

Рассмотрено на заседании  
Педагогическом совете колледжа  
Протокол № 1 " " 2020 г.

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД

**Специальный профиль образования:** 0732 Строительные работы и гражданское строительство

**Квалификации:** 3W0730602 - Мастер строитель широкого профиля (Каменщик)  
4S07320106 – «Техник-строитель»

Форма обучения  
Срок освоения  
на базе основн

### I. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

курс	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель			
	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
1																				20	к	к													
2															15	по	по	по	по	по	к	к													
3															15	по	по	по	по	по	к	к							7	по	по	по	по	по	по

### УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

<input type="checkbox"/>	Базовый модуль	<input type="checkbox"/> Пнд	Праздничные дни	<input type="checkbox"/> ПА	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> ПО	Производственное обучение
<input type="checkbox"/> ПМ	Профессиональный модуль	<input type="checkbox"/> К	Каникулы	<input type="checkbox"/> ИА	Итоговая аттестация	<input type="checkbox"/> Дп	Дипломное проектирование

### II. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Теоретическое обучение			Промежуточная аттестация	Производственное обучение и профессиональная практика	Дипломное проектирование (запланировано)
	недель	часов	кредитов			
1	40	1440	60	2		

<b>2</b>	<b>40</b>	<b>1440</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>8</b>	
<b>3</b>	<b>40</b>	<b>1440</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>15</b>	

высшего политехнического колледжа,  
к.ф.-м.н. \_\_\_\_\_ Мукажанов Е.Б.

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2020 г.

ия: очная

образовательной программы: 2 года 10 месяцев

ого среднего образования

май				июнь				июль					август			
36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
				18	Пнд	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
	15	ПО	ПО	ПО	ПА	ИА	Пнд	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ПО	ПО	ПО	ПО	ПА	ИА	ИА										

МОО Модуль определяемый организацией  
образования

(если	Итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего недель в учебном году
		1	11	52

	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>52</b>
	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>11</b>	<b>52</b>

"Келісілді"

"Бекітемі"

"Тайынша агробизнес колледжі" КММ  
әдістемелік кеңесі

"Тайынша агро  
колледжі" К  
директорі

№ 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»

Оқыту нысаны: күндізгі

3W10130302 «Аспаз»

Негізгі орта білім беру негізінде

Индекс	Циклдардың, пәндердің / модульдердің, тәжірибелік атауы	Бақылау нысандары		Бақылау жұмысы, сапы	Кредиттер	Оқу уақытының көлемі (сағат.)					Курстар мен семестрлер бойынша бөлу					
		Емтихан	Сынақ (семестр)			Барлығы	Оның ішінде:				1 курс			2 курс		3 к
							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, кант, 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 тауартаны)		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			

ҚМ 2	Қамырды кесу, қамырдан жасалған бұйымдарды қалыптау.	+		+	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>ҚМ 3</b>	<b>Әрлеу жартылай фабрикаттарын дайындау және дайын бұйымдарды безендіру</b>				<b>32</b>	<b>768</b>	<b>102</b>	<b>66</b>		<b>600</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>552</b>	<b>0</b>	
	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	

	ОН 3.1 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындайды. ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан 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 (Ұннан жасалған кондитерлік бұйымдарды дайындау технологиясы)		3, 4		3	72	24	48						24	48	
	ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан 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)		3.4		1	24	20	4						12	12	
	ОН 3.1 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындайды. ОН 3.2 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан 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)		4		5	120				120						120





	ОН 4.1 Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеуді орындайды. ОН 4.2 Балық, ет және құс/бастапқы өңдеуді орындайды. ОН 4.3 көкөністерді, балықты, етті алғашқы аспаздық өңдеуді орындайды. ОН 4.4 Көкөністерді қарапайым және күрделі кесудің түрлерін ажыратады, балықтың әртүрлі түрлерін өңдеу әдістерін ажыратады.Ірі қара мен ұсақ малдың өлекселерін кесу схемаларын қабылдайды. ОН 4.5 қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, механикалық және жылу жабдықтарын пайдаланады. ОН 4.6 Жұмыс орнын ұтымды ұйымдастырады (Өндірістік оқыту )		5, 6	12	288				288						120
<b>КМ 5</b>	<b>Емдік және мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді сақтау</b>	+		<b>10</b>	<b>240</b>	<b>144</b>	<b>24</b>		<b>72</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	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 5.10 Тамақ дайындаудың әр кезеңінде сапаның төмендеу қаупін анықтау үшін тамақ дайындаудың технологиялық үдерісін талдайды. (Тамақты даярлау технологиясы)		5, 6	2	48	40	8								24
	ОН 5.6 Диеталық тағамдарды дайындау үшін жұмыс орнын дайындайды. (Тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыру)		5, 6	1	24	20	4								12
	ОН 5.7 тТғамдар мен аспаздық өнімдердің рецепттер жинағын пайдаланады, технологиялық карталарды жасайды. (Калькуляция)		5, 6	1	24	18	6								12
	ОН 5.8 Шығыстар мен кірістерге талдау жүргізеді, ұсынылатын тағамдар мен қызмет көрсету сапасын арттыру мақсатында жұмысты оңтайландыру әдістерін енгізеді. (Тамақтану кәсіпорындарының экономикасы)		5	1	24	24									24
	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>Консультации</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
<b>Ф</b>	Валеология	2		1	24	24				12	12			
<b>Ф</b>	Дүниежүзілік тарихы	2		1	24	24					24			
<b>Ф</b>	Биология	3		1	24	24						24		
<b>Ф</b>	Қазақстан құқығы	3		1	24	24							24	
<b>Ф</b>	АҚТҚ/ЖҚТБ алдын алу	1		1	24	24			24					
<b>Ф</b>	Кәсіби қызмет саласында кәсіби лексиканы қолдану	4		2	48	48						24	24	
<b>Ф</b>	"Тілді білу - өмір талабы"	3		3	72	72			36	12	24			
<b>Ф</b>	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>1752</b>		<b>686</b>	<b>976</b>	<b>720</b>	<b>930 678</b>

---

40.3

42.4

42.3

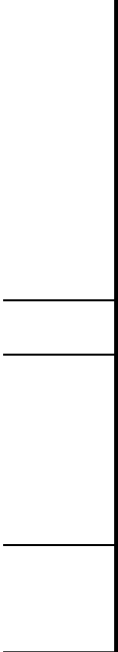
40.4

39.8





0



0

\_\_\_\_\_

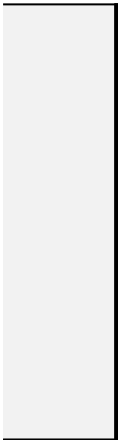
\_\_\_\_\_

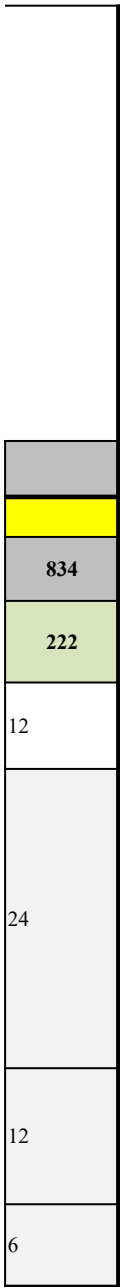
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





168
132
24
12
12

12
72
<b>408</b>
12
12

48
336
72
<b>858</b>
48
48
48
48
<b>954</b>

