

АО ББ "Ақсуат колледжі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі



К.Кайрбаев
2022 ж

ОҚУ - ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

Мамандығы:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктіліктер:

3 W10130301 Кондитер-безендіруші
3 W10130302 Аспазшы

Оқыту түрі

күндізгі

Оқу бағдарламасын игеру мерзімі: 2 жыл 10 ай

Ақсуат ауылы 2022 ж

2022

I Оқу процесінің графигі

Апта күрстар	Қыркүйек				Қазан				Қараша				Желтоқсан				Қаңтар				Ақпан				Наурыз				Сәуір				Мамыр				Маусым				Шілде				Тамыз																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</

Шартты белгілеулер

- ☐ модуль бойынша теориялық оқыту
☐ аралық аттестаттау
☐ өндірістік оқыту
☐ Мереке күндері
☐ дала жиыны
☐ қорытынды аттестация
☐ каникулы
☐ Кәсіптік практика

Жалпы кәсіптік дайындық / Кәсіби біліктілікті арттыру

Жалпы кәсіптік дайындық

Уақыт жиынтық мәліметтері

Курс	Теориялық оқыту			Өндірістік оқу	Кәсіптік тәжірибе	Аралық аттестация	Қорытынды аттестация	Мереке күндері	Демалыс тар	Сағат саны	Оқу жылындағы
	Апта	Сағат	Кредиттер								
I	38	1368	57	0	0	2	0	1	11	1440	52
II	20	720	30	5	13	1	1	1	11	1440	52
III	20	720	30	5	13	1	1	1	2	1440	43
Барлығы	78	2808	117	10	26	4	2	3	24	4320	147

2022-2023 оқу жылы																	
Индексі	Циклдер, пәндер, модульдер атауы және пәндер атауы	Бақылау нысаны			Кредиттер	Оқу уақытының көлемі					Курс және семестрлар бойынша						
		Емтихан	Сынақ	Бақылау		Барлығы	оның ішінде				I курс		II курс		III курс		
							Теориялық оқыту	Зертханалық практикалық	жобалар	Өндірістік оқыту және тәжірибе	18 апта	20 апта	16 апта	4 апта	16 апта	4 апта	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
ЖБП	"Жалпы білім беру пәндері" модулі																
ЖБП. 01	Қазақ тілі	2			3	72	36	36		36	36						
ЖБП. 02	Қазақ әдебиеті		2		3	72	48	24		36	36						
ЖБП. 03	Орыс тілі және әдебиеті	2			4	96	48	48		36	60						
ЖБП. 04	Шетел тілі		2		4	96	24	72		36	60						
ЖБП. 05	Қазақстан тарихы	2			4	96	96			72	24						
ЖБП. 06	Математика	2			7	168	96	72		72	96						
ЖБП. 07	Информатика		2		3,7	88	18	54		36	52						
ЖБП. 08	Алғашқы әскери дайындық		2		4	96	60	36		36	24						
ЖБП. 09	Дене тәрбиесі		2		6,3	152		152		72	80						
	Оқу дала жаттығуы										36						
	Тереңдетілген деңгей																
ЖБП. 01	Физика				6	144	72	72		72	72						
ЖБП. 02	География	2	2		6	144	72	72		72	72						
	Стандартты деңгей																
ЖБП. 01	Дүниежүзі тарихы		1		3	72	60	12		36	36						
ЖБП. 02	Биология		1		3	72	48	24		36	36						
	Теориялық оқытудың барлығы				57	1368	690	678		648	720						
АА	Аралық аттестаттау				3	72	72										
I курс	Міндетті білім алудың барлығы				60	1440	762	678		648	720						
Білікті жұмысшы кадрлар деңгейі біліктілігі «3W10130302 - Аспаз»																	
БМ	Базалық модульдер				9	216	96	120								144	72

БМ. 01	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	4	2	48	48	48		32	16	
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау		1	24	24			16	8	
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру		1	24	24			16	8	
БМ. 02	Кәсіптік қызметте ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	4	2	48	48			32	16	
ОН 2.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру		1	24	24			16	8	
ОН 2.2	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану		1	24	24			16	8	
БМ. 03	Кәсіптік қызметте экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	4	5	120	96	24		80	40	
ОН 3.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру		1	24	24			16	8	
ОН 3.2	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау		1	24	24			16	8	
ОН 3.3	Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну		1	24	24			16	8	
ОН 3.4	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру		1	24	24			16	8	
ОН 3.5	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау		1	24	24			16	8	

КМ	Кәсіптік модульдер			21	504	252	252	432	72	
КМ. 01	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	4		14	336	168	168	320	16	
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.			1	24	12	12	16	8	
ОН 1.2	Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.			2	48	24	24	48		
ОН 1.3	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.			2	48	24	24	48		
ОН 1.4	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау			2	48	24	24	48		
ОН 1.5	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау			2	48	24	24	48		
ОН 1.6	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеде дайындалған тағамдарды дайындау.			2	48	24	24	48		
ОН 1.7	Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.			3	72	36	36	64	8	
КМ. 02	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	4		2	48	24	24	32	16	
ОН 2.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау			1	24	12	12	16	8	
ОН 2.2	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.			1	24	12	12	16	8	
КМ. 03	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	4		5	120	60	60	80	40	
ОН 3.1	Азиялық тағамдарды дайындау.			2	48	24	24	32	16	
ОН 3.2	Паназиялық тағамдарды дайындау.			2	48	24	24	32	16	
ОН 3.3	Еуропалық тағамдарды дайындау.			1	24	12	12	16	8	
КМ. 04	«3W10130302 - Аспаз»			27	648			72	576	

[illegible]

[illegible]