



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	
<b>ЖБП 1</b>	<b>Жалпы білім беру пәндері</b>																			
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								
<b>ПА</b>	<b>Аралық аттестаттау</b>				3	72	72						72							
	<b>Міндетті оқыту жиыны</b>				60	1440	762	678	0	0		648	792	0	0	0	0	0	0	
<b>ФЗ</b>	<b>Факультативтер</b>					96		96				36	60							
<b>К</b>	<b>Консультациялар</b>					72	72					72								
	<b>Барлығы</b>					1608	834	774	0	0		756	852	0	0	0	0	0	0	
<b>Білікті жұмысшы кадрлар</b>																				
<b>«3W10130301-Кондитер-безендіруші» біліктілігі</b>																				
<b>2</b>	<b>Базалық модулдер</b>				5,5	132	28	104	0	0		0	0	48	84	0	0	0	0	
<b>БМ 1</b>	<b>Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру</b>		+		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					
<b>БМ 2</b>	<b>Ақпараттық- коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану</b>		+		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					
	<b>Кәсіптік моделдер</b>				50	1200	326	118	0	756		0	0	528	672	0	0	0	0	
<b>КМ 1</b>	<b>Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау</b>	+		+	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.			<u>4</u>	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				
<b>КМ 2</b>	<b>Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<u>10</u>	<b>240</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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				
<b>КМ 3</b>	<b>Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<u>18</u>	<b>432</b>	<b>96</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>252</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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				
<b>ПА</b>	<b>Аралық аттестаттау</b>			<u>3</u>	72	72							36	36			
<b>ИА</b>	<b>Қорытынды аттестаттау</b>			<u>1,5</u>	36		36							36			
	<b>Білікті жұмысшы кадрлар үшін міндетті оқытудың жиыны</b>			<u>60</u>	1440	426	258	0	756		0	0	612	828	0	0	0
<b>ФЗ</b>	<b>Факультативтер</b>				72												
<b>К</b>	<b>Консультациялар</b>				100												
	<b>Барлығы</b>				1612										0	0	0
<b>«3W10130302 - Аспазшы» біліктілігі</b>																	
	<b>Базалық модулдер</b>			<u>5</u>	120	40	80	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0
<b>БМ 1</b>	<b>Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру</b>	<b>+</b>		<u>1,5</u>	36	0	36	0	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			
<b>БМ 3</b>	<b>Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану</b>	<b>+</b>	<b>+</b>	<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			





	Бір білім алушыға оқу жүктемесінің жалпы саны			0	6364														
<b>Қорытынды аттестаттау</b>																			
біліктіліктің жоғары деңгейі үшін:																			
<b>3W10130301 – Кондитер-безендіруші біліктілігі</b>																			
Модульдер бойынша кешенді мемлекеттік емтихан:																			
1	Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау																		
<b>3W10130302 - Аспазшы біліктілігі</b>																			
Модульдер бойынша кешенді мемлекеттік емтихан:																			
1	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды для уровня специалиста среднего звена:																		
<b>4S10130303 - Технолог біліктілігі</b>																			
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

<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)