

"Әйтеке би көпсалалы колледжі" МКҚК

(білім беру ұйымының атауы)

"Келісілді"

ЖК "Дана"

Басқарушы



Т. Жүргенов көпсалалы колледжі директоры

Т. Жүргенов

2023 ж.

Оқу жұмыс жоспары

2023-2024 оқу жылы

2024-2025 оқу жылы

2025-2026 оқу жылы



Мамандығы 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілігі 3W10130302 - Аспазшы

Оқыту түрі күндізгі

Білім беру бағдарламасын менгеру мерзімі 2 жыл 10 ай

Негізгі орта білім беру базасында

Т. Жүргенов селосы, 2023 жыл.

ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

Мамандығы: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік: 3W10130302 – Аспазшы

Мамандық бойынша білім беру бағдарламасы Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3- тамыздағы №348 бұйрығы негізінде дайындалды.

"Тамақтандыруды ұйымдастыру" мамандығы бойынша техникалық және кәсіптік білімнің үлгілік оқу жоспары ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 27- тамыздағы №382 бұйрығымен және Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 1 қыркүйектегі № 388 бұйрығымен, 413-қосымшаға сәйкес әзірленді.

Жұмыстық оқу жоспары біліктілік бойынша кәсіби қызметтің функционалды талдау нәтижелеріне сәйкес білім беру ұйымы мен әлеуметтік серіктестік өкілдері бірлесіп отырып әзірленген және колледж жанындағы өндірістік кеңесте мақұлданып колледждің 2023 жылғы «31» тамыздағы №1 педагогикалық кеңесте бекітілді.

Білім алушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талаптарды анықтау.

Жұмыс оқу жоспарындағы «Жалпы білім беретін пәндер» мен базалық және кәсіптік модульдердің мазмұны мен көлемі және оқу сағаттарын семестрлерге бөлудің мамандық бойынша білім беру бағдарламасына, МЖМБС, «ТАЛАР» КеАҚ сайтында орналастырылған «ГжКБ Ұйымдарының академиялық дербестігін ескере отырып, оқу жұмыс жоспарлары мен бағдарламаларын әзірлеу бойынша әдістемелік ұсынымдарға» сәйкес анықталды және оқыту нәтижелеріне бағдарланды.

МЖМБС-на I-қосымшаға сәйкес Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының 2-ші тарау 4-ші тармақшасына сәйкес:

- жалпы білім беретін пәндер тізбесі мен көлемі бейіндік оқытуды ескере отырып, білім беру мазмұнын кәсіптік бағдарлау негізінде 10130300- Тамақтандыруды ұйымдастыру мамандығы жаратылыстану – математикалық бейін екені айқындалды және мамандықтың бейіне орай тереңдетілген оқыту деңгейіндегі пәндерге «Биология», «Химия» мен стандартты деңгейдегі пәндерге «География», «Дүниежүзі тарихы» пәндері таңдалып, факультатив сағаттары «Жалпы білім беретін» пәндер бірлестігінің отырысында қаралып (№1 хаттама) бекітілді.

- «Дене тәрбиесі» пәні бойынша сабақтар міндетті болып табылады, аптасына кемінде 4 сағаттан жоспарланды; Әдістемелік ұсынымдарға сәйкес дене шынықтыру пәніне бөлінген 120 сағатқа МЖМБС-на сәйкес аптасына кемінде 4 сағат жоспарлауды ескере отырып факультатив қоса берілді.

- ЖББП бойынша аралық аттестаттау: білім беру ұйымында оқыту тілі қазақ тілі жүргізілетіндіктен қазақ тілі, орыс тілі және әдебиеті, Қазақстан тарихы, математика және тереңдетілген деңгейдегі химия пәндері бойынша емтихандар өткізіледі.

Білім алушылардың оқу жүктемесінің ең жоғары көлеміне қойылатын талаптар:

- Біліктілік емтихандары кәсіптік модульдердің мазмұнына және біліктілік бойынша қузыреттіліктердің күрделілігіне байланысты нақтыланып *аралық аттестаттауға* 96 сағат және *қорытынды аттестаттауға* 48 сағат берілді. Аралық және қорытынды аттестаттаудың негізгі нысандары: бақылау жұмысы, сынақ және емтихан болып табылады.

- Оқу уақытының жалпы көлемі аптасына – 36 сағат (бұл ретте көрсетілген көлемге факультативтік пәндер бойынша сабақтар мен консультациялар кірмейді);

- әр бір оқу жылына немесе ЖББП мен біліктіліктер бойынша міндетті оқу уақытының көлемі жылына 60 кредит/1440 сағат;

- *Консультациялар* оқу жылына – 96 сағат /4 кредит;

- *Факультативтік сағаттар* теориялық оқыту кезіне аптасына 4 сағатты құрады;

Ескерту: оқу жоспарының моделіне сәйкес білім алушының оқу жүктемесінің жалпы санына сәйкес факультативтік сабақтарға бөлінген сағаттардың теориялық оқыту кезіне аптасына берілген сағаттардан қалған бөлігі резерв ретінде көрсетілді.

- *Каникулдар* уақыты жылына 11 аптаны құрайды.

Уақыт бюджеті бойынша жиынтық мәліметтер

Курс	Теориялық оқыту		Аралық аттестаттау	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика	Дипломдық жобалау	Қортынды аттестаттау	Мереке күндері	Демалыс тар	Оқу жылындағы барлық апта
	апта	сағат							
I	38	1368	57	1		1	1	11	52
II	31	1116	46,5	1	8		1	11	52
III	28	1008	42		11	1	1	11	52
Барлығы	97	3492	145,5	2	19	2	3	33	156

БМ 3	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін	*																						
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			
КМ	«ЗВ10130302 - Аспазшы»	103	2472	1392	0	0	0	0	0	1080	0	0	0	0	372	708	564	828						
КМ 1	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып																							
ОН 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1,5	36	24																	24	12		
ОН 1.2	Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	10	240	144																	60	180		
ОН 1.3	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	10	240	144																	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																	96	192		
ОН 1.5	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	10	240	144																	96	144		
ОН 1.6	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбедеп дайындалған тағамдарды дайындау.	5,5	132	54																	78	54	78	
ОН 1.7	Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	6	144	78																	66	66	78	
КМ 2	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау																							
ОН 2.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	9	216	108																	108	60	156	

