

СОГЛАСОВАНО

Руководитель КГУ "Кабинет психолого-педагогической коррекции №15, село Астраханка, Астраханский район" управления образования Акмолинской области

А.Г. Полонкоева
«30» 03 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель ГККП «Колледж агробизнеса и сервиса» при управлении образования Акмолинской области

В.С.Путинцева

«30» 03 2026 г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН СТУДЕНТА С ООП
на 2026-2027 учебный год

Фамилия, имя, отчество студента

10 Службы
101 Сфера обслуживания
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Код и профиль образования:

Специальность:

Квалификация:

Форма обучения:

Нормативный срок обучения:

10130300 – Организация питания

3W10130302 - Повар

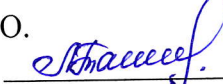
очная

1 год 10 месяцев на базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов и учебных дисциплин	Объём учебного времени		Ф.И.О. преподавателя
		Кредиты	Всего часов	
1 курс				
Основной компонент				
1	2	3	4	5
1 ООД 00	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"	49	1176	
ООД 01	Математика	6	144	Башпарина И.Д.
ООД 02	Биология	3	72	Кулакова Г.А.
ООД 03	Казахский язык и литература	4	96	Жолбарысхан Г.
ООД 04	Русский язык	4	96	Тюлебеков А.К.
ООД 05	Русская литература	4	96	Тюлебеков А.К.
ООД 06	История Казахстана	4	96	Щербинина С.В.
ООД 07	Физическая культура	5	120	Соломко Р.К.
ООД 08	Начальная и технологическая военная подготовка	1	24	Абдуллаев М.О.
ООД 09	Химия	3	72	Кулакова Г.А.
ООД 10	Всемирная история	3	72	Щербинина С.В.
ООД 11	География	1	24	Есенжол Ә.Х.
ООД 12	Физика	4	96	Бұғыбай Ж.Е.
ООД 13	Глобальные компетенции	1	24	Щербинина С.В.
	Индивидуальные занятия с мастером п/о	6	144	

1.1	Промежуточная аттестация	3	72	
	Уровень "Квалифицированные рабочие кадры" Квалификация: 3W10130302 - Повар			
2 ПМ 00	Профессиональные модули	8	192	Королевская Л.Ю.
ПМ 01	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	8	192	
РО 1.1.	Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.			
	Физиология питания, санитарии и гигиены		24	
	Охрана труда и техника безопасности		24	
	Учебно-ознакомительная практика		72	
РО 1.2	Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные.			
	Технология приготовления пищи		12	
	Оборудование		12	
	Организация производства на предприятиях питания		12	
	Учебная практика		12	
РО 1.3.	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.			
	Технология приготовления пищи		12	
	Организация производства на предприятиях питания		12	
ПА	Промежуточная аттестация	3	72	
	Общее количество часов	60	1440	
6	Факультативные занятия	2,5	60	
6.1	Обществознание	2	48	
6.2	Валеология	0,5	12	
7	Консультации	4	96	
	ВСЕГО	66,5	1596	

Примечание: на основании предоставленных документов обучение предложено по индивидуальному плану. В связи с этим занятия по дисциплине «Иностранный язык» - 96 часов, Графика и проектирование – 72 часа и 30 часов «Начальная военная и технологическая подготовка» (учебно-полевые сборы) заменить на индивидуальные занятия с мастером производственного обучения для приобретения профессиональных компетенций

Студент _____ Ф.И.О.
Заместитель руководителя по УР  Тур Л.И.

Дата регистрации « 30 » 03 2026 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель КГУ "Кабинет психолого-педагогической коррекции №15, село Астраханка, Астраханский район" управления образования Акмолинской области

« 30 » 03 2026 г.
А.И. Полонкочева

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель ГККП «Колледж агробизнеса и сервиса» при управлении образования Акмолинской области
В.С.Путинцева

« 30 » 03 2026 г.



