

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



«Келісілі»/«Согласовано»
Жұмыс беруші/Предприятие
«31» 08 2021 ж/г.



«Бекітемін»/«Согласовано»
Қобда көпсалалы колледж директоры
Директор Кобдинского многопрофильного колледжа
А.С.Курганбаев
«31» 08 2021 ж/г.

ОҚУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ
техникалық және кәсіптік білім беру
2021 – 2024 оқу ж.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
технического и профессионального образования
2021 – 2024 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: 2жыл 10 ай/2 года 10месяцев

Топ: 25

Түсіндірме жазба

Оқу жұмыс жоспары білім берудің барлық деңгейлеріндегі мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығына (1-қосымша) және модульдік-құзыреттілік тәсілдің кредиттік технологиясы негізінде техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2017 жылғы 31 қазандағы № 553 бұйрығына сәйкес жасалды.

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. 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 қалыптасады, Кәсіби біліктіліктен кәсіби құзыреттердің саны таңдалады.

КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылуден 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 санырауқұлақтардан 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 қр/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 составлен в соответствии Приказа Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования (приложение 1 к) и Приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования на основе кредитной технологии модульно-компетентностного подхода.

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.

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

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

РО 3.1 приготовление азиатской кухни

РО 3.2 приготовление паназиатских 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 обучение -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				қазан				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										ӨС				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				ҚА	МК										

шілде					тамыз				
28	5	12	19	26	2	9	16	23	
4	11	18	25	1	8	15	22	29	

Курс:	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 процесінің жоспары/План учебного процесса

Индекс	Модульдердің/ пәндердің атауы Наименование модулей/дисциплин	Бақылау нысаны Формы контроля			Оқу уақытының көлемі Объем учебного времени						Курстар және семестрлер бойынша бөлу/Распределение по курсам и семестрам					
		Емтихан /Экзамен	Сынақ /Зачет	Бақылау жұмысы / Контрольная работа	Кредит/ Кредиты	Барлық сағат/Всего часов	Оның ішінде/Из них				1 курс		2 курс		3 курс	
							Теориялық / Теоретические	зертханалық-практикалық / Лабораторно практические	Курстық жоба (жұмыс)/Курсовой проект/работа	Өндірістік оқыту/кәсіптік практика/ Производственное обучение и профессиональная практика	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ЖБП. 00 ООД.00	Жалпы білім беретін пәндер Общеобразовательные дисциплины	5	8	9	57	1368	673	695			576	624	120	48		
ЖБП. 01 ООД. 01	Математика Математика	2		2	8	192	66	126			72	120				
ЖБП. 02 ООД. 02	Информатика Информатика		2	2	2	48	30	18			24	24				
ЖБП. 03 ООД. 03	Қазақ тілі Қазақ тілі	2		1	3	72	30	42			36	36				
ЖБП. 04 ООД. 04	Қазақ әдебиеті Қазақ әдебиеті				3	72	30	42			36	36				
ЖБП. 05 ООД. 05	Орыс тілі және әдебиеті Русский язык и литература	2		1	4	96	35	61			48	48				
ЖБП. 06 ООД. 06	Шетел тілі Иностранный язык		3	1	4	96	60	36			24	24	48			
ЖБП. 07 ООД. 07	Қазақстан тарихы История Казахстана	2			4	96	70	26			48	48				

ЖБП 08 ООД 08	Өзін өзі тану Самопознание		2		2	48	30	18			24	24				
ЖБП. 09 ООД. 09	Дене тәрбиесі Физическая культура		2		5	120		120			72	48				
ЖБП. 10 ООД.10	Алғашқы әскери технологиялық дайындық Начальная военная технологическая подготовка		2		4	96	36	60			24	24		48		
ТД УУ	Тереңдетілген деңгей Углубленный уровень															
ЖБП. 11 ООД.11	Физика Физика		3	2	6	144	60	84			48	48	48			
ЖБП. 12 ООД.12	Химия Химия	2		1	6	144	114	30			72	72				
СД СУ	Стандарттық деңгей Стандартный уровень															
ЖБП. 13 ООД.13	Биология Биология		2	2	3	72	58	14			48	24				
ЖБП 14 ООД 14	География География		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 жетілдіру	1	1		8	192		192					72	72	24	24
ОН 01.1 РО 01.1	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидастарын сақтау/ Укреплять здоровье и соблюдать принципы здорового образа жизни		4		3	96		96					72	24		
ОН 01.2 РО 01.2	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру/ Совершенствовать физические качества и психофизиологические способности	6			3	96		96						48	24	24
БМ 02 БМ 02	Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану/		1	1	5	120	72	48					48	72		

	Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий														
ОН 02.1 РО 02.1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру/ Владеть основами информационно-коммуникационных технологий	4		3	72	48	24					24	48		
ОН 02.2 РО 02.2	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану/ Использовать услуги информационно-справочных и интерактивных веб-порталов		4	2	48	24	24					24	24		
БМ 03 БМ 03	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану /Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства	3		5	72	72						48	24		
ОН 03.1 РО 03.1	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру/ Владеть основными вопросами в области экономической теории			0,5	12	12						12			
ОН 03.2 РО 03.2	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау/ Анализировать и оценивать экономические процессы, происходящие на предприятии /	3		0,5	12	12						12			
ОН 03.3 РО 03.3	Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну/ Понимать тенденции развития мировой экономики, основные задачи перехода государства к «зеленой» экономике			0,5	12	12						12			

ОН 03.4 РО 03.4	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру/ Владеть научными и законодательными основами организации и ведения предпринимательской деятельности в Республике Казахстан		3		0,5	12	12					12				
ОН 03.5 РО 03.5	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау/ Соблюдать этику делового общения.		4		1	24	24						24			
КМ ПМ	Кәсіптік модульдер Профессиональные модули				98	2352	624	504		1224	72	96	360	504	624	696
КМ 01 ПМ 01	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылжумен аспаздық өңдеу жүргізу	4	3		25	600	120	168		312	72	96	192	240		
ОН 01.1 РО 01.1	Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау /Выполнять основные требования при организации рабочего места с соблюдением санитарных норм и техники безопасности				1,5	36	12	12		12	36					
ОН 01.2 РО 01.2	Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау/ Готовить блюда из овощей, плодов и грибов, белый основной соус и его производные				1,5	36	12	12		12	36					
КМ 01.3 ПМ 01.3	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау/ Готовить блюда из рыбы и морепродуктов,				4	96	12	12		72		96				

	соусы на рыбном бульоне.														
КМ 01.4 ПМ 01.4	Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау/ Готовить блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика, красный основной соус и его производные			4	96	12	36		48			96			
КМ 01.5 ПМ 01.5	Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау/ Готовить супы и холодные блюда, и закуски			4	96			48	48			96			
КМ 01.6 ПМ 01.6	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау/ Готовить сладкие блюда, блюда из яиц и творога			5	120	24	24		72				120		
КМ 01.7 ПМ 01.7	Үннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау/ Готовить блюда и изделия из муки			5	120	48	24		48				120		
КМ 02 ПМ 02	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	6	4	42	1008	312	192		504			168	264	216	316
КМ 02.1 ПМ 02.1	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау/ Готовить блюда и кулинарные изделия для лечебного питания.			16	384	168	96		120			168	216		
КМ 02.2 ПМ 02.2	Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау/ Готовить блюда и кулинарные изделия для школьного питания			26	624	144	96		384				48	216	360
КМ 03 ПМ 03	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	6	5	31	744	192	144		408					408	336
КМ 03.1	Азиялық тағамдарды дайындау/			11	264	120	48		96					264	

ПМ 03.1	Готовить блюда азиатской кухни.														
КМ 03.2 ПМ 03.2	Паназиялық тағамдарды дайындау/ Готовить блюда паназиатской кухни			6	144	24	24		96					144	
КМ 03.3 ПМ 03.3	Еуропалық тағамдарды дайындау/ Готовить блюда европейской кухни			14	336	48	72		216						336
АА ПА	Аралық аттестаттау Промежуточная аттестация			6	144	144					72		72		
ҚА ИА	Қорытынды аттестаттау Итоговая аттестация			3	72	72									72
	Міндетті білім алудың барлығы Итого на обязательное обучение			180	4320	1657	1439		1224	648	792	648	792	648	792
К	Консультациялар Консультация			12	288					48	48	48	48	48	48
Ф	Факультативтік сабақтар Факультативные занятия			12	288					48	48	48	48	48	48
	Барлығы/Всего:			204	4896					744	888	744	888	744	888

Директордың ОІЖ орынбасары:

Жолдаспаева Г.Т.