

МКҚК «Қобда көпсалалы колледжі»
ГККП «Кобдинский многопрофильный колледж»



ОҚУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ
техникалық және кәсіптік білім беру
2022 – 2025 оқу ж.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
технического и профессионального образования
2022 – 2025 уч.г.

Мамандығы /Специальность: 10130300 «Тамақтандыруды ұйымдастыру» / 10130300 «Организация питания»

Біліктілігі/Квалификация: 3W10130302 «Аспазшы» /3W10130302 «Повар»

Оқыту нысаны/Форма обучения: күндізгі/ дневная

Оқытудың нормативтік мерзімі /Срок освоения образовательной программы: 2 жыл 10 ай/2 года 10 месяцев

Топ: 26

Түсіндірме жазба

Оқу жұмыс жоспары Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі № 319 Білім туралы Заңы, ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 27 тамыздағы №382 бұйрығымен бекітілген «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтері жүргізу үшін міндетті құжаттардың нысандары», ҚР Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 бұйрығымен бекітілген «Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты», ҚР Оқу –ағарту министрінің «Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары және үлгілік оқу бағдарламаларын бекіту туралы» 2022 жылғы 1 қыркүйектегі №388 бұйрығы және «Оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2011 жылғы 20 сәуірдегі № 152 бұйрығы негізінде , кредиттік –модульдік оқыту жүйесі бойынша әзірленді.

Оқу жұмыс жоспары оқу нәтижесіне бағытталған жалпы білім беретін, базалық және кәсіптік модульдерді зерттеуді қамтиды.

Оқу жоспары мыналарды қамтиды:

Түсіндірме жазба

Уақыт бюджеті

Оқу процесінің кестесі

Оқу процесінің жоспары

Модульдердің мазмұны білім алушыларды кәсіптік даярлаудың негізін құрайды .

Модульдерді оқытуға бөлінетін Оқу уақытының көлемі мамандықтың (Біліктіліктің) күрделілігін және оқу мерзімін ескере отырып бөлінген және 2жыл 10 айды құрайды.

Оқу процесі оқу-өндірістік шеберханаларда, оқу полигондарында өндірістік оқыту шеберінің басшылығымен, сондай-ақ тікелей өндірісте және тәлімгердің басшылығымен тиісті бейіндегі ұйымдарда орындалатын теориялық сабақтар мен өндірістік оқытуды қамтиды.

«Жалпы білім беру пәндері» модулі бойынша сағаттардың жалпы саны 60кредит/1440 сағатты құрайды, жалпы білім беру пәндері 1-2 курста оқытылады және базалық және кәсіптік модульдермен интеграциялануы мүмкін. МЖМБС-дан «Мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың, бастауыш, негізгі орта және жалпы орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы №348 бұйрығымен (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде №29031 болып тіркелген) «Өзін-өзі тану» пәні алынып тасталды.Жалпы білім беру пәндер модуліндегі «Өзін өзі тану» пәніне бөлінген сағат көлемін осы модульдің «Шетел тілі» және «Алғашқы әскери және технологиялық дайындық» пәндеріне бөлінді.

Біліктіліктің жоғары деңгейі

Негізгі Модульдер әлеуметтік жауапкершілік, жұмысты ұйымдастыру, жұмыс орнындағы басқа адамдармен қарым-қатынас мәселелерін қамтиды.

Базалық құзыреттер салауатты өмір салтын қалыптастыруға және дене қасиеттерін жетілдіруге, қоғамда және еңбек ұжымында әлеуметтенуге және бейімделуге, патриотизм сезімін және ұлттық сана-сезімді дамытуға, кәсіпкерлік қызмет дағдыларын және қаржылық сауаттылықты игеруге, кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдануға бағытталған.

ТЖКБ білім беру бағдарламалары мынадай базалық модульдерді зерделеуді көздейді 18 кредит / 432 сағат:

1) физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру 8/192 сағ;

2) ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану 5к/120 сағ;

3) экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану 3к/72 с;

Кәсіптік модульдер еңбек процесінің контекстіне байланысты қалыптасалы, Кәсіби біліктіліктен кәсіби құзыреттердің саны таңдалады.

КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу (600 сағ.)

ОН 1.1 Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау

ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау

ОН 1.3 Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау

ОН 1.4 Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау

ОН 1.5 Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау

ОН 1.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау

ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау

КМ 2 Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау (1008сағ)

ОН 2.1 Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау

ОН 2.2 Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау

КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау (744 сағ.)