**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН СТУДЕНТА С ООП
на 2027-2028 учебный год**

**Фамилия, имя,
отчество студента**

Код и профиль образования: 10 Службы
101 Сфера обслуживания
1013 Гостиничное обслуживание, рестораны и сфера питания

Специальность: 10130300 – Организация питания

Квалификация: 3W10130302 - Повар

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 1 год 10 месяцев на базе основного среднего образования

Индекс	Наименование циклов и учебных дисциплин	Объём учебного времени		Ф.И.О. преподавателя
		Кредиты	Всего часов	
2 курс				
Профессиональный компонент				
1	2	3	4	5
1 ООД 00	Модуль "Общеобразовательные дисциплины"	8	192	
ООД 01	География	3	72	Есенжол Ә.Х.
ООД 02	Информатика	2	48	Тур Л.И.
ООД 03	Начальная военная и технологическая подготовка	1,75	42	Абдуллаев М.О.
	Индивидуальные занятия с мастером п/о	1,25	30	
	Уровень "Квалифицированные рабочие кадры" Квалификация: 3W10130302 - Повар			
ООМ	Общеобязательные модули	10	240	
ООМ 01	Развитие и совершенствование физических качеств	5	120	
РО 1.1.	Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни.			
	Физическая культура	2,5	60	
РО 1.2.	Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности.			

	Физическая культура	2,5	60	
ООМ 02	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий	2	48	
РО 2.1.	Владеть основами информационно-коммуникационных технологий.			
	Информационные системы в производстве	1	24	
РО 2.2.	Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов.			
	Информационные системы в производстве	1	24	
ООМ 03	Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	3	72	
РО 3.1.	Владеть основными вопросами в области экономической теории.			
	Экономика предприятий питания	0,5	12	
РО 3.2.	Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии.			
	Экономика предприятий питания	0,5	12	
РО 3.3.	Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике.			
	Основы предпринимательства	0,5	12	
РО 3.4.	Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан.			
	Основы предпринимательства	1	24	
РО 3.5.	Соблюдать этику делового общения.			
	Основы предпринимательства	0,5	12	
ПМ	Профессиональные модули	39	936	
ПМ 01	Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов	9	216	Королевская Л.Ю.
РО 1.3.	Готовить блюда из рыбы и морепродуктов, соусы на рыбном бульоне.			
	Учебная практика	0,5	12	
РО 1.4.	Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные.			
	Технология приготовления пищи	0,5	12	
	Оборудование	0,5	12	
	Учебная практика	1,5	36	
РО 1.5.	Готовить супы и холодные блюда, и закуски.			
	Технология приготовления пищи	0,5	12	
	Учебная практика	1,5	36	
РО 1.6.	Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога.			
	Товароведение	0,5	12	
	Производственное обучение	1,5	36	
РО 1.7.	Готовить блюда и изделия из муки.			
	Товароведение	0,5	12	
	Учебная практика	1,5	36	

ПМ 02	Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания	11	264	
РО 2.1.	Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.			
	Технология приготовления пищи	1	24	
	Организация производства на предприятиях питания	1	24	
	Оборудование	0,5	12	
	Учебная практика	3	72	
РО 2.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания.			
	Технология приготовления пищи	1	24	
	Организация производства на предприятиях питания	1	24	
	Оборудование	0,5	12	
	Учебная практика	3	72	
ПМ 03	Приготовление блюд нац-ых кухонь мира	19	456	
РО 3.1.	Готовить блюда азиатской кухни.			
	Технология приготовления пищи	1	24	
	Оборудование	0,5	12	
	Учебная практика	1,5	36	
	Производственная практика	3,5	84	
РО 3.2.	Готовить блюда паназиатской кухни.			
	Организация производства на предприятиях питания	0,5	12	
	Оборудование	0,5	12	
	Особенности национальных кухонь	0,5	12	
	Учебная практика	2	48	
	Производственная практика	3,5	84	
РО 3.3.	Готовить блюда европейской кухни.			
	Организация производства на предприятиях питания	0,5	12	
	Особенности национальных кухонь	0,5	12	
	Учебная практика	1	24	
	Производственная практика	3,5	84	
4 ПА	Промежуточная аттестация	1,5	36	
5 ИА	Итоговая аттестация	1,5	36	
	Общее количество часов	60	1440	
	Итого на обязательное обучение для уровня квалифицированных рабочих кадров	60	1440	
6	Факультативные занятия	3	70	
6.2	Обществознание	1	24	
6.3	Валеология	1,5	36	
6.5	Организация обслуживания посетителей	0,5	10	
7	Консультации	4	96	
	ВСЕГО	67	1608	

Студент _____ Ф.И.О.
 Заместитель руководителя по УР Е.А. Селезнева Тур Л.И.
 Дата регистрации «30» 03 2026 г.

