

Білім беру бағдарламасының паспорты

Мамандықтың коды және атауы:	07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі
Біліктіліктің/біліктіліктердің коды және атауы:	3W07210302 Кондитер 3W07210303 Наубайшы 4S07210305 Техник-технолог
Өңір:	Шығыс Қазақстан облысы
ТжКОБ ұйымы (әзірлеуші):	Жеке меншік мекеме «Құмаш Нұрғалиев атындағы Жоғары колледж»
Әзірлеуші - серіктестер:	«Пицца Блюз» мейрамхана кешені Өскемен қ., «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.» ЖШС, Өскемен қ., «Хлебозавод «Каравай» ЖШС Өскемен қ.
Білім беру бағдарламасының мақсаты:	Нан және нан өнімдерін өндіруде өндірістік рецептураларды, жабдықтарды басқаруды есептей алатын мамандарды даярлау. Кондитерлік өнімдерді өндіруге өндірістік және технологиялық құжаттаманы дайындау.
ҰБШ бойынша деңгейі:	3-4
СБШ бойынша деңгейі:	3-4
Кәсіптік стандарт (бар болса):	"Нан және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі" №2 қосымша бұйрығына «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының орынбасары 02.12.2021 бастап №195
WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса):	Наубайхана шеберлігі Кондитерлік ісі
Оқыту түрі:	күндізгі
Білім деңгейі:	негізгі орта білім беру
Оқыту тілі:	қазақ
Кредиттердің жалпы көлемі:	240

Білім беру ұйымының әдістемелік (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңесінде жұмыс берушінің және/немесе индустриялық кеңестің келісімімен білім беру ұйымының паспортын мақұлдау туралы (отырыс хаттамасынан үзінді) қарастырылған күні:	04.04.2022ж.
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияның нөмірі:	KZ93LAA00031895
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның нөмірі:	005
Осы мамандық бойынша мамандандырылған аккредиттеуден өту күні (бар болса):	-
Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері:	-

Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:

№	Модуль/пән атауы	Оқыту нәтижелері/Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер/ сағаттар көлемі
---	------------------	---	-------------------------------

1	ЖБП 1 Математика	<p>Байланысты пәндерді оқу үшін практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Функция, оның қасиеттері мен графикасы, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдық теориясы, дәрежелер мен тамырлар зерттеледі. қуат функциясы, экспоненциалды және логарифмдік функциялар, функцияның шегі мен үздіксіздігі, туынды және қолдану, антидериwативті және интеграл, күрделі сандар, дифференциалдық тендеулер, стереометрия аксиомалары. кеңістіктегі параллелизм және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпбұрыштар, Айналу денелері және олардың элементі, денелер көлемі оқытылады.</p>	8/192
2	ЖБП 2 Информатика	<p>Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласында білімді, іскерліктер мен дағдыларды қалыптастырады. Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік зерттеледі.</p>	2/48

3	ЖБП 3 Қазақ тілі	<p>«Қазақ тілі» пәнін оқытудың мақсаты – ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.</p> <p>«Қазақ тілі» оқу пәнін оқытудың негізгі міндеттері:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану дағдыларын қалыптастырады; 2) білім алушыларда қазақ тілін күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан енді оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады; 3) қазақ тілі жүйесін құраушы кіші жүйелерді, тіл бірліктерін және олардың табиғатын танып біледі; 4) тіл бірліктерінің қарым - қатынас құралы болу, ойды білдіру, таным құралы болу, ақпаратты сақтау құралы болу қасиеттерін функционалдық - коммуникативтік бағдарда танып біледі, соған лайықты машықтар мен дағдыларды қалыптастырады; 5) «Қазақ тілі» пәні бағдарламасы білім алушының тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым - қатынасқа түсу қабілетін дамытуды және ойлау қабілеті мен танымдық дағдыларын жетілдіруді көздейді. 	4/96
4	ЖБП 4 Қазақ әдебиеті	<p>Білім алушылардың сауаттылығын, олардың әдеби және эстетикалық талғамдары мен сезімдерін дамыту, ойлау қабілеттері мен танымдық және коммуникативтік дағдыларын қалыптастыру;</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Мәдениетаралық қарым-қатынастағы рөлін, қазақ халқының қалыптасқан тарихын әдебиеттің ғасырлар бойы жасаған өнердің бір түрі, тіл өнері арқылы бағалауды жетілдіру; 3. Қазақ әдебиетінің құндылық ретіндегі болмысын, ұлттық мәдениеттегі маңызды орнын құрметтеуге баулу, бағалау; 4. Заманауи, ғылыми және қоғамдық дамуға сәйкес жазба және ауызекі сөйлеу дағдыларын дамыту және дүниетанымын жетілдіру. 	4/96

