



"Келісілді"

ЖК "Кулкаева"

Бекітемін
Колледж директоры
К.Н. Кайрбаев



ОҚУ-ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

Мамандығы:
Біліктілігі:

10130300 - Тамақтандырулы ұйымдастыру
3W10130302 - Аспазшы
3W10130301 - Кондитер - безендіруші

Оқыту түрі:

күндізгі

Оқу бағдарламасын игеру мерзімі: 10 ай

Ақсуат ауылы, 2023ж

Handwritten signature

I Оқу процесінің графигі

апта күндері	Қыркүйек				Қазан				Қараша				Желтоқсан				Қаңтар				Ақпан				Наурыз				Сәуір				Мамыр				Маусым				Шілде				Тамыз																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Міндетті оқыту																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
1					18																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											</

Міндетті оқыту

Жалпы кәсіптік дайындық / Кәсіпті біліктілікті арттыру

Жалпы кәсіптік дайындық

Шартты белгілеулер

аралық аттестаттау

АА

модуль бойынша теориялық оқыту

өндірістік оқыту

М

Мерекелер күндері

дала жиыны

ЖА

қорытынды аттестация

каникулы

КП

Кәсіптік практика

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							
						Барлығы	Теориялық оқыту	Зертханалық практикалық оқыту және жобалар	Өндірістік оқыту және тәжірибе	I курс		II курс		III курс				
		Емтихан	Сынақ	Бақылау	3					4	5	6	7	8	9	10	11	12
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					

Б.М. 01	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру			2	48		48				32	16	
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау	5		1	24		24				16	8	
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	5		1	24		24				16	8	
Б.М. 02	Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану			2	48		48				32	16	
ОН 2.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру	5		1	24		24				16	8	
ОН 2.2	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану			1	24		24				16	8	
Б.М. 03	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану			5	120		24		96		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	5		1	24				24		16	8	
ОН 3.5	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	5		1	24				24		16	8	

КМ	Кәсіптік модульдер				21	504					432	72	
КМ. 01	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылуден аспаздық өңдеу жүргізу				14	336					320	16	
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.				1	24					16	8	
ОН 1.2	Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.				2	48					48		
ОН 1.3	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.				2	48					48		
ОН 1.4	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау				2	48					48		
ОН 1.5	Қожалар мен суық тағамдарды және піскебасарларды дайындау				2	48					48		
ОН 1.6	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.				2	48					48		
ОН 1.7	Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.				3	72					64	8	
КМ. 02	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау				2	48					32	16	
ОН 2.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау				1	24					16	8	
ОН 2.2	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.				1	24					16	8	
КМ. 03	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау				5	120					80	40	
ОН 3.1	Азиялық тағамдарды дайындау.				2	48					32	16	
ОН 3.2	Паназиялық тағамдарды дайындау.				2	48					32	16	
ОН 3.3	Еуропалық тағамдарды дайындау.				1	24					16	8	
КМ. 04	«3W/10130302 – Аспаз»				27					648	72	576	

	Өндірістік оқыту									180				72	108		
	Кәсіптік тәжірибе									468							
АА	Аралық аттестаттау								<u>1</u>	24					24		
ҚА	Қорытынды аттестаттау								<u>2</u>	48						48	
ІІ курс	Міндетті білім алудың барлығы								60	1440							
Білікті жұмысшы кадрлар деңгейі біліктілігі «3W10130301 - Кондитер-безендіруші»																	
КМ	Кәсіптік модульдер								30	720						576	144
КМ. 01	Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау								<u>12</u>	288						<u>272</u>	<u>16</u>
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау								1	24						16	8
ОН 1.2	Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау								1	24						16	8
ОН 1.3	Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау								2	48						48	
ОН 1.4	Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау								2	48						48	
ОН 1.5	Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру								2	48						48	
ОН 1.6	Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикалтар мен өнімдер дайындау								2	48						48	
ОН 1.7	Жартылай фабрикалтар мен қамыр өнімдерін пісіру								2	48						48	
КМ. 02	Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау								<u>9</u>	<u>216</u>						<u>160</u>	<u>56</u>
ОН 2.1	Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау								1	24						16	8
ОН 2.2	Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру								1	24						16	8

[illegible]