

Астана қаласы әкімдігінің "Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі" ШЖҚ МКК



ЖЕЛПІЛДІ  
Астана қаласы "Ташкент бас аспаздар"  
тарапынан  
Р.Имамниязов  
2023 ж.



Қышбаева  
2023 ж.

### Оқу жұмыс жоспары

**Мамандығы:** 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Біліктілік:** 3W10130302 Аспазшы

3W10130301 Кондитер-безендіруші

**Оқыту нысаны:** күндізгі

**Білім беру бағдарламасын меңгеру мерзімі:** 2 жыл 10 ай негізгі орта білім беру базасында

### I. Оқу процесінің графигі

Курс	Қыркүйек				Қазан					Қараша				Желтоқсан					Қаңтар					Ақпан				Наурыз				Сәуір				Мамыр				Маусым				Шілде					Тамыз			
	1	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
I	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	52
II	TO 12												ӨӨ	ӨӨ	ӨӨ	ӨӨ	ӨӨ	ӨӨ	Д	Д	TO 12												ӨӨ	ӨӨ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	ДЖ	МК	АА	АА	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д
III	TO 8								КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	Д	Д	TO 8								КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	КТ	МК	АА	ҚА													

### Шартты белгілер

- TO** Теориялық оқыту      **КП** Кәсіби практика      **ҚА** Қорытынды аттестаттау      **МК** Мерекелік күндер  
**ӨӨ** Өндірістік оқыту      **АА** Аралық аттестаттау      **ДЖ** Дала жиыны      **Д** Демалыстар

### II. Уақыт бюджеті бойынша жиынтық мәліметтер

Курс	Теориялық оқыту			ДЖ	Аралық аттестаттау	Өндірістік оқыту және кәсіби тәжірибе	Дипломдық жобалау (егер жоспарланса)	Қорытынды аттестаттау	Мерекелік күндер	Демалыстар	Оқу жылындағы барлық апта
	апта	сағаттар	кредиттер								
I	24	864	36	1	2	13		1	1	11	52
II	24	864	36		1	14		1	1	11	52
III	16	576	24		1	22		1	1	2	43
<b>Барлығы</b>	<b>64</b>	<b>2304</b>	<b>96</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>147</b>



ОН 1.2.	Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.			2	48		48										24	24
<b>БМ 2</b>	<b>Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану</b>	5,6	1	2	48													
ОН 2.1.	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.			1	24	24											24	
ОН 2.2.	Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.			1	24	24												24
<b>БМ 3</b>	<b>Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану</b>	5,6	1	5	120													
ОН 3.1.	Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.			1	24	24											24	
ОН 3.2.	Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.			1	24	24											24	
ОН 3.3.	Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.			1	24	24												24
ОН 3.4.	Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.			1	24	24												24
ОН 3.5.	Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.			1	24	24												24
<b>ҚМ</b>	<b>Кәсіби модульдер</b>																	
<b>ҚМ 1</b>	<b>Өнімдерді алғашқы аспаздық өндеуді орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау</b>	1	1	12	288													
ОН 1.1.	Санитарлық және қауіпсіздік нормаларын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды және нормативтік-техникалық құжаттаманың сақталуын орындау.			3	72	12	12					48		72				
ОН 1.2.	Өнімдерді алғашқы аспаздық өндеуді орындау және олардан жартылай фабрикаттарды дайындау.			9	216	36	12					168		216				
<b>ҚМ 2</b>	<b>Әртүрлі тәсілдерді қолдана отырып өнімдерге жылмен аспаздық өндеу жүргізу.</b>	2	1	16	384													
ОН 2.1.	Шикізаттың әртүрлі түрлерінен сорпалар, тұздықтар, гарнирлер мен көкөністерден, саңырауқұлақтардан тағамдар ассортиментін дайындау және ұсыну.			6	144	24	36					84		144				
ОН 2.2.	Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар ассортиментін дайындау және ұсыну.			4	96	12	12					72		96				