5	ЖБП 5 Орыс тілі және орыс әдебиеті	Қазақ тілі мен әдебиетін терең оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге, тілдік нормаларды сақтауға, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамытуға, мемлекеттік тілге құрметпен қарауды қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «В мире языка и литературы», «Туризм. Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема социального неравенства в СМИ и литературе», «Торговля и помощь. Справедливая торговля», «Значение труда в жизни человека и общества», «Показатель развития общества: экология, биоресурсы», «Свободное время как показатель развития общества», «Человек и история», «Энергия будущего. Энергия слова Мир и безопасность», «Театр и кино в современном мире», «Высшая ценность – права человека», «Современное общество: миграция»	6/144
6	ЖБП 6 Шет тілі	Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Legend of Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».	4/96
7	ЖБП 7 Қазақстан тарихы	Білім алушылардың Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғынуына, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындауына; тарихи санасы, азаматтылығы мен патриотизмі бар тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Пән мемлекет тарихынан, соғыстар мен төңкерістерден, мәдениеттің дамуынан, өркениеттен дамудың ерекшеліктерін, этникалық және әлеуметтік процестерді зерттейді: Экономикалық даму ерекшеліктері, саяси және құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуын оқытады.	4/96

9	ЖБП 8 Дене мәдениеті	Жалпыадамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін-өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, оқушылардың дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға, спорттық-ерекше қимыл дағдыларын алуға және дене қабілеттерін дамытуға ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Дене шынықтыру туралы білім», «Жеңіл атлетика», «Спорттық ойындар», «Гимнастика», «Ұлттық спорт түрлері», «Қысқы спорт түрлері».	4/96
10	ЖБП 9 Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсініктерді қалыптастырады, әскери қызметке саналы көзқарасты тәрбиелейді, төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің дағдыларын қалыптастырады. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттің әскери қауіпсіздігінің кепілі», «Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің құқықтық негіздері», «Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құралымдарының жалпы әскери жарғылары», «Жауынгерлік дайындық », «Огневая подготовка», «Строевая подготовка», «Әскери топография», «Әскери робототехника негіздері », «Тіршілік қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері», «Технологиялық дайындық».	4/96
11	ЖБП 10 Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздерін, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдауды, табиғат құбылыстарын байқау, талдау және бекіту қабілетін қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі физикалық бейнесінің негізін құрайтын іргелі физикалық заңдар мен принциптер туралы білімді, табиғатты ғылыми тану әдістерін дамытуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Механика», «Жылу физикасы», «Электричество және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар », «Оптика», «Салыстырмалы теорияның элементтері», «Кванттық физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».	8/192