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
"Агробизнес және сервис колледжі" МКҚК
ГККП "Колледж агробизнеса и сервиса"
при управлении образования Акмолинской области



Утверждаю

Руководитель ГККП «КАиС»

В.С. Путинцева

2026 год

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОБУЧЕНИЯ
лиц с особыми образовательными потребностями

на 2026-2027 учебный год

студент (ка)

(фамилия, имя и отчество (при его наличии))

категория: лица с особыми образовательными потребностями

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> неслышащие | <input type="checkbox"/> позднооглохшие | <input type="checkbox"/> слабослышащие |
| <input type="checkbox"/> с умственной отсталостью | <input type="checkbox"/> слабовидящие | <input type="checkbox"/> с нарушением речи |
| <input type="checkbox"/> незрячие | <input type="checkbox"/> с задержкой психического развития | <input type="checkbox"/> поздноослепшие |
| <input type="checkbox"/> с нарушениями функции опорно-двигательного аппарата | <input type="checkbox"/> с расстройством эмоционально-волевой сферы и поведения | |
| <input type="checkbox"/> со сложными нарушениями, в том числе со слепоглухотой | | |

курс обучения: _____

№ учебной группы _____

по специальности:

(код и наименование специальности)

по квалификации:

(код и наименование квалификации)

форма обучения: очная

нормативный срок обучения:

1 год 10 месяцев

2 года 10 месяцев

на базе: основного среднего образования

с. Астраханка

Разработчики:

Тьютор по инклюзивному обучению

(Ф.И.О, подпись)

Педагог-психолог

(Ф.И.О, подпись)

Проверен экспертом

(Ф.И.О методиста, подпись)

Рассмотрен и одобрен к утверждению решением методического Совета колледжа
от __ _____ 20__ года, протокол № __

Председатель

(Ф.И.О, подпись)

Лист согласования плана

Индивидуальный учебный план согласован с родителем/законным представителем:

Фамилия, имя родителя/законного представителя

Подпись _____

Дата _____

Индивидуальный учебный план согласован со студентом (кой) (если ему 16 и более лет)

Личная подпись _____

Дата _____

Содержание

Пояснительная записка к учебному плану	10
1. Особенность содержания и реализации индивидуального учебного плана.....	11
2. Общие сведения о студенте.....	12
3. Данные об оценке психофизического развития студента	12
4. Сильные стороны и потребности студента.....	13
5. Особые характеристики студента.....	13
6. Дисциплины/профессиональные модули.....	14
7. Адаптирование плана обучения.....	14

Пояснительная записка к учебному плану
Индивидуальный учебный план обучения студента

(фамилия, имя и отчество (при его наличии))

разработан в соответствии с утвержденным Рабочим учебным планом технического и профессионального образования при (модульной, традиционной, кредитной) технологии обучения для лиц с особыми образовательными потребностями на основе действующих нормативно-правовых актов Республики Казахстан:

- 1) Закона Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III с изменениями и дополнениями;
- 2) Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (приложение 5);
- 3) Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 28 марта 2023 года № 75 «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в организациях технического и профессионального, послесреднего образования»;
- 4) Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 31 августа 2022 года № 385 «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций дошкольного, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, специализированных, специальных, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях дополнительного образования для детей и взрослых»;
- 5) Приказа Министра просвещения Республики Казахстан от 6 января 2023 года № 1 «Об утверждении типовых учебных программ цикла или модуля общеобразовательных дисциплин для организаций технического и профессионального, послесреднего образования»;
- 6) Приказа МОН РК от 12.01.2022 года №4 «Об утверждении Правил оценки особых образовательных потребностей»;
- 7) Профессионального стандарта Приложение № 27 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019 г. № 266

Индивидуальный учебный план обучения студента с особыми образовательными потребностями включает следующие ключевые характеристики:

- индивидуальность;
- ориентирование на студента;
- инклюзивность;
- согласованность;
- доступность.

Индивидуальный учебный план обучения разработан для студента с особыми образовательными потребностями по рекомендации психолого-педагогического сопровождения и заключения психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК).

