



"Келісілді"

ЖК "Қулаева" ГҰАЖАН
НҰРГҰЛЖАН КҰСМАГМЕТОВА

Бөлімнің
Колледж директоры
К.Н. Кайрбаев



ОҚУ-ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

Мамандығы:
Біліктілігі:

10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру
3W10130301 - Кондитер - безендіруші

Оқыту түрі: күншігі
Оқу мерзімі: 10 ай
жалпы орта білім базасында

I. Оқу процесінің кестесі

Бағам	Қыркүйек				қазан				қараша				желтоқсан				қаңтар				ақпан				наурыз				сәуір				мамыр				маусым																	
	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											
I	БМ.1.1, БМ.3, КМ.1 КМ.2										КМ.4										К				КМ.4				БМ.1.1, БМ.2 КМ.3				КМ.4										М				А				А			

Уақыт бюджеті бойынша жиынтық деректер

Бағам	Базалық және кәсіби модульдер	Аралық аттестация апталарда	Қорытынды аттестация апталарда	Демалыстар апталарда	Мереке күндері апталарда	Оқу жылындағы апталар жиыны
I	38	1	1	2	1	43

Шартты қысқартулар:

☒ БМ Базалық модуль

☐ М Мереке күндері

☒ АА Аралық аттестация

☒ КМ Кәсіби модуль

☐ К Канкул

☒ ҚА Қорытынды аттестация

Оқу процесінің жоспары

Циклдар мен пәндердің нөмірлері	Циклдар мен пәндер атауы	Семестр бойынша		Кредиттер саны	Оқыту уақытының көлемі				Курса, семестр бойынша орналасуы	
					Барлығы	Теориялық сабақтар	Практикалық зертханалық сабақтар	Құрстық жоба (жұмыс)	I курс	
		I сем.	II сем.							
									Экзамен	Құрстық жұмыс
I	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
БМ.00	Базалық модуль			6	144	42	102		96	48
БМ.1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру			2	48		48		24	24
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаларын сақтау			1	24		24		12	12
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру			1	24		24		12	12
БМ.2	Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану			1	24		24			24
ОН 2.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру			0,5	12		12			12
ОН 2.2	Ақпараттық анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану			0,5	12		12			12
БМ.3	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану			3	72	42	30		72	
ОН 3.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру			0,5	12	8	4		12	
ОН 3.2	Қоспорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау			0,5	12	6	6		12	

ОН 3.3	Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну		0,5	12	8	4		12	
ОН 3.4	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру		0,5	12	8	4		12	
ОН 3.5	Іскерлік қарым қатынас этикасын сақтау		1	24	12	12		24	
КМ.00	Кәсіптік модуль		18	432	222	210	0	336	96
КМ.1	Ашытқы қосылған қамыр мен олан өнімдер дайындау	1	7	168	90	78		168	
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау		0,5	12	12			12	
ОН 1.2	Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау		0,5	12	6	6		12	
ОН 1.3	Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау		1	24	12	12		24	
ОН 1.4	Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау		1	24	12	12		24	
ОН 1.5	Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру		1	24	12	12		24	
ОН 1.6	Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикақтар мен өнімдер дайындау		1	24	12	12		24	
ОН 1.7	Жартылай фабрикақтар мен қамыр өнімдерін пісіру		2	48	24	24		48	
КМ.2	Ашытқы қосылмаған қамыр мен олан өнімдер дайындау	1	5	120	60	60		120	0
ОН 2.1	Бісквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау		1	24	12	12		24	

ОН 2.2	Қаптарлы камырлы бөлу және одан өнімдер қалыптастыру			1	24	12	12		24	
ОН 2.3	Үгілмелі камырды бөлу			1	24	12	12		24	
ОН 2.4	Қайнатпа камырды бөлу			1	24	12	12		24	
ОН 2.5	Пісіру үшін камырдан жартылай фабрикааттар мен өнімдер дайындау			0,5	12	6	6		12	
ОН 2.6	Жартылай фабрикааттар мен камыр өнімдерін пісіру			0,5	12	6	6		12	
КМ 3	Безендіруге арналған жартылай фабрикааттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	2		6	144	72	72	0	48	96
ОН 3.1	Кремдер дайындау			1	24	12	12		24	
ОН 3.2	Қантты мастика, желе, карамель дайындау			1	24	12	12		24	
ОН 3.3	Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау			1	24	12	12			24
ОН 3.4	Токбасарларды дайындау және безендіру			1	24	12	12			24
ОН 3.5	Тәтті бөліштерді дайындау және безендіру			1	24	12	12			24
ОН 3.6	Торттарды дайындау және безендіру			1	24	12	12			24

КМ. 4	Модуль бойынша практикалық жұмыс			33	792			216	576
КМ 04.1	Жұмысшы біліктілігін алуға кәсіптік тәжірибе			33	792			216	576
	Теориялық оқытудың барлығы								
АА. 01	Аралық аттестаттау			1	24				
КА.00	Қорытынды аттестаттау			2	48				
	Міндетті білім аудың барлығы			60	1440				
Ф	Факультативтік сағаттар				60				
	Заманауи өндіріс ерекшеліктері				36				
	Аспаздық деңгейдің заманауи әдістері				24				
	БАРЛЫҒЫ:				1500				