12	ЖБП 11 Химия	Заттар мен олардың өзгерістері, заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдар мен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері», «Периодтылық.Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».	3/72
13	ЖБП 12 Дүние жүзілік тарихы	Түрлі тарихи кезеңдерде әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғыну арқылы тұлғаның тарихи санасын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Географиялық зерттеу әдістері», «Картография және геоинформатика», «Табиғатты пайдалану және геоэкология», «Геоэкономика», «Геосаясат», «Елтану», «Развитие общественно-политической мысли», «Развитие образования и науки», «Научно-технический процесс».	3/72
14	ЖБП 13 География	Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындайтын геоэкологиялық, экономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық проблемаларды шешуге бағытталған білімді, іскерлікті және дағдыларды қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Методы географических исследований», «Картография и геоинформатика», «Природопользование и геоэкология», «Геоэкономика», «Геополитика», «Адамзаттың ғаламдық проблемалары».	3/72
15	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаларын ұстанады.	3,5/84
		ОН 1.2 Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жақсартады.	6/144
16	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгереді.	1/24
		ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін қолданады	1/24
17	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды меңгеру.	1,5/36
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдайды және бағалайды.	1/24

		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму тенденцияларын, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсінеді.	0,5/12
		ОН 3.4.Қазақстан Республикасында бизнесті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздеріне ие болды.	0,5/12
		ОН 3.5. Искерлік этиканы сақтау.	1/24
18	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Азаматтық тұлға мен болашақ маман мәдениетін қалыптастырудың негізі ретінде ғұмыртану, ғаламтану, құндылықтар, еркіндік пен өмір сүре білу мәселелері туралы жалпы пәлсапалық түсінікті игерді.	1,5/36
		ОН 4.2. Мәдени даму заңдылықтарын талдау және қазіргі мәдени процестер мен құбылыстарға баға беру.	0,5/12
		ОН 4.3. Практикалық міндеттерді шешу кезінде құқық нормаларын қолдану, кәсіби қызмет үшін қажетті заң терминологиясының негізін меңгерді.	1/24
		ОН 4.4. Өзінің өмірлік ұстанымын қалыптастыру және қоғамда өзін-өзі таныту үшін әлеуметтік және саяси технологиялар дағдыларын меңгерді.	1/24
19	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен	ОН 1.1. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға берді.	2/48
		ОН 1.2. Қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын меңгерді.	2/48
20	КМ 2. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прэндіктер, кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 2.1. Әр түрлі ассортименттегі піспенандар мен прэндіктерді дайындап, әрледі.	4,5/108
		ОН 2.2. Әр түрлі ассортименттегі кекстер мен рулеттерді дайындап , әрледі.	4,5/108
		ОН 2.3. Әр түрлі ассортименттегі вафляларды дайындады.	4,5/108
		ОН 2.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етілді.	2/48
		ОН 2.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	6/144
21	КМ 3. Торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу процесін жүргізу	ОН 3.1. Қарапайым көпшілікке арналған торттар мен пирожныйларды дайындап , әрледі.	4,5/108
		ОН 3.2. Торттар мен пирожныйлардың күрделі түрлерін дайындап , әрледі.	4,5/108
		ОН 3.3. Ерекше және тапсырыс бойынша жасалған торттар мен пирожныйларды дайындап әрледі.	4,5/108
		ОН 3.4. Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етілді.	4/96

		ОН 3.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады	9/216
23	КМ 4. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 4.1. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізді.	7/168
		ОН 4.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етті	2/48
		ОН 4.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	9/216
24	КМ 5. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу	ОН 5.1. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізді.	12/288
		ОН 5.2. Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етті.	7,5/180
		ОН 5.3. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	9/216
25	КМ 6. Технологиялық процестерді жүргізу кезінде практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту	ОН 6.1. Мамандық бейіні бойынша сызбаларды орындады, оқыды және ресімдеді.	1/24
		ОН 6.2. Электротехниканың негізгі заңдары мен принциптерің жұмыс бабында пайдалану, электр тізбектерін оқыды және жинақтады.	1/24
		ОН 6.3. Кинематикалық схемаларды оқи білуді, конструкциялық элементтердегі кернеулерді анықтады, механикалық берілістер мен қарапайым құрастырылған құрылымдарды есептеді.	1/24
		ОН 6.4. Өндірістік қызметте технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру құралдарын пайдаланды.	0,5/12
27	КМ 7. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу.	ОН 7.1. Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыра алды және жүргізе білді.	2/48
		ОН 7.2. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын бақылауды жүзеге асырды.	1/24
		ОН 7.3. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық жабдықтары мен автоматтандырылған технологиялық желілерінің қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз етті.	1/24
		ОН 7.4. Кәсіби қызметте стандарттау, сертификаттау және метрологияның негізгі ережелерін қолданды.	1/24