ОН 2.3.	Еттен, ауылшаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар асортиментін дайындау және ұсыну.			4	96	12	12					72					96
ОН 2.4.	Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалатын тағамдарды дайындау.			2	48	12	12					24					48
<b>КМ 3</b>	<b>Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау</b>		3	1	11	264											
ОН 3.1.	Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.				3	72	12	12				48					72
ОН 3.2.	Жас ерекшеліктеріне сәйкес тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.				8	192	12	12				168					192
<b>КМ 4</b>	<b>Әлемнің негізгі ұлттық тағамдарын дайындау</b>	<b>4</b>		1	15	360											
ОН 4.1.	Азиялық тағамдарды дайындау.				5	120	16	8				96					120
ОН 4.2.	Паназиялық тағамдарды дайындау.				5	120	16	8				96					120
ОН 4.3.	Еуропалық тағамдарды дайындау.				5	120	16	8				96					120
<b>АА</b>	<b>Аралық аттестаттау</b>				1,5	36		36									36
<b>ҚА</b>	<b>Қорытынды аттестаттау</b>				1,5	36		36									36
	<b>Жұмысшылардың біліктілігін міндетті түрде оқытуға арналған жиынтық</b>				60	1440						972					
<b>3W10130301 - Кондитер-безендіруші біліктілігі</b>																	
<b>КМ</b>	<b>Кәсіби модульдер</b>																
<b>КМ 5</b>	<b>Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау</b>		5	1	23	552											
ОН 5.1.	Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.				3	72	12	12				48					72
ОН 5.2.	Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.				5	120	36	12				72					120
ОН 5.3.	Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.				4	96	12	12				72					96
ОН 5.4.	Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.				3	72	12	12				48					72
ОН 5.5.	Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.				4	96	12	12				72					96
ОН 5.6.	Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.				4	96	24	24				48					96
<b>КМ 6</b>	<b>Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау</b>	<b>6</b>		1	13	312											
ОН 6.1.	Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.				4	96	18	6				72					96
ОН 6.2.	Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.				3	72	18	6				48					72
ОН 6.3.	Үгілмелі және қайнатпа қамырды бөлу.				3	72	18	6				48					72



Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» ШЖҚ МКК 3W10130302 – «Аспазшы», 3W10130301 Кондитер-безендіруші біліктілігі бойынша білікті жұмысшыларды, қызметшілерді даярлаудың орта кәсіптік білім беру бағдарламасының

**жұмыс оқу жоспарына түсіндірме жазба**

(оқу түрі-күндізгі, білім беру базасы-негізгі орта білім беру)

Оқу жұмыс жоспары 2023 жылғы кредиттік-модульдік оқыту негізінде әзірленді.

**Білім коды мен бейіні:** 101 Қызмет көрсету саласы

**Мамандығы:** 10130300 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Біліктілігі:** 3W10130302 «Аспазшы», 3W10130301 Кондитер-безендіруші

**Оқыту түрі:** күндізгі, нормативті оқыту мерзімі: 2ж.10 ай

Оқу жұмыс жоспары Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 бұйрығы, «Мектепке дейінгі тәрбие және оқыту, орта, арнаулы, қосымша, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтері жүргізу үшін міндетті құжаттардың тізбесін және олардың нысандарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2020 жылғы 6 сәуірдегі № 130 бұйрығы және «ТаЛар» ҰАҚ әзірлеген техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының ТЖКБ мамандықтары бойынша өзектендірілген үлгілік оқу жоспарлары басшылыққа алынды.

Оқу жұмыс жоспары мен бағдарламаларын әзірлік процесінде «ТаЛар» КЕАҚ-әзірлеген әдістемелік ұсынымдар пайдаланылды. Білікті маман даярлаудың халықаралық тәжірибесіне сүйене отырып құрастырылды.

Академиялық дербестікті енгізу мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына сәйкес қарастырылды.

Оқу жұмыс жоспарларын әзірлеуге арналған әдістемелік ұсынымдар негізінде жұмысшы біліктілігінің деңгейі үшін кәсіби құзиреттер әзірленді және міндетті оқытуға сағат саны өзмодульдер ішінде сағаттарға қайта бөлу жүргізілді.

**Білім беру бағдарламасының құрылымы мен көлемі.**

Жалпы білім беретін пәндер 1440 сағатты 60 кредитті қамтиды. Жалпы білім беретін пәндерді оқыту жаратылыстану-математикалық бағыты бойынша. Үлгілік оқу жоспарына сай «Қазақ тілі» пәні 72 сағат, «Қазақ әдебиеті» -120 сағат (2022 жылғы 3 тамыздағы №348 бұйрығымен «Өзін-өзі тану» пәні алынып тасталды. Жастардың рухани адамгершілік қасиетін дамыту мақсатында «Өзін-өзі тану» пәніне берілген 48 сағат «Қазақ әдебиеті» пәніне берілді), «Орыс тілі және әдебиеті» - 96 сағат, «Ағылшын тілі» - 96 сағат, «Қазақстан тарихы» - 96 сағат, «Математика» -192 сағат, «Информатика» - 48 сағат, «Алғашқы әскери және технологиялық дайындық» пәні 96 сағат, оның ішінде 36 сағат оқу-дала жиыны, «Дене тәрбиесі» -120 сағат.

