприятий, технологические этапы приготовления пищи. |
| Формирующие компетенции                     | Выделять контрольные критические точки в процессе приготовления пищи.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Пререквизиты                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеризует основные типы предприятий питания;</li> <li>- владеет основными понятиями;</li> <li>- на основе рецептуры строит технологические карты.</li> </ul>                                                                                                                              |
| Постреквизиты                               | Анализировать технологический процесс приготовления пищи.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Необходимые средства обучения, оборудование | Учебные стенды, оборудование и т.д.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Контактная информация преподавателя(ей)     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ф.И.О.                                      | тел:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                             | e-mail:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Распределение часов по семестрам

| Наименование модуля                                                                                        | Всего часов в модуле | В том числе |           |           |           |           |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                                                                                            |                      | 1 курс      |           | 2 курс    |           | 3 курс    |           |
|                                                                                                            |                      | 1 семестр   | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| ПМ 1<br>Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов | 24/540               |             | 24/540    |           |           |           |           |
|                                                                                                            |                      |             |           |           |           |           |           |
|                                                                                                            |                      |             |           |           |           |           |           |
|                                                                                                            |                      |             |           |           |           |           |           |
| Всего:                                                                                                     | 24/540               |             |           |           |           |           |           |
| Итого на обучение модуля                                                                                   |                      |             |           |           |           |           |           |

Содержание рабочей учебной программы

| № | Результаты обучения                         | Критерии оценки и/или темы занятий | Всего часов | Из них       |                          |                | Самостоятельная работа студента с педагогом | Самостоятельная работа студента | Тип занятия |
|---|---------------------------------------------|------------------------------------|-------------|--------------|--------------------------|----------------|---------------------------------------------|---------------------------------|-------------|
|   |                                             |                                    |             | Теоретически | Лабораторно-практические | Индивидуальные |                                             |                                 |             |
| 1 |                                             |                                    |             |              |                          |                |                                             |                                 |             |
| 2 |                                             |                                    |             |              |                          |                |                                             |                                 |             |
|   | Курсовой проект/работа (если запланировано) |                                    |             | -            | -                        |                |                                             |                                 | -           |
|   | Итого часов                                 |                                    |             |              |                          |                |                                             |                                 |             |

Примечание: Содержание рабочей учебной программы желательно разметку страницы сделать в альбомном формате!

---

(наименование организации образования)

**План учебного занятия**  
(теоретического или производственного обучения)

---

(тема занятия)

Наименование модуля / дисциплины \_\_\_\_\_

Подготовил педагог \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

1. Общие сведения

Курс, группы \_\_\_\_\_

Тип занятия

2. Цели, задачи

3. Перечень ожидаемых результатов и (или) профессиональных умений,  
которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия

4. Необходимые ресурсы

5. Ход занятия

Данные пункты плана учебного занятия являются обязательными.  
Педагог имеет право внести дополнительные элементы с учетом  
особенностей дисциплины или модуля и потребностей обучающихся.