

"Келісілді"

"Бекітемі"

"Тайынша агробизнес колледжі" КММ  
әдістемелік кеңесі

"Тайынша агро  
колледжі" КІ  
директоры

№ 1 хаттама

\_\_\_\_\_ Д.Е. Таше

"27" 08. 2022 жыл

"27" 08 \_\_ 2022 жыл

## ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ

10130300 "Тамақтандыруды ұйымдастыру" мамандығы бойынша

Біліктілігі: 3W10130301 «Кондитер-безендіруші»  
3W10130302 «Аспаз»

Оқыту нысаны: күндізгі

Негізгі орта білім беру негізінде

Индекс	Циклдардың, пәндердің / модульдердің, тәжірибелік атауы	Бақылау нысандары		Бақылау жұмысы, саны	Кредиттер	Оқу уақытының көлемі (сағат.)					Курстар мен семестрлер бойынша бөлу					
		Емтихан	Сынақ (семестр)			Барлығы	Оның ішінде:				1 курс			2 курс		3 курс
							Теориялық сабақтар	Зертханалық-тәжірибелік жұмыстар, курстық жобалар және жұмыстар	Курстық жоба / жұмыс	Өндірістік оқыту және кәсіби тәжірибе	Жеке	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
<b>ЖББТ 0</b>	<b>Жалпы білім беру пәндері</b>				<b>60</b>	<b>1440</b>	<b>805</b>	<b>635</b>			<b>512</b>	<b>664</b>	<b>264</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЖББТ 1	Қазақ тілі мен әдебиеті	+	1	2	5	120	80	40			72	48				
ЖББТ 2	Орыс тілі		1	2	3	72	40	32			48	24				
ЖББТ 3	Орыс әдебиеті	+	1		3	72	60	12			24	48				
ЖББТ 4	Шетел тілі		1.2	2	5	120	80	40			48	72				
ЖББТ 5	Жүниежүзілік тарихы		1.2		3	72	66	6			48	24				
ЖББТ 6	Қазақстан тарихы	+	3		4	96	62	34				48	48			
ЖББТ 7	География		1.2		3	72	57	15			48	24				
ЖББТ 8	Математика	+	1	2	8	192	60	132			72	120				

ЖББТ 9	Информатика		3	1	2	48	38	10					48			
ЖББТ 10	Физика	+	1,2	2	6	144	54	90				48	48	48		
ЖББТ 11	Химия		1,2,3	2	6	144	90	54				24	24	96		
ЖББТ 12	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық		1,2		4	96	36	60				24	72			
ЖББТ 13	Дене шынықтыру		1,2		5	120	10	110				56	64			
<b>АА 01</b>	<b>Аралық аттестаттау</b>				<b>3</b>	<b>72</b>	<b>72</b>						48	24		
<b>НМ 0</b>	<b>Жалпы кәсіптік оқыту</b>				<b>12</b>	<b>288</b>	<b>140</b>	<b>148</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>168</b>	<b>72</b>
<b>НМ 1</b>	<b>Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру</b>	+			<b>5</b>	<b>120</b>	<b>0</b>	<b>120</b>						<b>24</b>	<b>48</b>	<b>24</b>
	Дене шынықтыру		1,2,3		5	120		120						24	48	24
<b>НМ 2</b>	<b>Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану</b>				<b>4</b>	<b>96</b>	<b>72</b>	<b>24</b>							<b>96</b>	
	Ақпараттық технологиялар		3		4	96	72	24							96	
<b>НМ 3</b>	<b>Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану</b>				<b>3</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>4</b>							<b>24</b>	<b>48</b>
	Нарықтық экономика негіздері		4		1	24	24								24	
	Кәсіпкерлік қызмет негіздері				2	48	44	4								48
	<b>ЗВ10130301 "Кондитер-безендіруші" біліктілігі</b>															
	<b>Кәсіби модульдер</b>				<b>52</b>	<b>1248</b>	<b>238</b>	<b>146</b>		<b>864</b>		<b>102</b>	<b>180</b>	<b>288</b>	<b>678</b>	<b>0</b>
<b>КМ 1</b>	<b>Шикізатты дайындау және қамыр илеу.</b>			+	<b>8</b>	<b>192</b>	<b>44</b>	<b>4</b>		<b>144</b>		<b>84</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	ОН 1.2. Қамырдың әртүрлі түрлерін илейді. РО 1.4 ұн, қант, крахмалдың қатерсіз көрсеткіштерін ескереді. (Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясы)		1,2,3		1	24	24					12	12			
	ОН 1.1. Қамырды дайындау үшін шикізаттың сапасын бағалайды, қамырды, өндіріске дайындайды. ОН 1.3 Ұн кондитерлік өнімдерін дайындау үшін пайдаланылатын шикізаттың тағамдық құндылығын бағалайды. (Тамақ өнімдерінің тауртаны)		2,3,4		1	24	20	4				12	12			
	ОН 1.5 қандай қамырды дайындау керек екеніне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады. (Өндірістік оқыту)		1,2,3		6	144				144		60	84			