		ОН 7.5. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.	15/360
30	КМ 8. Өндірістің негізгі техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу	ОН 8.1. Өндіріс пен еңбекті ұйымдастыруды жоспарлау және талдау, материалдық, еңбек және қаржы ресурстарын тиімді пайдалануды қамтамасыз ету үшін қажетті кәсіпорынның техникалық-экономикалық көрсеткіштерін анықтады.	2/48
		ОН 8.2. Тауарлар мен қызметтер нарығындағы жағдайды талдау.	1,5/36
		ОН 8.3. Кәсіби қызметте іскерлік және басқарушылық қарым-қатынас әдістерін қолданды.	1,5/36
		ОН 8.4. Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуде практикалық тәжірибесі болды.	18/432
31	Аралық, қорытынды аттестаттау		18/432
32	Барлығы:		240/5760



Е. Н. Березинская -Абилова

2022 жылғы тамыз 2022ж.

М. К. Нурғалиев атындағы Колледж

ҚҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ

техникалық және кәсіптік білім беру



Директор

М. К. Нурғалиев

2022ж.

Білім деңгейінің атауы және коды:

07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары

072 Өндірістік және өңдеу салалары

0721 Тағам өнімдерін өндіру

Мамандық:: 07210300 – Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Біліктілік: 3W07210302 – Кондитер

3W07210303 – Наубайшы

4S07210305 – Техник-технолог

Оқыту нысаны: КҮНДІЗГІ

Оқытудың нормативтік мерзімі:

3 жыл 10 ай

негізгі орта білім беру базасында

I. Оқу процесінің кестесі

Курс	Қыркүйек					Қазан					Қараша					Желтоқсан					Қантар					Ақпан					Наурыз					Сәуер					Мамыр					Маусым					Шілде					Тамыз				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31											
апта	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								
1					18														к	к				20																	ПА	ПА	ПД	к	к	к	к	к	к	к	к									
2					8				ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО											
3					8				ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО											
4					8				ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП											

Шартты белгілер:

- Модул бойынша теориялық оқыту;
 ПА промежуточная аттестация
 ПП Диплом алды практикасы
- ПО Кәсіби оқыту
 ДП Диплом жобасын жасау
- ПП Кәсіби іс-тәжірибе
 ИА қорытынды аттестаттау
- К каникулдер
 ПД мереке күндер
- ТП Технологиялық практика

II. Уақыт бюджеті бойынша жиынтық деректер

Курс	Теориялық оқыту			аралық аттестаттау			Кәсіби оқыту және кәсіптік практика															қорытынды аттестаттау			мереке күндер	демалыс	Барлығы			
	апта	сағат	кредит	апта	сағат	кредит	Кәсіби оқыту			Кәсіптік практика			Технологиялық практика			Диплом алды практикасы			Диплом жобасын жасау			апта	сағат	кредит						
							апта	сағат	кредит	апта	сағат	кредит	апта	сағат	кредит	апта	сағат	кредит	апта	сағат	кредит				апта	сағат	кредит			
I	38	1368	57	2	72	3																					1	11	52	
II	16	576	24	1	36	1,5	12	432	18	10	360	15								1	36	1,5	1	11	52					
III	16	576	24	3	108	4,5	14	504	21	6	216	9								1	36	1,5	1	11	52					
IV	16	576	24										10	360	15	6	216	9	6	216	9	2	72	3	1	2	43			
Барлығы	86	3096	129	6	216	9	26	936	39	16	576	24	10	360	15	6	216	9	6	216	9	4	144	6	4	35	199			

