

Білім беру бағдарламасының паспорты

Мамандықтың коды және атауы:	10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктіліктің/біліктіліктердің коды және атауы:	3W10130301 Кондитер-безендіруші 3W10130302 Аспазшы 4S10130303 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:	Қазіргі еңбек нарығының талаптарына сәйкес, олардың кәсіби өсуі мен тұлғалық дамуының негізі ретінде тамақ технологиясы саласында жанашылдыққа бағытталған, бәсекеге қабілетті мамандарды сапалы даярлауды қамтамасыз ету
ҰБШ бойынша деңгейі:	3-4
СБШ бойынша деңгейі:	3-4
Кәсіптік стандарт (бар болса):	«Тамақтандыруды ұйымдастыру» кәсіптік стандарты – «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 жылғы бұйрығына № 2 қосымша. №284
WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса):	WORLDSKILLS СТАНДАРТТАРЫНЫҢ спецификациясы Құзырет 32 Кондитерлік ісі, Құзырлылық 34 Ас әзірлеу
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:	009
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	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, антидерибативті және интеграл, күрделі сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары. кеңістіктегі параллелизм және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпбұрыштар, Айналу денелері және олардың элементі, денелер көлемі оқытылады.	/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>	/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. 	/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> <p>2. Мәдениетаралық қарым-қатынастағы рөлін, қазақ халқының қалыптасқан тарихын әдебиеттің ғасырлар бойы жасаған өнердің бір түрі, тіл өнері арқылы бағалауды жетілдіру;</p> <p>3. Қазақ әдебиетінің құндылық ретіндегі болмысын, ұлттық мәдениеттегі маңызды орнын құрметтеуге баулу, бағалау;</p> <p>4. Заманауи, ғылыми және қоғамдық дамуға сәйкес жазба және ауызекі сөйлеу дағдыларын дамыту және дүниетанымын жетілдіру.</p>	/96
5	ЖБП 5 Орыс тілі және орыс әдебиеті	<p>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»</p>	/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 or 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».	/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.	/96
8	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».	/96

9	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».	/96
10	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».	/192
11	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».	/72

12	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».	/72
13	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».	/72
14	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3/72
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	5/120
15	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
16	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5/12
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,5/12
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,5/12
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
17	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.	1,5/36

	әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.	1/24
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	2/48
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	1,5/36
18	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	1/24
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1,5/36
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3,5/84
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	4/96
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4/96
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4/96
19	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2/48
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2/48
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2/48
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2/48
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1/24
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	1/24
20	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	3/72
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3/72
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3/72
		ОН 3.4. Токбасарларды дайындау және безендіру.	3/72

		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3/72
21	КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1/24
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	1,5/36
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4/96
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	1,5/36
22	КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді	ОН 5.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	7,5/180
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	7,5/180
23	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	6/144
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	6/144
24	КМ 7. Өндірісті азықтармен және материалдық- техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 7.1. Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	1/24
		ОН 7.2. Қоймалардың жұмысын ұйымдастыру .	1/24
		ОН 7.3. Түгендеу жүргізу.	2/48
		ОН 7.4. Тексеріс жүргізу.	2/48
		ОН 7.5. Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау.	3/72
25	КМ 8. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің	ОН 8.1. Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	1,5/36
		ОН 8.2. Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	2/48

	сапасына бақылау жасау	ОН 8.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.	3/72
		ОН 8.4. Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге асыру	4/96
26	КМ 9. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 9.1. Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	6/144
		ОН 9.2. Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру.	7,5/180
27	КМ 10. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 10.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	7,5/180
		ОН 10.2. Қызметтік құжаттарды әзірлеу.	6/144
28	Аралық, қорытынды аттестаттау		15/360
	Барлығы:		240/5760



Қол жазды

Колледждің консультациялық кеңесінің төрағасы

Е. Н. Березинская -Абилова

28 тамыз 2022ж.

Құрман Нұрғалиев атындағы Колледж
ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ

Техникалық және кәсіптік білім беру



"Beqlamin"
Директор

М. К. Нурғалиев

28 тамыз 2022ж.