<b>КМ 2</b>	<b>Қамырды кесу, қамырдан жасалған бұйымдарды қалыптау.</b>	+		+	9	216	68	28		120		18	72	72	54	0
	ОН 2.1 Қамырды тексеруді, орауды және кесуді орындайды. ОН 2.2 Қамырдың әртүрлі түрлерін кесіп, одан өнімдер жасайды. ОН 2.3 Қамырдың әртүрлі түрлерінен өнімдерді дайындау технологиясын сақтайды. ОН 2.4 Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік ережелерін сақтайды (ұн кондитерлік өнімдерін дайындау технологиясы)		4		2	48	24	24				12	12	12	12	
	ОН 2.5 Механикалық жабдықты қауіпсіз пайдаланады (еңбекті қорғау және ТҚ)		1.2		1	24	22	2				6	6	6	6	
	ОН 2.1 Қамырды тексеруді, орауды және кесуді орындайды. ОН 2.2 Қамырдың әртүрлі түрлерін кесіп, одан өнімдер жасайды. ОН 2.4 Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік ережелерін сақтайды (Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары)		2,3,4		1	24	22	2					6	6	12	
	ОН 2.2 Қамырдың әртүрлі түрлерін кесіп, одан өнімдер жасайды. (Өндірістік оқыту)		2,3,4		5	120				120			48	48	24	
<b>КМ 3</b>	<b>Әрлеу жартылай фабрикаттарын дайындау және дайын бұйымдарды безендіру</b>				32	768	102	66		600		0	0	216	552	0
	ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіреді ОН 3.4 Кремдер дайындайды (Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары)		3,4		1	24	22	2						12	12	
	ОН 3.8 Әртүрлі санаттағы стандарттардың құрылымын талдай алады. Сертификат бланкілерін толтырудың дұрыстығын анықтайды және олардың бұрмалануын анықтайды, міндетті сертификаттау мақсатында олардың жарамдылығына стандарттарды талдайды. Өлшеулер мен салмақтардың көмегімен өлшеуді жүргізеді, АӨО-да қолданады. (Тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыру)		3,4		1	24	24							12	12	
	ОН 3.9 Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді безендіру әдістерін қолданады (кәсіби эстетика және дизайн)		4		1	24	12	12						12	12	

<p>ОН 3.1 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындайды. ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіреді ОН 3.3 Сироптар мен далап, карамель дайындайды. ОН 3.4 Кремдер дайындайды ОН 3.5 Қант мастикасын, желе дайындайды. ОН 3.6 Бұйымдарды ресімдеу үшін шоколад дайындайды ОН 3.7 Кондитерлік бұйымдарды ресімдеу үшін әрлеу жартылай фабрикаттарын дайындаудың өртүрлі тәсілдерін таңдайды (Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды дайындау технологиясы)</p>			3, 4		3	72	24	48						24	48
<p>ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіреді ОН 3.3 Сироптар мен далап, карамель дайындайды. ОН 3.4 Кремдер дайындайды ОН 3.5 Қант мастикасын, желе дайындайды. ОН 3.6 Бұйымдарды ресімдеу үшін шоколад дайындайды (тамақ өнімдерін тауартану)</p>			3.4		1	24	20	4						12	12
<p>ОН 3.1 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындайды. ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіреді ОН 3.3 Сироптар мен далап, карамель дайындайды. ОН 3.4 Кремдер дайындайды ОН 3.5 Қант мастикасын, желе дайындайды. ОН 3.6 Бұйымдарды ресімдеу үшін шоколад дайындайды ОН 3.7 Кондитерлік бұйымдарды ресімдеу үшін әрлеу жартылай фабрикаттарын дайындаудың өртүрлі тәсілдерін таңдайды ОН 3.9 Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды безендіру тәсілдерін қолданады (Өндірістік оқыту)</p>			4		5	120				120					120