Индекс	Циклдардың, пәндердің / модульдердің, практикалардың атауы	Бақылау нысаны			Сағат саны								Оқу уақытының көлемі (сағат)							
		Емтихандар	кестелер	бақылау жұмыстар	<u>Кредиттер</u>	Барлығы	Олардың ішінде:					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
							Теориялық оқыту	Зертханалық-практикалық	Курстық проектер (жұмыс)	Өндірістік оқыту және / немесе кәсіптік практика	Жеке	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
												апта								
18	20	18/10	20/12	16/8	20/12	18/10	18/12													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25	
ЖБП 1	Жалпы білім беру пәндері													0	0	0	0	0	0	
ЖБП 1	Математика	+		1	8	192	96	96				108	84							
ЖБП 2	Информатика		+	1	2	48	12	36				18	30							
ЖБП 3	Қазақ тілі	+		1	4	96	48	48				36	60							
ЖБП 4	Қазақ әдебиеті		+		4	96	72	24				36	60							
ЖБП 5	Орыс тілі және орыс әдебиеті	+		1	6	144	36	108				54	90							
ЖБП 6	Шет тілі		+		4	96	24	72				36	60							
ЖБП 7	Қазақстан тарихы	+		1	4	96	96					36	60							
ЖБП 8	Дене мәдениеті		+		4	96		96				36	60							
ЖБП 9	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық		+		4	96	30	66				36	60							
ЖБП 10	Физика	+		1	8	192	144	48				72	120							
ЖБП 11	Химия		+	1	3	72	24	48				36	36							
ЖБП 12	Дүние жүзілік тарихы		+		3	72	48	24				72								
ЖБП 13	География		+		3	72	60	12				72								
ПА	Аралық аттестаттау				3	72	72						72							
	Міндетті оқыту жиыны				60	1440	762	678	0	0		648	792	0	0	0	0	0	0	
ФЗ	Факультативтер					72		72				36	60							
К	Консультациялар					100	100					72								
	Барлығы:				60	1612	862	750	0	0		756	852	0	0	0	0	0	0	
«3W07210302 – Кондитер» біліктілігі																				
2	Базалық модульдер				5	120	28	92	0	0	0	0	0	36	84	0	0	0	0	
БМ 1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру		+		3	72	0	72	0	0		0	0	36	36	0	0	0	0	
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				1	24		24						12	12					
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.				2	48		48						24	24					
БМ 2	Ақпараттық- коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану		+		2	48	28	20	0	0		0	0	0	48	0	0	0	0	
ОН 2.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.				1	24	14	10							24					
ОН 2.2	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.				1	24	14	10							24					
	Кәсіптік модульдер				52	1248	280	176	0	792		0	0	612	636	0	0	0	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
КМ 1	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау		+		<u>4</u>	96	56	40	0	0		0	0	96	0	0	0	0	0
ОН 1.1	Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға беру.			1	<u>2</u>	48	28	20						48					
ОН 1.2	Қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік ережелері мен нормаларын білу.				<u>2</u>	48	28	20						48					
КМ 2	Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прэндіктер, кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу		+	+	<u>21,5</u>	516	100	56	0	360		0	0	516		0	0	0	0
ОН 2.1	Әр түрлі ассортименттегі піспенандар мен прэндіктерді дайындау және әрлеу.			1	<u>4,5</u>	108	24	12		72				108					
ОН 2.2	Әр түрлі ассортименттегі кекстер мен рулеттерді дайындау және әрлеу.				<u>4,5</u>	108	24	12		72				108					
ОН 2.3	Әр түрлі ассортименттегі вафляларды дайындау.			1	<u>4,5</u>	108	24	12		72				108					
ОН 2.4	Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.				<u>2</u>	48	28	20						48					
ОН 2.5	Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.				<u>6</u>	144				144				144					
КМ 3	Торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу процесін жүргізу	+			<u>26,5</u>	636	124	80	0	432		0	0	0	636	0	0	0	0
ОН 3.1	Қарапайым көпшілікке арналған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.				<u>4,5</u>	108	24	12		72				108					
ОН 3.2	Торттар мен пирожноелардың күрделі түрлерін дайындау және әрлеу.			1	<u>4,5</u>	108	36	24		48				108					
ОН 3.3	Ерекше және тапсырыс бойынша жасалған торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу.				<u>4,5</u>	108	36	24		48				108					
ОН 3.4	Технологиялық жабдықтарды, бақылау-өлшеу аспаптары мен мүкәммалдарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.				<u>4</u>	96	28	20		48				96					
ОН 3.5	Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.				<u>9</u>	216				216				216					
ПА	Аралық аттестаттау				<u>1,5</u>	36	36							36					
ИА	Қорытынды аттестаттау				<u>1,5</u>	36	36							36					
Міндетті оқыту жиыны					60	1440	380	268	0	792		0	0	648	792	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
ФЗ	Факультативтер					72													
К	Консультациялар					100													
	Барлығы:					1612													
«3W07210303 – Наубайшы» біліктілігі																			
	Базалық модульдер				7,5	180	64	116	0	0	0	0	0	0	0	144	36	0	0
БМ 1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру		+		<u>3</u>	72	0	72	0	0		0	0	0	0	36	36	0	0
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				<u>1</u>	24		24								12	12		
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.				<u>2</u>	48		48								24	24		
БМ 3	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану		+	+	<u>4,5</u>	108	64	44	0	0						108	0	0	0
ОН 3.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.			1	<u>1,5</u>	36	24	12								36			
ОН 3.2	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдай отырып, бағалау.				<u>1</u>	24	14	10								24			
ОН 3.3	Өлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.				<u>0,5</u>	12	8	4								12			
ОН 3.4	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.				<u>0,5</u>	12	8	4								12			
ОН 3.5	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.				<u>1</u>	24	10	14								24			
	Кәсіптік модульдер				46,5	1116	256	68	0	792	0	0	0	0	0	432	684	0	0
КМ 4	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	+		+	<u>18,0</u>	432	60	12	0	360				0	0	432	0	0	0
ОН 4.1	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.				<u>7</u>	168	48	12		108						168			
ОН 4.2	Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.			1	<u>2</u>	48	12			36						48			
ОН 4.3	Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.				<u>9</u>	216				216						216			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
КМ 5	Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу	+		+	28,5	684	196	56	0	432		0	0	0		0	684	0	0
ОН 5.1	Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді пісірудің технологиялық процестерін жүргізу.			1	12	288	84	24		180							288		
ОН 5.2	Технологиялық жабдықтарды және бақылау-өлшеу аспаптарды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету.				7,5	180	112	32		36							180		
ОН 5.3	Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.				9	216				216							216		
ПА	Аралық аттестаттау				4,5	108	108									36	72		
ИА	Қорытынды аттестаттау				1,5	36	36										36		
	Міндетті оқыту жиыны				60	1440	464	184	0	792		0	0	0	0	612	828	0	0
ФЗ	Факультативтер					72													
К	Консультациялар					100													
	Барлығы:				60	1612													0
	Білікті жұмысшы кадрлар үшін міндетті оқытудың жиыны				180	4320													
Орта буын маманы																			
«4S07210305 –Техник-технолог» біліктілігі																			
	Базалық модульдер				7,50	180	96	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	96
БМ 1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	+			3,5	84	0	84				0	0	0	0	0	0	36	48
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				1,5	36		36										12	24
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.				2	48		48										24	24
БМ 4	Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану		+	+	4	96	96	0	0									48	48
ОН 4.1	Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.			1	1,5	36	36												36
ОН 4.2	Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.			1	0,5	12	12												12
ОН 4.3	Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.			1	1	24	24											24	
ОН 4.4	Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.			1	1	24	24											24	
	Кәсіптік модульдер				47	1116	154	114	56	792	0	0	0	0	0	0	0	564	552

