



Бекітемін  
Жаркент көпсалалы  
колледж директоры  
Б.С.Важиев

2021 жыл

### Оқу - жұмыс жоспары

**Білім берудің коды мен бейіні:** 1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы  
**Мамандығы:** 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру  
**Біліктіліктер:** 3W10130302 - Аспазшы  
3W10130301 - Кондитер - безендіруші

Оқу түрі: күндізгі  
Нормативті оқу мерзімі: 2 жыл 10 ай  
негізгі орта білім базасында

	қыркүйек				қазан				қараша				желтоқсан				қаңтар				ақпан				наурыз				сәуір				мамыр				маусым				шілде				тамыз						
	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	44	45	46	47	48	49	50	51
I	ЖБП																				К	ЖБП, БМ, КМ				М	ЖБП, БМ, КМ																К								
II	ЖБП, БМ, КМ																		АА	К	БМ, КМ				М	БМ, КМ								АА, ҚА	К																
III	БМ, КМ																				К	БМ, КМ				М	КМ								АА, ҚА	К															

- ЖБП - Жалпы білім беру пәндер   
  М - мереке күндері   
  АА - аралық аттестаттау  
 БМ - Базалық модуль   
  К - каникул   
  ҚА - қорытынды аттестаттау  
 КМ - Кәсіби модуль

Курстар	Базалық және кәсіби модульдер	Аралық аттестация апталарда	Қорытынды аттестация	Демалыстар апталарда	Мереке күндері апталарда	Оқу жылындағы апталар жиыны
I	37	-	-	2	1	40
II	34	2	1	2	1	40
III	36	-	1	2	1	40
барлығы	107	2	2	6	3	120

**Техникалық және кәсіптік білім берудің  
"1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы" мамандығы бойынша оқу жоспары**

Білім беру коды және бейіні: 1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы  
Мамандығы: 10130300 -Тамақтандыруды ұйымдастыру  
Біліктілігі: 3W10130302 - Аспазшы  
3W10130301 - Кондитер - безендіруші

Оқу түрі: күндізгі  
Білім алу мерзімі: 2 жыл 10ай  
негізгі орта білім базасында

№ п/п	Модуль атаулары	Оқу пәндерінің атауы	Бақылау нысаны				Сағаттар саны					Семестр бойынша бөлу					
			Емтихан	Сынақ	Бақылау жұмысы	Кредит саны	Барлығы	Олардың ішінде			1 курс		2 курс		3 курс		
								Теориялық	Тәжірибелік зертханалық сабақ (ТЗС)	Курстық жұмыс	Өндірістік оқыту және кәсіптік	1 сем 20 апта	2 сем 20 апта	3 сем 20 апта	4 сем 20 апта	5 сем 20 апта	6 сем 20 апта
<b>ЖБП</b>		<b>Жалпы білім пәндері</b>					<b>1368</b>	<b>1212</b>	<b>156</b>			<b>720</b>	<b>312</b>	<b>288</b>	<b>48</b>		
ЖББП01		Қазақ тілі	3			3	72	72	-	-		24	24	24			
<b>ЖББП02</b>		Қазақ әдебиеті		3		3	72	72	-	-		24	24	24			
ЖББП03		Орыс тілі және орыс әдебиеті	3			4	96	96	-	-		48	24	24			
ЖББП05		Шетел тілі		3		4	96	96	-	-		24	48	24			
ЖББП07		Биология		2		3	72	72	-	-		48	24				
<b>ЖББП08</b>		Қазақстан тарихы	3			4	96	96	-	-		48	24	24			
ЖББП09		Өзін-өзі тану		2		2	48	48	-	-		48					
<b>ЖББП10</b>	<b>Стандартты деңгей</b>	География		2		3	72	72	-	-		48	24				
ЖББП11		Математика	3			8	192	192	-	-		72	48	72			
<b>ЖББП12</b>		Информатика				2	48	48	-	-		48					
ЖББП13	<b>Тереңдетілген деңгей</b>	Физика	3			6	144	144	-	-		72	24	48			
<b>ЖББП14</b>		Химия	3			6	144	144	-	-		72	48	24			
ЖББП15		Дене шынықтыру				5	120		120	-		96		24			
<b>ЖББП16</b>		Алғашқы әскери дайындық				4	96	60	36	-		48			48		
<b>БМ</b>	<b>Базалық модульдер</b>						<b>264</b>	<b>160</b>	<b>104</b>			<b>96</b>	<b>96</b>	<b>72</b>			
БМ 01	Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Дене шынықтыру		4		5	120	120				48	48	24			
БМ 02	Ақпараттық коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Қолданбалы информатика		4		3	72	40	32	-		24	24	24			
БМ 03	Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Кәсіпкерлік негіздері		4		3	72	-	72	-		24	24	24			