	ОН 3.1 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындайды. ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен камырдан жасалған бұйымдарды пісіреді ОН 3.3 Сироптар мен далап, карамель дайындайды. ОН 3.4 Кремдер дайындайды ОН 3.5 Қант мастикасын, желе дайындайды. ОН 3.6 Бұйымдарды ресімдеу үшін шоколад дайындайды ОН 3.7 Кондитерлік бұйымдарды ресімдеу үшін әрлеу жартылай фабрикаттарын дайындаудың әртүрлі тәсілдерін таңдайды ОН 3.9 Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды безендіру тәсілдерін қолданады (Өндірістік оқыту)		3,4	20	480				480					144	336
ҚА1	Қорытынды аттестаттау: демонстрациялық емтихан				3	72	24	48							72
	<b>3W10130302 "Аспаз" біліктілігі</b>														
	Кәсіби модульдер		+	+	56	1344	350	106		888	0	0	0	0	510
ҚМ 4	Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өндеуді орындау		+		19	456	146	22		288	0	0	0	0	234
	ОН 4.1 Көкөністерді алғашқы аспаздық өндеуді орындайды. ОН 4.2 Балық, ет және құс/бастапқы өндеуді орындайды. ОН 4.3 Көкөністерді, балықты, етті алғашқы аспаздық өндеуді орындайды.		5, 6		2	48	38	10							36
	ОН 4.1 Көкөністерді алдын-ала пісіруді жүзеге асырады. ОН 4.2 Балық, ет және құс/бастапқы өндеуді орындайды. ОН 4.3 Көкөністерді, балықты, етті алғашқы аспаздық өндеуді орындайды. ОН 4.4 Көкөністерді қарапайым және күрделі кесудің түрлерін ажыратады, балықтың әртүрлі түрлерін өндеу әдістерін ажыратады. Ірі қара мен ұсақ малдың өлекселерін кесу схемаларын қабылдайды. (Пісіру технологиясы)		5, 6		3	72	60	12							48
	ОН 4.5 Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, механикалық және жылу жабдықтарын пайдаланады. (Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары)		5, 6		1	24	24								12
	ОН 4.6 Жұмыс орнын ұтымды ұйымдастырады (Тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыру)		5, 6		1	24	24								18



	ОН 5.9 Тамақтану кәсіпорнында өндірістік тәртіпті сақтайды. (Еңбекті қорғау және ТҚ)		5		1	24	22	2							24
	ОН 5.1 Диеталық тамақтану мәселелерін біледі. ОН 5.4 Диеталар талаптарына сәйкес емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктерін қолданады. Жасына, жынысына байланысты мектепте тамақтану үшін тамақ дайындайды. (Тамақтану физиологиясының негіздері)		5, 6		1	24	20	4							12
	ОН 5.3 Емдік тамақтану тағамдарын дайындауда машиналар мен механизмдерді пайдаланады. ОН 5.2 Дайын тағамның күтім түрін ескере отырып, термиялық аспаздық өңдеуді жүргізеді. ОН 5.4 Диеталар талаптарына сәйкес емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясының ерекшеліктерін қолданады. Жасына, жынысына байланысты мектепте тамақтану үшін тамақ дайындайды. ОН 5.6 Диеталық тағамдарды дайындау үшін жұмыс орнын дайындайды. ОН 5.7 Тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецепттер жинағын пайдаланады, технологиялық карталарды жасайды. ОН 5.8 Шығыстар мен кірістерге талдау жүргізеді, ұсынылатын тағамдар мен қызмет көрсету сапасын арттыру мақсатында жұмысты оңтайландыру әдістерін енгізеді. ОН 5.9 Тамақтану кәсіпорнында өндірістік тәртіпті сақтайды. ОН 5.10 Тамақ дайындаудың әр кезеңінде сапаның төмендеу қаупін анықтау үшін тамақ дайындаудың технологиялық үдерісін талдайды. (Өндірістік оқыту)		6		3	72				72					
<b>КМ 6</b>	<b>Дайын өнімді ресімдеу және сату</b>				<b>24</b>	<b>576</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>528</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>

