

**"Әйтеке би көпсалалы колледжі" МКҚК**

(білім беру ұйымының атауы)



Келісілді

Бекітемін

Басшы

Жиенкожаев М.С

Т.А.Ә., (болған жағдайда)

"31" тамыз 2022 ж.

**Оқу жұмыс жоспары**

2022-2023 оқу жылы

2023-2024 оқу жылы

2024-2025 оқу жылы

Мамандығы 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру  
(коды және атауы)

Біліктілігі 3W10130302 - Аспазшы  
(коды және атауы)

Оқыту түрі күндізгі

Білім беру бағдарламасын меңгеру мерзімі 2 жыл 10 ай  
Негізгі орта білім беру базасында

Т. Жүргенов селосы, 2022 жыл.



Уақыт бюджеті бойынша жиынтық деректер

Курс	Теориялық оқыту			Аралық аттестаттау	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика	Дипломдық жобалау	Қортынды аттестаттау	Мереке күндері	Демалыс тар	Оқу жылындағы барлық апта
	апта	сағат	кредит							
I	37	1368	57	2				1	11	52
II	31	972	40,5	1	12			1	11	52
III	20	756	31,5		18		1	1	2	43
Барлығы	88	3096	129	3	30	0	1	3	24	147

Оқу жұмыс жоспарының құрылымы

Индекс	Модульдердің/ Пәндердің атауы	Бақылау нысандары			Оқу уақытының көлемі							Семестрлер мен курстар бойынша бөлу					
		емтихан	сынақ	бақылау жұмысы	кредиттер	Барлық сағат саны	оның ішінде					1 курс		2 курс		3 курс	
							теориялық	зертханалық-практикалық	курстық жоба/жұмыс	өндірістік оқыту/кәсіптік практика	жеке	Семестрлер					
												1	2	3	4	5	6
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
					60	1440	1440	0	0	0	0	598	842	0	0	0	0
<b>ЖББП</b>	<b>Жалпы білім беретін пәндер</b>																
ЖББП 1	Қазақ тілі	+	+		3	72	72					34	38				
ЖББП 2	Қазақ әдебиеті		+		3	72	72					34	38				
ЖББП 3	Орыс тілі және әдебиеті	+	+		4	96	96					34	62				
ЖББП 4	Шетел тілі		+		5	120	120					54	66				
ЖББП 5	Қазақстан тарихы	+			4	96	96					34	62				
ЖББП 6	Математика	+			8	192	192					68	124				
ЖББП 7	Информатика		+		3	72	72					34	38				
ЖББП 8	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық		+		4	96	96					34	62				
ЖББП 9	Дене тәрбиесі		+		5	120	120					68	52				
	<b>Таңдау пәндер(тереңдетілген деңгей)</b>																
ЖББП 10	Биология				6	144	144					68	76				
ЖББП 11	Химия	+			6	144	144					68	76				
	<b>Таңдау пәндер(стандарттық деңгей)</b>																
ЖББП 12	География		+		3	72	72					34	38				
ЖББП 13	Дүниежүзі тарихы		+		3	72	72					34	38				
АА	Аралық аттестация																
АА	Аралық аттестация				17	408	408	0	0	0	0	0	0	240	120	48	0
<b>БМ</b>	<b>Базалық модуль</b>																
<b>БМ 1</b>	<b>Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру</b>		*														
ОН 1.1	Денсаулықты нығайту және салуатты өмір салты қағидадарын сақтау.				3	72	72							24	24	24	
ОН 1.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.				3	72	72							24	24	24	
<b>БМ 2</b>	<b>Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану</b>		*														
ОН 2.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру				3	72	72							72			
ОН 2.2	Ақпараттық-информациялық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану				3	72	72								72		
<b>БМ 3</b>	<b>Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану</b>		*														
ОН 3.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.				1	24	24							24			

ОН 3.2	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау				1	24	24										24		
ОН 3.3	Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.				1	24	24										24		
ОН 3.4	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.				1	24	24										24		
ОН 3.5	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.				1	24	24										24		
<b>КМ</b>	<b>«3W10130302 -Аспазшы»</b>				<b>103</b>	<b>2472</b>	<b>1392</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1080</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>372</b>	<b>708</b>	<b>564</b>	<b>828</b>		
<b>КМ 1</b>	<b>Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу</b>	*																	
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.				1,5	36	24			12				24		12			
ОН 1.2	Көкөністерден, жемістер мен <sup>8</sup> саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.				10	240	144			96				60		180			
ОН 1.3	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.				10	240	144			96				96		144			
ОН 1.4	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.				12	288	156			132				96		192			
ОН 1.5	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	*			10	240	144			96				96		144			
ОН 1.6	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.				5,5	132	54			78						54		78	
ОН 1.7	Үйлен жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.				6	144	78			66						66		78	
<b>КМ 2</b>	<b>Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау</b>	*																	
ОН 2.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	*			9	216	108			108						60		156	