ОН 3.1 Азиялық тағамдарды дайындау

ОН 3.2 Паназиялық тағамдарды дайындау

ОН 3.3 Еуропалық тағамдарды дайындау

Модульдердің ауысуы теория кезеңдерінің практикамен ауысуын қамтамасыз етеді, өйткені теориядан кейінгі әрбір кәсіби модуль өндірістік оқытумен аяқталады.

Білім алушылардың білім беру бағдарламаларын меңгеру сапасын айқындау үшін оқу жоспарында аралық және қорытынды аттестаттау өткізу көзделеді. Барлығы 6 кр/144 сағ

Аралық аттестаттауды өткізу барлық модульдер бойынша көзделеді, аралық аттестаттаудың негізгі нысандары: емтихан, сынақ, бақылау жұмысы болып табылады. Қорытынды аттестаттау шеңберінде біліктілік алған кезде біліктілік емтиханы өткізіледі.

Модульдер бойынша емтихандар, сынақтар мен бақылау жұмыстарының саны білім алушылардың білім, білік және құзыреттілік деңгейіне сәйкес анықталады.

Бақылау жұмыстары мен сынақтар дене шынықтыру бойынша емтиханды қоспағанда, осы модульді зерделеуге бөлінген оқу уақыты есебінен, емтихандар - аралық аттестаттауға бөлінген мерзімдерде өткізіледі.

Модульдік оқу бағдарламалары бойынша қорытынды аттестаттау және жұмысшы мамандығын алуға біліктілік емтиханын тапсыру қорытындылары бойынша білім алушыларға Кәсіптік біліктіліктің қол жеткізілген деңгейі (разряды, сыныбы, санаты) беріледі.

Білім беру ұйымдарындағы білім алушыларды қорытынды аттестаттау оқытудың толық курсының қорытындысы бойынша білім алушылардың білім беру бағдарламаларын меңгеру деңгейін айқындау мақсатында жүргізіледі.

Қорытынды аттестаттауды өткізуге арналған Оқу уақытының көлемі 2 аптадан аспайды.

11) консультациялар мен факультативтік сабақтар білім алушылардың жеке қабілеттері мен сұраныстарын қамтамасыз етуге бағытталған.

Факультативтік сабақтар оқытудың барлық кезеңіне аптасына 4 сағаттан аспайтын есеппен көзделеді және білім алушылардың оқуы үшін міндетті болып табылмайды.

Консультациялар оқу жылына 100 сағатқа дейінгі көлемде көзделеді. Консультация өткізу уақыты мен нысанын (топтық, жеке, жазбаша және т.б.) колледж анықтайды және аралық аттестаттау емтихандары көзделген пәндерді тереңдетіп оқытуға және бейіндік арнайы пәндерге бағытталған.

- оқу жылы 1 қыркүйектен басталады және мамандықтың ерекшелігіне байланысты оқу процесінің ұйымдастырылуына байланысты аяқталады;

- каникул уақыты жылына 11 аптаны құрайды, оның ішінде әскери мамандықтан басқа қысқы кезең - кемінде 2 апта. Дуальді оқыту бойынша кәсіпорынмен шарт жасасқан білім алушылар қажет болған жағдайда каникул уақытында практикадан өте алады.

Күндізгі оқу кезінде міндетті оқу жүктемесін қоса алғанда, білім алушылардың оқу жүктемесінің ең жоғары көлемі аптасына кемінде 36 сағатты құрайды (бұл ретте көрсетілген көлемге факультативтік пәндер бойынша сабақтар мен консультациялар кірмейді).

Пояснительная записка

Рабочий учебный план разработан на основании приказа Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III, приказа Министра просвещения РК от 27 августа 2022 года №382 «Перечень документов, обязательных для ведения педагогами организаций технического и профессионального, послесреднего образования», приказа Министра просвещения РК от 3 августа 2022 года № 348 «Государственный общеобязательный стандарт технического и профессионального образования», приказа Министра просвещения РК №388 от 1 сентября 2022 года «Об утверждении типовых учебных планов и типовых учебных программ по специальностям технического и профессионального образования» и приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года № 152 «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» по кредитно-модульной системе обучения.

Рабочая учебная программа включает изучение общеобразовательных, базовых и профессиональных модулей, ориентированных на результат обучения.

Учебный план включает:

Пояснительную записку

Бюджет времени

График учебного процесса

План учебного процесса

Содержание модулей составляет основу профессиональной подготовки обучающихся .

Объем учебного времени, выделяемого на изучение модулей, отведен с учетом сложности специальности (квалификации) и срока обучения и составляет 2 года 10 мес.

