



Е. Н. Березинская -Абилова  
 2021 ж.  
 Құрманғалиев атындағы Жоғары колледж  
 АЖАТЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ  
 техникалық және кәсіптік білім беру



Бекіттім  
 директор  
 М. К. Нурғалиев  
 2021 ж.

**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				Қаңтар				Ақпан				Наурыз				Сәуір				Мамыр				Маусым				Шілде				Тамыз												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-27	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	23-5	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	24-31							
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	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	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	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП	ТП

### Шартты белгілер:

- |                          |                                |                          |                          |                          |                        |
|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Модул бойынша теориялық оқыту; | <input type="checkbox"/> | промежуточная аттестация | <input type="checkbox"/> | Диплом алды практикасы |
| <input type="checkbox"/> | Кәсіби оқыту                   | <input type="checkbox"/> | Диплом жобасын жасау     |                          |                        |
| <input type="checkbox"/> | Кәсіби іс-тәжірибе             | <input type="checkbox"/> | қорытынды аттестаттау    |                          |                        |
| <input type="checkbox"/> | каникулдер                     | <input type="checkbox"/> | мереке күндер            |                          |                        |
|                          |                                | <input type="checkbox"/> | 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	11	52			
III	16	576	24	3	108	4,5	14	504	21	6	216	9																																							1	11	52	
IV	16	576	24										10	360	15	6	216	9	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	6	216	9	4	144	6	4																							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	
<b>ЖБП 1</b>	<b>Жалпы білім беру пәндері</b>													0	0	0	0	0	0	
ЖБП 1	Математика	+		+	8	192	96	96				108	84							
ЖБП 2	Информатика		+	+	2	48	12	36				18	30							
ЖБП 3	Орыс тілі	+		+	4	96	48	48				36	60							
ЖБП 4	Орыс әдебиеті		+		4	96	72	24				36	60							
ЖБП 5	Қазақ тілі және қазақ әдебиеті	+		+	4	96	24	72				36	60							
ЖБП 6	Шет тілі		+		4	96	24	72				36	60							
ЖБП 7	Қазақстан тарихы	+		+	4	96	96					36	60							
ЖБП 8	Өзін-өзі тану		+		2	48	12	36				18	30							
ЖБП 9	Дене мәдениеті		+		4	96		96				36	60							
ЖБП 10	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық		+		4	96	30	66				36	60							
ЖБП 11	Физика	+		+	8	192	144	48				72	120							
ЖБП 12	Химия		+	+	3	72	24	48				36	36							
ЖБП 13	Дүние жүзілік тарих		+		3	72	48	24				72								
ЖБП 14	География		+		3	72	60	12				72								
ПА	Аралық аттестаттау				3	72	72						72							
	<b>Міндетті оқыту жиыны</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>762</b>	<b>678</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>648</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ФЗ	Факультативтер					72		72				36	60							
К	Консультациялар					100	100					72								
	<b>Барлығы:</b>				<b>60</b>	<b>1612</b>	<b>862</b>	<b>750</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>756</b>	<b>852</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>«3W07210302 – Кондитер» біліктілігі</b>																				
2	<b>Базалық модулдер</b>				<b>5</b>	<b>120</b>	<b>28</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
БМ 1	<b>Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру</b>		+		<b>3</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.				<b>1</b>	<b>24</b>		<b>24</b>							<b>12</b>	<b>12</b>				
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.				<b>2</b>	<b>48</b>		<b>48</b>							<b>24</b>	<b>24</b>				
БМ 2	<b>Ақпараттық- коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану</b>		+		<b>2</b>	<b>48</b>	<b>28</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОН 2.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.				<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>								<b>24</b>				
ОН 2.2	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.				<b>1</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>10</b>							<b>24</b>					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
	<b>Кәсіптік модулдер</b>				<b>52</b>	<b>1248</b>	<b>280</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>792</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>636</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>КМ 1</b>	<b>Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау</b>		+		<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					