Білім деңгейінің атауы және коды: 10 Қызметтер

101 Қызмет көрсету саласы

1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы

Мамандық: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130301 - Кондитер-безендіруші

3W10130302 - Аспазшы

4S10130303 - Технолог

I. Оқу процесінің кестесі

Оқыту нысаны: КҮНДІЗГІ

Оқытудың нормативтік мерзімі:

3 жыл 10 ай

негізгі орта білім беру базасында

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	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	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	К	К	К												
2					8				ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПА	К	К						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					
3					8				ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПО	ПА	К	К						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		
4					8				ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	К	К						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

Шартты белгілер:

Модул бойынша теориялық оқыту;

ПА аралық аттестаттау

ПО Кәсіби оқыту

ИА қорытынды аттестаттау

К демалыс

ПП Кәсіби іс-тәжірибе

ПД мереке күндер

ТП Технологиялық практика

II. Уақыт бюджеті бойынша жиынтық деректер

Индекс	Оқу қызметінің модульдері мен түрлерінің атауы	Бақылау нысаны			Оқу уақытының көлемі							Курстар мен семестрлер бойынша бөлу								
		Емтихандар	Кесте	Бақылау жұмыстар	<u>Кредиттер</u>	Барлығы	в том числе					Жекеше	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Теориялық оқыту	Зертханалық-практикалық жұмыстар	Курстық проектер (жұмыс)	Кәсіби оқыту / Кәсіптік практика	1 сем.		2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
											Апта саны									
18	20	16/8	21/13	16/8	22/14	16/8	21/13													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	27	
ЖБП 1	Жалпы білім беру пәндері																			
ЖБП 1	Математика	+		1	8	192	96	96				108	84							
ЖБП 2	Информатика		+		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		+		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					96		96				36	60							
К	Консультациялар					72	72					72								
	Барлығы					1608	834	774	0	0		756	852	0	0	0	0	0	0	
Білікті жұмысшы кадрлар																				
«3W10130301-Кондитер-безендіруші» біліктілігі																				
2	Базалық модулдер				5,5	132	28	104	0	0		0	0	48	84	0	0	0	0	
БМ 1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру		+		3,5	84	0	84	0	0		0	0	48	36	0	0	0	0	
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				1,5	36		36						24	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 моделдер				50	1200	326	118	0	756		0	0	528	672	0	0	0	0	
КМ 1	Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	+		+	22	528	206	34	0	288		0	0	528	0	0	0	0	0	
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.			1	1	24	14	10						24						
ОН 1.2	Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.				1,5	36	12	24						36						
ОН 1.3	Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.				3,5	84	48			36				84						
ОН 1.4	Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.				4	96	60			36				96						
ОН 1.5	Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.				4	96	24			72				96						

