

Маңғыстау облысының білім басқармасы

Маңғыстау техникалық колледжі

«Келісілді»  
«Рахат» МКҚК  
директоры  
  
М.Сақтағанова  
« 27 » 08 2020 ж

«Келісілді»  
«Сәтті» кафесі  
директоры  
  
Ә.Сармурзин  
« 27 » 08 2020 ж

«Бекітемін»  
МТК директорының  
міндетін атқарушы  
  
Б.Шанкенова  
« 28 » 08 2020 ж

Оқу жұмыс жоспары

Білім беру коды бейіні: 1500000 - Ауыл шаруашылығы, ветеринария және экология  
Мамандығы: 1504000 - Фермер шаруашылығы (бейін бойынша)  
Біліктілігі: 150404 2 - Аспаз

**Оқу жұмыс жоспары**  
**Маңғыстау техникалық колледжі**

Білім беру коды және бейіні: 1500000 - Ауыл шаруашылығы, ветеринария және экология

Мамандығы: 1504000 - Фермер шаруашылығы (бейін бойынша)

Біліктілігі: 150404 2 - Аспаз

Оқыту түрі: күндізгі

Оқытудың нормативтік мерзімі: 10 ай;

Жалпы орта білім базасында

**1.Оқу графигі**

Курстар	Қыркүйек					Қазан				Қараша				Желтоқсан				Қаңтар				Ақпан				Наурыз				Сәуір				Мамыр				Маусым				Шілде				Тамыз											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-5	3-9	10-16	27-23	24-31					
I																16	КМ 2	КМ 2	КМ 2	КМ 2	КМ 2	КМ 2	К	К									9	КМ 3	КМ 3	КМ 3	КМ 3	КМ 4	КМ 4	КМ 4	КМ 4	КМ 4	КМ 4	АА	ҚА												

**ШАРТТЫ БЕЛГІЛЕР**

К-каникул	АА-аралық аттестаттау	ҚА-қортынды аттестаттау	КМ-кәсіби модуль
-----------	-----------------------	-------------------------	------------------

### III. Оқу процесінің жоспары

индекс	Циклдер мен пәндердің/модульдер мен тәжірибе атаулары	Бақылау нысаны			Оқу уақытының көлемі (сағаттар)				I курс	
		емтихан	сынақ	Бақылау жұмысы	барлығы	Оның ішінде:			1 семестр 16 апта	2 семестр 9 апта
						Теориялық сабақтар	Практикалық (зертханалық практикалық) сабақтар	Өндірістік оқыту/кәсіптік тәжірибе		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Білікті жұмысшы кадрлар</b>										
<b>БМ</b>	<b>Базалық модульдер</b>				<b>350</b>	<b>64</b>	<b>286</b>			
<b>БМ 01</b>	<b>Кәсіптік қызмет аясында кәсіптік лексиканы қолдану</b>		+	+	<b>118</b>		<b>118</b>		<b>64</b>	<b>54</b>
БМ 01-1	Кәсіби орыс тілі				64		64		64	
БМ 01-2	Кәсіби шетел тілі				54		54			54
<b>БМ 02</b>	<b>Мемлекеттік тілде іс қағаздарын құрастыру</b>		+		<b>68</b>		<b>68</b>		<b>32</b>	<b>36</b>
БМ 02-1	Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу				68		68		32	36
<b>БМ 03</b>	<b>Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру</b>		+		<b>100</b>		<b>100</b>		<b>64</b>	<b>36</b>
БМ 03-1	Дене тәрбиесі				100		100		64	36
<b>БМ 04</b>	<b>Қазақстанның тарихын, әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну</b>		+		<b>64</b>	<b>64</b>			<b>64</b>	
БМ 04-1	Қазақстан тарихы				64	64			64	
	1504042 – "Аспаз" біліктілігі									
<b>КМ</b>	<b>Кәсіптік модульдер</b>				<b>1018</b>	<b>284</b>	<b>266</b>	<b>468</b>		
<b>КМ 01</b>	<b>Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау</b>			+	<b>160</b>	<b>96</b>	<b>64</b>		<b>160</b>	
	Тамақ дайындау технологиясы				32	32			32	
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				32	32			32	
	Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері				32	32			32	
	Еңбек қорғау				64		64			
<b>КМ 02</b>	<b>Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау</b>	+		+	<b>376</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>216</b>	<b>160</b>	
	Тамақ дайындау технологиясы				32	16	16		32	

	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				32	16	16		32
	Тауартану				32	16	16		32
	Тамақтану кәсіпорын жабдықтары				64	48	16		64
	Оқу танысу тәжірибесі				72			72	
	Технологиялық тәжірибе				144			144	
<b>КМ 03</b>	<b>Өртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өндеуді орындау</b>	+		+	<b>243</b>	<b>46</b>	<b>53</b>	<b>144</b>	<b>99</b>
	Тамақ дайындау технологиясы				9		9		9
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				18	10	8		18
	Тауартану				18	9	9		18
	Тамақтану кәсіпорын жабдықтары				18	9	9		18
	Саудалық есептеулер				36	18	18		36
	Өндірістік оқыту				72			72	
	Технологиялық тәжірибе				72			72	
<b>КМ 04</b>	<b>Дайын өнімді безендіру және өткізу</b>	+	+	+	<b>207</b>	<b>46</b>	<b>53</b>	<b>108</b>	<b>99</b>
	Өртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өндеуді орындау				18	10	8		18
	Тамақ дайындау технологиясы				18	9	9		18
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				18	9	9		18
	Тауартану				9		9		9
	Тамақтану кәсіпорын жабдықтары				18	9	9		18
	Стандарттау, сертификаттау, метрология негіздері				18	9	9		18
	Өндірістік оқыту				36			36	
	Технологиялық тәжірибе				72			72	
<b>БҰАМ 01</b>	<b>Білім беру ұйымы анықтайтын модульдер</b>				<b>32</b>		<b>32</b>		<b>32</b>
АА 01	Аралық аттестаттау				36				
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				
	Білікті жұмысшы кадрлар деңгейі үшін міндетті оқыту бойынша жиыны				1440				
К	Консультациялар	оқу жылына 100 сағаттан көп емес							
Ф	Факультативтік сабақтар	теориялық оқыту кезінде аптасына 4 сағаттан артық емес							
	Барлығы:				1640				

Ескерту

БМ- базалық модульдер;

КМ – кәсіби модульдер;

ББҰМ – білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер;

АА – аралық аттестаттау;

КА – қорытынды аттестаттау;

К – консультациялар;

Ф – факультативтер.

Қорытынды: арнайы пәндерден емтихан тапсыру

Негізгі: Оқу жұмыс бағдарламасы ҚР БҒМ 2017 жылғы №553 бұйрығы 389 қосымша негізінде жасакталды.

Колледж әдістемелік кеңесінің отырысында қаралды және бекітілді «28» 08 2020 жыл хаттама № 1

Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары



Е.Билалов