Тереңдетілген деңгей - 288 сағат, Физика -144 сағат, Химия-144 сағат.

Стандарттық деңгей -144 сағат, Биология – 96 сағат, Дүниежүзі тарихы- -48 сағат.

Жалпы білім беретін пәндер бойынша аралық аттестаттау: қазақ тілі, орыс тілі мен әдебиеті, Қазақстан тарихы, математика және тереңдетілген деңгейде химия пәнінен емтихандар өткізу қарастырылды.

Дене тәрбиесі курсы аяқталғаннан кейін қосымша бюджет бөлінбейтін емтихан тапсырылады.

Аралық аттестация -72 сағат - 3 кредит

**Жұмыс біліктілігінің деңгейі-3W10130302 – «Аспазшы»**

Базалық модульдер -288 сағат 12 кредит: «Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру» -120 сағат - 5 кредит, «Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану» - 48 сағат 2 кредит, «Экономикалық базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану» - 120 сағат 2 кредит.

Кәсіптік модульдер -1296 сағат 54 кредит, өндірістік практика - 504 сағат, кәсіптік практика - 468 сағат.

Факультативтік сабақтар аптасына 2 кредит (48 сағат) жоспарланып, білім алушының жеке және ұлттық құндылықтарды қалыптастырып, рухани болмысын жаңғырту мақсатында «Отбасы құндылықтары»; ұлтжандық пен отансүйгішке беру мақсатында «Тұлғатану», кәсіптік даярлықтың сабақтастығы мен үздіксіздігі қамтамасыз ету мақсатында «Саудалық есептеулер», «Ұлттық тағамдар технологиясы», «Тауартану» оқыту қарастырылды.

«Аспазшы» біліктілігін алуға біліктілік емтиханы демонстрациялық емтихан нысанында өткізіледі. Өткізу уақытына 36 сағат жұмсалады. Демонстрациялық емтиханы арналған тапсырмалар WorldSkills кәсіби стандарттары талаптарының негізінде және ережеде ұсынылған бағалау материалдарын ескере отырып әзірленіп, жұмыс беруші әлеуметтік серіктестер, арнайы пән оқытушылары мен оқу шеберлерінің қатыстысуымен іске асырылады. Бітірушінің кәсібі бойынша жұмыстың бір немесе бірнеше негізгі түрлерін орындауын көрсетуі ретінде ұйымдастырылады.

#### **Жұмыс біліктілігінің деңгейі-3W10130301 – Кондитер-безендіруші**

Кәсіптік модульдер – 1152 сағат 48 кредит, кәсіптік практика - 792 сағат.

Міндетті оқыту сағаттарын циклдар бойынша сақтай отырып, орта есеппен 30 % теориялық оқытуды, 70 % кәсіпорын базасындағы практикалар мен білім беру ұйымдары базасында өтетін өндірістік оқытуды құрайды. Аралық аттестаттау – 36 сағат.

Жұмысшылардың біліктілігін міндетті түрде оқытуға арналған жиынтық 1440 сағат.

Біліктілік деңгейін көтеру үшін міндетті оқытуға барлығы 4320 сағат.

Факультативтік сабақтар аптасына 4 сағаттан жоспарланып, базалық модуль бағытында оқытылатын «Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру» пәнін жалғастыру мақсатында «Дене тәрбиесі»; кәсіптік даярлықтың сабақтастығы мен үздіксіздігін қамтамасыз ету мақсатында «Тамақтану физиологиясы», «Кондитер өнімдерінің технологиясы» оқыту қарастырылды.

«Кондитер-безендіруші» біліктілігін алуға біліктілік емтиханы демонстрациялық емтихан нысанында өткізіледі. Өткізу уақытына 36 сағат жұмсалады. Демонстрациялық емтиханы арналған тапсырмалар WorldSkills кәсіби стандарттары талаптарының негізінде және ережеде ұсынылған бағалау материалдарын ескере отырып әзірленіп, жұмыс беруші әлеуметтік серіктестер, арнайы пән оқытушылары мен оқу шеберлерінің қатыстысуымен іске асырылады. Бітірушінің кәсібі бойынша жұмыстың бір немесе бірнеше