1 | 2 | 3

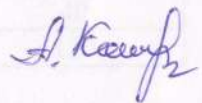
3W10130302 - Аспазшы біліктілігі															
КМ	Кәсіби модульдер				1248							312	336	600	-
КМ 01	Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылжумен аспаздық өңдеу жүргізу	Тамақ дайындау технологиясы	4		4	96						48	24	24	
		Азық- түлік тауарларын тану		3	3	72						48		24	
		Жабдықтау	4		5	120						48	24	48	
		Тамақтану кәсіпорындарындағы экономикасы		4	2	48						24		24	
		Оқу-танысу практикасы			1	24								24	
		Өндірістік оқыту			4	96							72	24	
КМ 02	Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	Азық- түлік тауарларын тану	4		1	24						24			
		Саудалық есептеулер		3	3	72								72	
		Тамақтандыру кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыру			2	48								48	
		Өндірістік оқыту			3	72									72
КМ 03	Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	Тамақ дайындау технологиясы			2	48						48			
		Тамақтану физиологиясының санитариямен гигиена		4	3	72								72	
		Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері		4	2	48								48	
		Технологическая практика	4			288									288
АА															
ҚА				5	108							72	36		
														12	
	3W10130302 - Аспазшы біліктілігі бойынша міндетті оқытудың жиыны											2880			
											720	720	720	720	

3W10130301 - Кондитер - безендіруші															
КМ	Кәсіптік модульдер				1440	642	198		552						
КМ-1	Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер	5		4	96	60	36						96	
		Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру		5	2	48	36	12						48	
		Азық- түлік тауарларын тану		5	3	72	48	24						72	
		Жабдықтау	5		5	120	72	48						120	
		Саудалық есептеулер			3	72	72							72	
		Еңбекті қорғау			2	48	36	12						48	
		Тамақтану кәсіпорындарындағы экономикасы		6	2	48	48								48
		Өндірістік оқыту			6	144						144			144

КМ-2	Ашытқы қосылмаған камыр мен олан өнімдер дайындау	Кондитерлік өнімдер және аспаздық ассортименттері мен сапасы	5		4	96	78	18								96	
		Үннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы			2	48	36	12								48	
		Өндірістік оқыту			3	72					72						72
КМ-3	Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	Тамақтану физиологиясының санитариямен гигиена негізі	6		2	48	48									48	
		Стандарттау,сертификаттау және метрологиянегіздері	6		2	48	48										48
		Жабдықтау			1	24	24									24	
		Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыр			2	48	36	12								48	
		Саудалық есептеулер			1	24		24									24
		Технологиялық практика			14	336					336						336
		АА	Аралық аттестаттау			2	36										36
ҚА	Қорытынды аттестаттау				12										12		
	3W10130301 - Кондитер - безендіруші біліктілігі бойынша міндетті оқытудың жиыны					1440									720	720	
	Міндетті оқытуға жиыны					4320											
К	Консультация					300				60	40	60	40	60	40		
Ф	Факультатив					480				80	70	100	86	104	40		
	Өлкетану					42				20	22						
	Дене шынықтыру					36							18	18			
	Валеология					18				18							
	Оқу орнының таңдауы бойынша					384				42	48	100	68	86	40		
	Барлығы:					5100											

Жоспар педагогикалық кеңес отырысында қаралды "Жаркент көпсалалы колледжі" МҚКМ  
Хаттама №1 "31" тамыз 2021 жыл

Директордың оқу өндірістік жұмысы жөніндегі орынбасары м.у.а.:



Кожуханов А.К.