Учебный процесс, включает теоретические занятия и производственное обучение, выполняемое в учебно-производственных мастерских, учебных полигонах под руководством мастера производственного обучения, а также непосредственно на производстве и организациях соответствующего профиля под руководством наставника.

Общее количество часов по модулю "**общеобразовательные дисциплины**" составляет 60-1440 часов, общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе и могут быть интегрированы с базовыми и профессиональными модулями. Из ГОСО исключена дисциплина «Самопознание» приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года №348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под №29031). Объем времени, выделенный на дисциплину «Самопознание» в модуле общеобразовательных дисциплин распределены на дисциплины «Иностранный язык» и «Начальная военная и технологическая подготовка».

Повышенный уровень квалификации

Базовые модули затрагивают вопросы социальной ответственности, организации работы, взаимоотношений с другими людьми на рабочем месте.

Базовые компетенции направлены на формирование здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национального самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Образовательные программы ТиПО предусматривают изучение следующих базовых модулей 6 кредитов/144 часа:

- 1) развитие и совершенствование физических качеств 8/192 ч;
- 2) применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий 5к/120 ч;
- 3) применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства 3 к/72 ч;

Профессиональные модули сформированы в соотношении с контекстом процесса труда, количество профессиональных компетенций выбрано от профессиональной квалификации.

КМ 1. проведение первичной и тепловой кулинарной обработки кормов с применением различных способов (600 ч.)

РО 1.1 выполнение основных требований при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности

РО 1.2. приготовление блюд из овощей, фруктов и грибов, белого основного соуса и его производных

РО 1.3 приготовление блюд из рыбы и морепродуктов, соусов из рыбного бульона

РО 1.4 приготовление блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, мяса дикой птицы и кролика, красного основного соуса и его производных

РО 1.5 приготовление козуры и холодных блюд и закусок

РО 1.6 приготовление сладких блюд, блюд из яиц и творога

РО 1.7. приготовление мучных блюд и продуктов

КМ 2 соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд для лечебного и школьного питания (1008ч)

РО 2.1 приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного питания

РО 2.2 приготовление блюд и кулинарных изделий для школьного питания

ПМ 3. приготовление национальных блюд мира (744 ч.)

РО 3.1 приготовление азиатской кухни

РО 3.2 приготовление паназийских блюд

РО 3.3 приготовление европейских блюд

Каждый модуль включает теоретическую часть, в том числе и лабораторно-практические работы и прохождение производственной практики. Завершением каждого профессионального модуля является производственное обучение и производственная практика, которые завершают результаты обучения.

Чередование модулей само по себе обеспечивает чередование периодов теории с практикой, т.к. каждый профессиональный модуль после теории заканчивается производственным обучением.

Для определения качества освоения обучающимися образовательных программ в учебном плане предусматривается **проведение промежуточной и итоговой аттестации. Всего 6 кр/144ч**

Проведение промежуточной аттестации предусматривается по всем модулям, основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, зачет, контрольная работа. При получении квалификации в рамках итоговой аттестации проводится квалификационный экзамен.

Количество экзаменов, зачетов и контрольных работ по модулям определяется в соответствии с уровнем знаний, умений и компетенций, которыми обладают обучающиеся.

Контрольные работы и зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение данного модуля, экзамены - в сроки, отведенные на промежуточную аттестацию, за исключением экзамена по физической культуре.

По итогам итоговой аттестации по модульным учебным программам и сдачи квалификационного экзамена на получение рабочей профессии обучающимся присваивается достигнутый уровень профессиональной квалификации (разряд, класс, категория).

Итоговая аттестация обучающихся в организациях образования проводится с целью определения уровня освоения образовательных программ обучающимися по итогам полного курса обучения.

Объем учебного времени на проведение итоговой аттестации определяется не более 2-х недель.

11) Консультации и факультативные занятия направлены на обеспечение индивидуальных способностей и запросов обучаемых.

Факультативные занятия предусматриваются на весь период обучения из расчета не более 4 часов в неделю и не являются обязательными для изучения обучающимися.

Консультации предусматриваются в объеме до 100 часов на учебный год. Объем времени и форма проведения консультации (групповые, индивидуальные, письменные и т.д) определяются колледжем и направлены на углубленное изучение предметов по которым предусмотрены экзамены промежуточной аттестации и для профилирующих спецпредметов.

-учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в зависимости от организации учебного процесса, связанной со спецификой специальности;

-каникулярное время составляет 11 недель в год, в том числе зимний период - не менее 2 недель, кроме военных специальности. Обучающиеся, заключившие договор с предприятием по дуальному обучению, при необходимости могут проходить практику в каникулярное время.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной обучении - не менее 36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и консультации).