	ОН 6.1 Тауарлар мен қызметтер нарығы, нарықтық инфрақұрылым туралы түсінікке ие. ОН 6. 2 Банкет тағамдарын дайындайды және безендіреді. ОН 6.3 Дайын өнімді тарату желісінен шығарады. ОН 6.4 Мейрамхана бизнесіндегі сән үрдістеріне сәйкес банкет тағамдары мен жеңіл тағамдарды дайындайды. (Тамақты даярлау технологиясы)		5, 6	1	24	12	12							12	
	ОН 6.5 Әлем халықтарының асханасынан әртүрлі тағамдардың ассортиментін сипаттайды. (Әлем халықтарының тағамдары)		5.6	1	24	24								12	
	ОН 6. 2 Банкет тағамдарын дайындайды және безендіреді. ОН 6.3 Дайын өнімді тарату желісінен шығарады. ОН 6.4 Мейрамхана бизнесіндегі сән үрдістеріне сәйкес банкет тағамдары мен жеңіл тағамдарды дайындайды. (Өндірістік оқыту )		6	2	48				48						
	ОН 6. 2 Банкет тағамдарын дайындайды және безендіреді. ОН 6.3 Дайын өнімді тарату желісінен шығарады. ОН 6.4 Мейрамхана бизнесіндегі сән үрдістеріне сәйкес банкет тағамдары мен жеңіл тағамдарды дайындайды. (Жұмысшы мамандығын алуға арналған өндірістік тәжірибе)		5.6	20	480				480					144	
<b>ҚА 2</b>	<b>Қорытынды аттестаттау: демонстрациялық емтихан</b>			3	72	24	48								
	<b>Міндетті оқыту жиыны:</b>			180	4320	1533	1035		1752		614	844	576	846	582
<b>К</b>	<b>Консультация</b>			12	288	288					0	84	72	36	48
<b>К</b>	Қазақ тілі мен әдебиеті			1	24	24					24				
<b>К</b>	Орыс тілі мен әдебиеті			1	24	24					24				
<b>К</b>	Математика			1	24	24					24				
<b>К</b>	Қазақстан тарихы			1	24	24						24			
<b>К</b>	Химия			1	24	24						24			
<b>К</b>	3W10130301 "Кондитер-безендіруші" біліктілігі КМ 02			3	72	72					12	24	36		
<b>К</b>	3W10130302 "Аспаз", біліктілігі, КМ 01			4	96	96									48
<b>Ф</b>	<b>Факультативтік сабақтар</b>			14	336	336				72	48	72	48	48	



Ф	Валеология		2		1	24	24					12	12			
Ф	Дүниежүзілік тарихы		2		1	24	24						24			
Ф	Биология		3		1	24	24							24		
Ф	Қазақстан құқығы		3		1	24	24								24	
Ф	АҚТК/ЖҚТБ алдын алу		1		1	24	24					24				
Ф	Кәсіби қызмет саласында кәсіби лексиканы қолдану		4		2	48	48							24	24	
Ф	"Тілді білу - өмір талабы"		3		3	72	72					36	12	24		
Ф	WorldSkills жарыстарына қатысушыларды дайындау-білім беру модульдерін іске асыру: конкурстық тапсырманың техникалық сипаттамасы, инфрақұрылымдық парақ, конкурстық тапсырма, бағалау критерийлері				4	96	96									48
	<b>Барлығы:</b>					<b>206</b>	<b>4944</b>	<b>2157</b>	<b>1035</b>			<b>686</b>	<b>976</b>	<b>720</b>	<b>930</b>	<b>678</b>

40.3      42.4      42.3      40.4      39.8





0

—

—

—

0

—

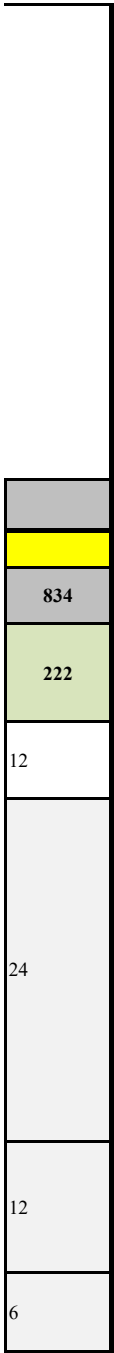
—

—

—

—





168
132
24
12
12

12
72
408





48
<b>954</b>

41.4