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
КМ 6	Технологиялық процестерді жүргізу кезінде практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту	+		+	2,5	84	46	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	
ОН 6.1	Мамандық бейіні бойынша сызбаларды орындау, оқу және ресімдеу.				<u>1</u>	24	14	10										24	
ОН 6.2	Электротехниканың негізгі заңдары мен принциптері жұмыс бабында пайдалану, электр тізбектерін оқу және жинау.				<u>1,0</u>	24	14	10										24	
ОН 6.3	Кинематикалық схемаларды оқи білу, конструкциялық элементтердегі кернеулерді анықтау, механикалық берілістер мен қарапайым құрастырылған құрылымдарды есептей білу.				<u>1,0</u>	24	14	10										24	
ОН 6.4	Өндірістік қызметте технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру құралдарын пайдалану.				<u>1</u>	12	4	8										12	
КМ 7	Нан пісіру өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу	+		+	20,0	480	56	44	20	360		0	0	0	0	0	0	480	
ОН 7.1	Өнім шығаруды реттейтін нормативтік құжаттарға сәйкес нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыра алды және жүргізе білді.			1	<u>2,0</u>	48	18	10	20									48	
ОН 7.2	Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын бақылауды жүзеге асырды.				<u>1</u>	24	14	10										24	
ОН 7.3	Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық жабдықтары мен автоматтандырылған технологиялық желілерінің қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз				<u>1,0</u>	24	14	10										24	
ОН 7.4	Кәсіби қызметте стандарттау, сертификаттау және метрологияның негізгі ережелерін қолданды.				<u>1,0</u>	24	10	14										24	
ОН 7.5	Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындады.				<u>15</u>	360				360								360	
КМ 8	Өндірістің негізгі техникалық- экономикалық көрсеткіштерін есептеу	+		+	23,0	552	52	32	36	432	0	0	0	0	0	0	0	0	552