Уақыт бюджеті бойынша жиынтық мәліметтер /Сводные данные по бюджету времени

Курс	Теориялық оқыту Теоретическое обучение			Аралық аттестаттау/Промежуточная а	Өндірістік оқыту және кәсіптік практика Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломдық жобалау (егер жоспарланса) Дипломное проектирование (если запланировано)	Қорытынды аттестаттау Итоговая аттестация	Мерекелік күндер Праздничные дни	Каникулдар каникулы	Оқу жылындағы барлық апта Всего недель в учебном году
	апта неделя	сағатта р/часо в	кредит/к редитов							
1	35	1272	53	2	3			1	11	52
2	29	1032	43	2	9			1	11	52
3	16	576	24		22		2	1	2	43
Барлығы:	80	2880	120	4	34		2	3	24	147

Оқу процесінің кестесі /График учебного процесса

Курс: айы, апта	қыркүйек				казан				қараша				желтоқсан				қаңтар				ақпан				наурыз				сәуір				мамыр				маусым						
	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	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Курс:	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
I	ЖББП																		К	К	ЖББП										КМ 01				ӨО				АА	МК			
II	ЖББП	БМ 01-03		КМ 01		ӨО		ЖББП		БМ 01-03		КМ 01-02		КП		К	К	БМ 01-03				КМ 01		ӨО		КП		БМ 01-03		КМ 02		ӨО				КП	ДЖ	АА	МК				
III	КП		БМ 03						КМ 02		ӨО		КП		К	К	БМ 03						КМ 03		ӨО		КП				КА	МК											

Курс:	шілде				тамыз				
	28	5	12	19	26	2	9	16	23
	4	11	18	25	1	8	15	22	29
	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I	Каникулдар								
II	Каникулдар								
III	Выпуск								

Шартты белгілер

ТО – теориялық оқыту

ӨО-өндірістік оқыту

КП-кәсіби практика

АА-аралық аттестаттау

ДЖ-дипломдық жобалау(егер жоспарланса)

К-каникулдар

МК-мерекелік күндер

ҚА-қорытынды аттестаттау

ДЖ-далалық жиындар

Оқу жұмыс жоспарының құрылымы/Структура рабочего учебного плана

Индекс	Модульдердің/ пәндердің атауы Наименование модулей/дисциплин	Бақылау нысаны Формы контроля		Оқу уақытының көлемі Объем учебного времени										Оқу уақытының көлемі						Курстар және семестрлер бойынша бөлу/Распределение по курсам и семестрам					
		Емтихан /Экзамен	Сынақ /Зачет	Бақылау жұмысы / Контрольная работа	Кредит/ Кредиты	Барлық сағат/Всего *	соның ішінде/в том числе					Студенттің өзін-өзі оқыту/сағатты	Студенттің өзін-өзі оқыту/сағатты	1 курс		2курс		3 курс							
							Теориялық / Теоретическое	Техникалық / техническое	Лабораториялық / лабораторное	Күрделі жұмыс / сложная работа	Жұмыс / работа			Студенттің өзін-өзі оқыту / сағатты	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.					
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20						
ЖББП ООД	Жалпы білім беретін пәндер Общобразовательные дисциплины	5	8	9	57	1368	673	695						576	624	120	48								
ЖББП 01 ООД 01	Математика	2		2	8	192	66	126						72	120										
ЖББП 02 ООД 02	Информатика		2	2	2	48	30	18						24	24										
ЖББП 03 ООД 03	Қазақ тілі Казахский язык	2		1	3	72	30	42						36	36										
ЖББП 04 ООД 04	Қазақ әдебиеті Казахская литература				3	72	30	42						36	36										
ЖББП 05 ООД 05	Орыс тілі және әдебиеті Русский язык и литература	2		1	4	96	35	61						48	48										
ЖББП 06 ООД 06	Шетел тілі/Иностранный язык		3	1	5	120	72	48						48	24	48									
ЖББП 07 ООД 07	Қазақстан тарихы/История Казахстана	2			4	96	70	26						48	48										
ЖББП 08 ООД 08	Дене тәрбиесі/Физическая культура		2		5	120		120						72	48										
ЖББП 09 ООД 09	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық		2		5	120	48	72						24	48		48								
ТД УУ	Тереңдетілген деңгей/Углубленный уровень																								
ООД 10	Физика/Физика		3	2	6	144	60	84						48	48	48									
ООД 11	Химия /Химия	2		1	6	144	114	30						72	72										
СД СУ	Стандарттық деңгей/Стандартный уровень																								
ЖББП 12 ООД 12	География/География		2	2	3	72	58	14						48	24										
ЖББП 13 ООД 13	Дүниежүзі тарихы /Всемирная история		3	2	3	72	54	18							48	24									
БМ БМ	Базалық модульдер /Базовые модули	1	5	1	16	384	144	240								168	168	24	24						
БМ 01 БМ 01	Дене қасиеттерін дамыту және жегілдіру	1	1		8	192		192								72	72	24	24						