<b>КМ 2</b>	<b>Әр түрлі ассортименттегі піспенандар, прэндіктер, кекстер, рулеттер мен вафляларды дайындау және өңдеудің технологиялық процестерін жүргізу</b>		+	+	<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					
<b>КМ 3</b>	<b>Торттар мен пирожноеларды дайындау және әрлеу процесін жүргізу</b>	+			<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					
<b>ПА</b>	<b>Аралық аттестаттау</b>				<u>1.5</u>	36	36							36					
<b>ИА</b>	<b>Қорытынды аттестаттау</b>				<u>1.5</u>	36	36							36					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
	<b>Міндетті оқыту жиыны</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>380</b>	<b>268</b>	<b>0</b>	<b>792</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>648</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ФЗ</b>	<b>Факультативтер</b>					<b>72</b>													
<b>К</b>	<b>Консультациялар</b>					<b>100</b>													
	<b>Барлығы:</b>					<b>1612</b>													
<b>«3W07210303 – Наубайшы» біліктілігі</b>																			
	<b>Базалық модульдер</b>				<b>7,5</b>	<b>180</b>	<b>64</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>БМ 1</b>	<b>Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру</b>		<b>+</b>		<b>3</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>БМ 3</b>	<b>Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану</b>		<b>+</b>	<b>+</b>	<b>4,5</b>	<b>108</b>	<b>64</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>						<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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			
	<b>Кәсіптік модульдер</b>				<b>46,5</b>	<b>1116</b>	<b>256</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>КМ 4</b>	<b>Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу</b>	<b>+</b>		<b>+</b>	<b>18,0</b>	<b>432</b>	<b>60</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>360</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
	<b>Міндетті оқыту жиыны</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>464</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>792</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ФЗ	Факультативтер					72													
К	Консультациялар					100													
	<b>Барлығы:</b>				<b>60</b>	<b>1612</b>													<b>0</b>
	<b>Білікті жұмысшы кадрлар үшін міндетті оқытудың жиыны</b>				<b>180</b>	<b>4320</b>													
<b>Орта буын маманы</b>																			
<b>«4S07210305 –Техник-технолог» біліктілігі</b>																			
	<b>Базалық модульдер</b>				<b>7,50</b>	<b>180</b>	<b>96</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>96</b>
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	
	<b>Кәсіптік модульдер</b>				<b>47</b>	<b>1116</b>	<b>154</b>	<b>114</b>	<b>56</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>564</b>	<b>552</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	17	19	21	23	25	25
<b>КМ 6</b>	<b>Технологиялық процестерді жүргізу кезінде практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамыту</b>	+		+	<b>2,5</b>	<b>84</b>	<b>46</b>	<b>38</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>84</b>	
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 принциптерінің 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	
<b>КМ 7</b>	<b>Нан пісіру өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу</b>	+		+	<b>20,0</b>	<b>480</b>	<b>56</b>	<b>44</b>	<b>20</b>	<b>360</b>		0	0	0	0	0	0	<b>480</b>	
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	
<b>КМ 8</b>	<b>Өндірістің негізгі техникалық- экономикалық көрсеткіштерін есептеу</b>	+		+	<b>23,0</b>	<b>552</b>	<b>52</b>	<b>32</b>	<b>36</b>	<b>432</b>	0	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>	<b>552</b>

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
	<b>Міндетті оқыту жиыны</b>				60	1440	394	198	56	792	0	0	0	0	0	0	0	0	684	756	
ФЗ	Факультативтер					72															
К	Консультациялар					100															
	<b>орта буын маманына</b>					1612															
	<b>Міндетті оқыту жиыны</b>				240	5760															
	<b>Білім алушыға оқу жүктемесінің жалпы саны</b>					6504															
<b>Қорытынды аттестаттау:</b>																					
<b>біліктіліктің жоғары деңгейі үшін:</b>																					
	<b>Модуль бойынша мемлекеттік емтихан:</b>																				
1	Нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін жүргізу																				
<b>орта буын маманының деңгейі үшін</b>																					
1	Диплом жобасын қорғау																				

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

<b>Негіздеме:</b>	
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)