Индивидуальный учебный план обучения сосредоточен на сильных сторонах конкретного студента, обеспечивает его включение в процесс обучения в группе, согласован со всеми специалистами, помогающими студенту, в том числе с его семьей.

Задачи, стратегии, педагогические технологии, рекомендации, действия по запланированному вмешательству - четки и исчерпывающе сформулированы, выполнимы и отражают особые образовательные потребности студента, для которого разработан настоящий план обучения.

1. Особенность содержания и реализации индивидуального учебного плана

Цели: _____

Задачи: _____

Продолжительность учебного года: _____ недель

- 1) начало учебного года: _____
- 2) конец учебного года: _____

Регламентирование образовательного процесса на учебный год

- 1) учебный год делится на 2 семестра

Курс обучения	Семестр	Дата		Продолжительность (количество учебных недель)
		начала семестра	окончания семестра	
1	2	3	4	5
1	1			
	2			
2	3			
	4			

- 2) продолжительность каникул в течении учебного года

Курс обучения	Каникулы	Дата		Продолжительность каникул
		начала каникул	окончания каникул	
1	зимние			
	летние			
2	зимние			

Регламентирование образовательного процесса в течение недели

Продолжительность рабочей недели – 5 дней.

Факультативы не более – 4 часов в неделю.

2. Общие сведения о студенте

Фамилия	
Имя	
Отчество (при его наличии)	
Дата рождения	

3. Данные об оценке психофизического развития студента

Особенности здоровья и развития студента на основе медицинского и психолого-педагогического заключения:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> поведенческие нарушения | <input type="checkbox"/> физическое ограничение возможностей |
| <input type="checkbox"/> аутизм | <input type="checkbox"/> легкое умственное ограничение возможностей |
| <input type="checkbox"/> глухота/частичная глухота | <input type="checkbox"/> ограничение возможностей по зрению: |
| <input type="checkbox"/> нарушение речи; | <input type="checkbox"/> слепота |
| <input type="checkbox"/> разговорные нарушения | <input type="checkbox"/> слабовидение |
| <input type="checkbox"/> трудности в обучении | <input type="checkbox"/> другие (указать) _____ |

Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК)	
Рекомендации специалистов ПМПК	разрешена очная форма обучения – посещение занятий теоретического обучения, производственного обучения и профессиональной практики
Рабочая группа психолого-педагогического сопровождения колледжа	

4. Сильные стороны и потребности студента

Сильные стороны	Личные потребности
	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ особенности восприятия (визуальный, аудиальный, кинестетический тип); ▪ уровень умственного развития; ▪ развитые способности к обучению (организаторские способности, способности по распоряжению временем) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ общие трудности с отношением к познавательным и/или сенсорным способностям студента (в области визуальной памяти); ▪ недостатки, связанные со способностями, вызванные ограничениями возможностей студента, и/или те, которые блокируют/нарушают способности к обучению (социальные навыки, внимание, контроль за эмоциями и/или письмом)

5. Особые характеристики студента

Область развития	Краткое описание характеристики	Планируемые действия	Ожидаемые результаты и умения
1	2	3	4
Познавательная			
Эмоциональная			
Слуховая			
Речевая			
Социальная			

<ul style="list-style-type: none"> ▪ адаптированное оборудование; ▪ формирование познавательной мотивации и положительного отношения к профессиональному обучению 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ помощь в распоряжении временем; ▪ оптимальный режим учебных нагрузок; ▪ более частые паузы; ▪ замедленный темп преподнесения новых знаний; ▪ четкая, краткая и конкретная постановка вопросов; ▪ усиление наглядности в разных формах (указатели жестов, более крупный шрифт); ▪ алгоритмы/шаги для повторения; ▪ упрощенный формат заданий; ▪ формат с указанием мест для написания; ▪ цветные ориентиры; ▪ записанные тексты 	<p>педагогические материалы;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ более крупный шрифт; ▪ изображенные разноцветные знаки; ▪ упрощенный формат, формат с указанием места для написания; ▪ информационные возможности; ▪ уменьшение количества заданий, используемых для оценки одной компетенции
---	--	--

Примечание: адаптивное является одинаковым для всех дисциплин/профессиональных модулей