ОН 1.6	Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.			1	<u>4</u>	96	24			72				96				
ОН 1.7	Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.				<u>4</u>	96	24			72				96				
КМ 2	Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	+		+	<u>10</u>	240	24	0	0	216		0	0	0	240	0	0	0
ОН 2.1	Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.			1	<u>2</u>	48	12			36					48			
ОН 2.2	Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.				<u>2</u>	48	12			36					48			
ОН 2.3	Үгілмелі қамырды бөлу.				<u>2</u>	48				48					48			
ОН 2.4	Қайнатпа қамырды бөлу.				<u>2</u>	48				48					48			
ОН 2.5	Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.				<u>1</u>	24				24					24			
ОН 2.6	Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.				<u>1</u>	24				24					24			
КМ 3	Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды	+		+	<u>18</u>	432	96	84	0	252		0	0	0	432	0	0	0
ОН 3.1	Кремдер дайындау.			1	<u>3</u>	72	22	14		36					72			
ОН 3.2	Қантты мастика, желе, карамель дайындау.				<u>3</u>	72	22	14		36					72			
ОН 3.3	Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.				<u>3</u>	72	22	14		36					72			
ОН 3.4	Тоқбасарларды дайындау және безендіру.				<u>3</u>	72	10	14		48					72			
ОН 3.5	Тәтті бөліштерді дайындау және безендіру.				<u>3</u>	72	10	14		48					72			
ОН 3.6	Торттарды дайындау және безендіру.				<u>3</u>	72	10	14		48					72			
ПА	Аралық аттестаттау				<u>3</u>	72	72							36	36			
ИА	Қорытынды аттестаттау				<u>1,5</u>	36		36							36			
	Білікті жұмысшы кадрлар үшін міндетті оқытудың жиыны				<u>60</u>	1440	426	258	0	756		0	0	612	828	0	0	0
Ф3	Факультативтер					72												
К	Консультациялар					100												
	Барлығы					1612										0	0	0
«3W10130302 - Аспазшы» біліктілігі																		
	Базалық модулдер				<u>5</u>	120	40	80	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0
БМ 1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	+			<u>1,5</u>	36	0	36	0	0		0	0	0	36	0	0	0
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				<u>0,5</u>	12		12							12			
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру				<u>1</u>	24		24							24			
БМ 3	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	+		+	<u>3,5</u>	84	40	44	0	0					84	0	0	0
ОН 3.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.			1	<u>1</u>	24	10	14							24			
ОН 3.2	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.				<u>0,5</u>	12	4	8							12			
ОН 3.3	Әлемдік 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 моделдер					52	1248	254	202	0	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	456	792	0	0	
КМ 4	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	+		+	<u>19</u>	456	102	66	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	456	0	0	0	
ОН 4.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.			1	<u>1</u>	24	10	14													24			
ОН 4.2	Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.				<u>1,5</u>	36	14	22													36			
ОН 4.3	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.				<u>3</u>	72	36			36											72			
ОН 4.4	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.			1	<u>4</u>	96	14	10		72											96			
ОН 4.5	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.				<u>4</u>	96	14	10		72											96			
ОН 4.6	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.				<u>4</u>	96	14	10		72											96			
ОН 4.7	Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.				<u>1,5</u>	36				36											36			
КМ 5	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді		+	+	<u>15</u>	360	112	104	0	144		0	0	0	0	0	0	0	0	0	360	0	0	0
ОН 5.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.			1	<u>7,5</u>	180	56	52		72											180			
ОН 5.2	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.				<u>7,5</u>	180	56	52		72											180			
КМ 6	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	+	+		<u>18</u>	432	40	32	0	360		0	0	0	0	0	0	0	0	0	432	0	0	0
ОН 6.1	Азиялық тағамдарды дайындау.				<u>6</u>	144	20	16		108											144			
ОН 6.2	Паназиялық тағамдарды дайындау.			1	<u>6</u>	144	20	16		108											144			
ОН 6.3	Еуропалық тағамдарды дайындау.				<u>6</u>	144				144											144			
ПА	Аралық аттестаттау				<u>1,5</u>	36		36													36			
ИА	Қорытынды аттестаттау				<u>1,5</u>	36		36													36			
Міндетті оқыту жиыны					57	1368	294	282	0	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	576	792	0	0
ФЗ	Факультативтер					72																		
К	Консультациялар					72																		
Барлығы						1512																	0	
Білікті жұмысшы кадрлар үшін міндетті оқытудың жиыны					<u>177</u>	4248																<u>0</u>	<u>0</u>	
Орта буын маманы																								
«4S10130303 -Технолог» біліктілігі																								
Базалық модулдер					<u>9</u>	216	144	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	108
БМ 1	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	+			<u>3</u>	72	0	72				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				<u>1</u>	24		24														12	12	

	Бір білім алушыға оқу жүктемесінің жалпы саны				0	6364															
	Қорытынды аттестаттау																				
	біліктіліктің жоғары деңгейі үшін:																				
	3W10130301 – Кондитер-безендіруші біліктілігі																				
	Модульдер бойынша кешенді мемлекеттік емтихан:																				
1	Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау																				
	3W10130302 - Аспазшы біліктілігі																				
	Модульдер бойынша кешенді мемлекеттік емтихан:																				
1	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды для уровня специалиста среднего звена:																				
	4S10130303 - Технолог біліктілігі																				
1	Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай																				
2	Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде																				
3	Ішкі құжаттамаларды әзірлеу																				

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)