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25		
ОН 8.1	Өндіріс пен еңбекті ұйымдастыруды жоспарлау және талдау, материалдық, еңбек және қаржы ресурстарын тиімді пайдалануды қамтамасыз ету үшін қажетті кәсіпорынның техникалық-экономикалық көрсеткіштерін анықтады.				2,0	48	12		36											48	
ОН 8.2	Тауарлар мен қызметтер нарығындағы жағдайды талдау.			1	1,5	36	20	16												36	
ОН 8.3	Кәсіби қызметте іскерлік және басқарушылық қарым-қатынас әдістерін қолданды.				2	36	20	16												36	
ОН 8.4	Нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуде практикалық тәжірибесі болды.		+		18	432				432										432	
ПА	Аралық аттестаттау				3	72	72													36	36
ИА	Қорытынды аттестаттау				3	72	72														72
	Міндетті оқыту жиыны				60	1440	394	198	56	792	0	0	0	0	0	0	0	0	684	756	
ФЗ	Факультативтер					72															
К	Консультациялар					100															
	орта буын маманына					1612															
	Міндетті оқыту жиыны				240	5760															
	Білім алушыға оқу жүктемесінің жалпы саны					6504															
Қорытынды аттестаттау:																					
біліктіліктің жоғары деңгейі үшін:																					
Модуль бойынша мемлекеттік емтихан:																					
1	Нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін жүргізу																				
орта буын маманының деңгейі үшін																					
1	Диплом жобасын қорғау																				

Жұмыс оқу жоспары Құмаш Нұрғалиев атындағы колледж оқытушылары М. К. Нұрғалиев, г. Мұратқызы, Медведева Е. А.-мен жасалды

Негіздеме:	
1	Білім берудің тиісті деңгейлерінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттары (Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің м. а. 2021 жылғы 23 шілдедегі № 362 бұйрығы.)
2	Техникалық және кәсіптік білім берудің үлгілік оқу жоспарлары мен білім беру оқу бағдарламалары негізінде жасалды (ҚР БҒМ 31.10.2017 ж. № 553 бұйрығы)