ОН 1.1 РО 1.1	Денсаудығы нығайту және сауауытты өмір салты қағидадарын сақтау/ Укреплять здоровье и соблюдать		4		3	96		96						72	24				
ОН 1.2 РО 1.2	психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру/ Совершенствовать физические качества и психофизиологические	6			3	96		96							48	24	24		
БМ 02 БМ 02	Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану/ Применение информационно-		1	1	5	120		72		48					48	72			
ОН 2.1 РО 2.1	технологиялар негіздерін меңгеру/ Владеть основами информационно-		4		3	72		48		24					24	48			
ОН 2.2 РО 2.2	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың экономикалық өмірдегі ролін және			4	2	48		24		24					24	24			
БМ 03 БМ 03	кәсіпкерлік негіздерін қолдану/ Применение базовых знаний		3		5	72		72							48	24			
ОН 3.1 РО 3.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру/ Владеть				0,5	12		12							12				
ОН 3.2 РО 3.2	экономикалық процестерді талдау және бағалау/ Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие		3		0,5	12		12							12				
ОН 3.3 РО 3.3	мемлекеттің «қасиет» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну/ Понимать тенденции развития мировой				0,5	12		12							12				
ОН 3.4 РО 3.4	қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және практикалық негіздерін		3		0,5	12		12							12				
ОН 3.5 РО 3.5	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау/ Соблюдать этику делового		4		1	24		24								24			
КМ ПМ	Профессиональные модули	3	3		98	2352		624		504			1224	72	96	360	504	624	696
КМ 01 ПМ 01	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және аяқталған	1	1		25	600		120		168			312	72	96	192	240		
ОН 1.1 РО 1.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс				1,5	36		12		12			12	36					
ОН 1.1 РО 1.1	Көкөністерден, жемістер мен санырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі				1,5	36		12		12			12	36					
ОН 1.1 РО 1.1	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау/ Готовить блюда из рыбы и				4	96		12		12			72	96					
ОН 1.1 РО 1.1	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын		3		4	96		12		36			48		96				
ОН 1.1 РО 1.1	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау/Готовить супы				4	96				48			48		96				
ОН 1.1 РО 1.1	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбелен дайындалған тағамдарды				5	120		24		24			72			120			

I U I U

К. Т. №

2/0

ОН 1.1 РО 1.1	Үшпін жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау/ Готовить блюда и изделия из	4		5	120	48	24			48				120			
КМ 02 ПМ 02	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау	1	1	42	1008	312	192			504			168	264	216	316	
ОН 2.1 РО 2.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау/ Готовить		4	16	384	168	96			120			168	216			
ОН 2.2 РО 2.2	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау/	6		26	624	144	96			384				48	216	360	
КМ 03 ПМ 03	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	1	1	31	744	192	144			408					408	336	
ОН 3.1 РО 3.1	Азиялық тағамдарды дайындау/ Готовить блюда азиатской кухни			11	264	120	48			96					264		
ОН 3.2 РО 3.2	Паназиаттық тағамдарды дайындау/ Готовить блюда паназиатской кухни		5	6	144	24	24			96					144		
ОН 3.3 РО 3.3	Еуропалық тағамдарды дайындау/ Готовить блюда европейской кухни	6		14	336	48	72			216						336	
АА ПА	Аралық аттестаттау Промежуточная аттестация			6	144	144						72		72			
КА НА	Қорытынды аттестаттау Итоговая аттестация			3	72	72											
	Міндетті оқытуға бөлінген сағат саны/Итого на обязательное обучение			180	4320	1657	1439			1224		648	792	648	792	648	792
К	Консультациялар/Консультации			12	288							48	48	48	48	48	48
Ф	Факультативті сабақтар/Факультативные занятия			12	288							48	48	48	48	48	48
	Барлығы/Итого:			204	4896							744	888	744	888	744	888

Директордың оқу-ісі жұмысы жөніндегі орынбасары  Колдаспаева Г.Т.

I II