

ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
« № 15 колледж» МКҚК

КЕЛІСІЛДІ

Оқу бағдарламасын
Мамандық бағдарламасын
Қағазмен қарастыру
« 31 » « 08 » 201__ ж.



Келісімшінің
Қолы
« 31 » « 08 » 201__ ж.



« № 15 колледж» МКҚК
Бекірісшінің
Қолы
« 20 » « 08 » 201__ ж.



ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ

Білім коды және бейіні: 1500000 - Ауылшаруашылығы, ветеринария және экология
Мамандығы: 1504000 - Фермер шаруашылығы (бейін бойынша)
Біліктілігі: 1504042 - Аспазшы

№ 3848 8920000

Оқу нысаны: күндізгі
Оқытудың нормативтік мерзімі: 2 жыл 10 ай
Негізі: орта білім негізінде

001 8920000
9960 001

18-49

**1504000 – «Ферма шаруашылығы»
1504042 – «Аспазшы»
ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫНА ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА**

00 – Ферма шаруашылығы мамандығы 1504042- «Аспазшы» біліктілігі бойынша жұмыс оқу жоспары
Бликасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы № 1080 қаулысына өзгерістер мен толықтырулар енгізу туралы
стан Республикасы Үкіметінің 2016 жылғы 13 мамырдағы № 292 қаулысымен бекітілген «Техникалық және
тік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты» негізінде және «Техникалық және кәсіптік білім беру
ндықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік білім беретін оқу бағдарламаларын бекіту туралы»
стан Республикасы Білім және ғылым Министрінің 2015 жылғы 15 маусымдағы № 384 бұйрығына өзгерістер мен
іктырулар енгізу туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым Министрінің 2016 жылғы 22 қантардағы № 72
ығының 303-қосымшасына, ҚР Білім және ғылым Министрінің 2015 жылғы 15 маусымдағы №384 бұйрығының
қосымшасына сәйкес жасалды, жұмыс беруші мекемемен келісілді.

Жұмыс оқу жоспарлары техникалық және кәсіптік білім берудің коды мен бейінін, біліктілігін, базасын, нысаны
нормативтік мерзімін көрсетеді.

Жұмыс оқу жоспарлары оқу пәндерінің тізімін, көлемін, мамандықтарға, біліктілігіне сәйкес оқыту тәртібі мен
ылау түрлерін, техникалық және кәсіптік білім беру орындарындағы оқу мерзімін мемлекеттік деңгейде белгілейтін
ізгі құжаттың бірі болып табылатын және білім беру бағдарламасының жалпы бағытын, көлемі мен негізгі мазмұнын
кындайды.

Жұмыс оқу жоспары циклдер бойынша оқу пәндерінің атауларын және оқу жұмысының түрлерін, оқу уақытының
лемін, оларды оқытудың тәртібі мен бақылаудың нысанын қамтиды.

Жұмыс оқу жоспарларын әрбір құрылымдық элемент үшін (жалпы білім беретін, жалпы гуманитарлық,
еуметтік-экономикалық, жалпы кәсіптік және арнайы пәндер, емтихандар, консультациялар мен факультативтік
абактар, жұмыс берушілердің талаптарын ескере отырып, білім беру ұйымдары анықтаған өндірістік оқыту және
әсіптік практика) оқу мерзіміне байланысты бөлінген оқу уақытының сағаттары, жұмыс оқу жоспарының кәсіптік
практика бөлімінде кәсіптік практиканың барлық түрлері көрсетілген.

Жұмыс оқу жоспарында бақылау нысаны курстарда және жартыжылдықтарда белгіленетін пәндер бойынша ынақтар мен емтихандарды қамтиды.

Теориялық оқытудың күндізгі нысаны оқу уақытының жалпы көлемі аптасына кемінде 36 сағат болатын міндетті оқу жүктемесі есебінен айқындалды (бұл ретте көрсетілген көлемге факультативтік пәндер бойынша сабақтар мен консультациялар кірмейді).

Жұмыс оқу жоспары мамандық бойынша олардың ерекшеліктерін және жұмыс беруші талаптарын есепке ала отырып, әзірленді.

Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2016 жылғы 13 мамырдағы № 292 қаулысымен көрсетілгендей АӘД пәніне 100 сағат бөлінген. Бұл ҚР Білім және ғылым Министрінің 2015 жылғы 15 маусымдағы №384 бұйрығының 577-қосымшасымен салыстырғанда 40 сағат көлемінде артық. Осы 40 сағатты «Техникалық және кәсіптік білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдарына оқуға қабылдаудың үлгі қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 19 қаңтардағы №130 қаулысымен бекітілген техникалық және кәсіптік білім мамандықтарының бейіні бойынша жалпы білім беру пәндерінің тізбесіне сәйкес математика пәніне – 20 сағат, физика пәніне – 20 сағат берілді. АӘД пәнінің 30 сағаты 1-курсның 2 семестрінде, 70 сағаты 2-курста, оның 34 сағаты 3-семестрде, 36 сағаты әскери даға жиынын өткізу үшін 4-семестрде оқытылады.

Бұл өзгерістер 2018 жылы 31 тамызда өткізілген педагогикалық кенесте талқыланып, №1 хаттамасымен бекітілді.

Білім алушыларға консультация үшін 100 сағат беріледі. Консультация өткізу уақытын және түрін (топтық, жеке, жазбаша т.т.) қолжазбаныңді әдістемелік кенес отырысында қаралып, 31 тамыз 2018 жылғы №1 хаттамасымен анықталды.

Факультативтік сабақтар жұмыс оқу жоспарымен, аптасына 4 сағаттан аспайтын есеппен берілді және тізімі жұмыс оқу жоспарының 1-қосымшасымен бекітілді.

Барлық пәндер бойынша, бақылау жұмысы, сынақ алу, емтихан – негізгі түрлері болып есептелетін, аралық аттестация өткізу қарастырылған.

Бакылау жұмыстары мен сынақ алу, осы пәнді оқытуға берілген уақыт есебінен өткізіледі; емтихандар – аралық аттестацияға берілген уақытта (дене тәрбиесінен басқасы). Емтихан сессиясының бір аптасына енгізілетін емтихан саны екіден аспайды.

Корытынды аттестация. Білім алушылардың даярлық деңгейін бағалау үшін, білім беру бағдарламасын меңгеру аяқталғаннан кейін, дипломдық жұмысты (жоба) қорғау түрінде қорытынды аттестация өткізіледі.

Дәрісханалар мен шеберханалар тізімі:

Дәрісханалар:

- Қазақ тілі және әдебиеті
- Орыс тілі және әдебиеті
- Шет тілі
- Қазақстан тарихы
- Тарих және қоғамдық пәндер
- Математика
- Физика
- Химия
- Биология
- География
- Әлеуметтік-экономикалық пәндер
- Алғашқы әскери дайындық
- Сызу және инженерлік графика
- Еңбекті қорғау
- Материалтану
- Электротехника
- Өзін-өзі тану
- Арнайы пәндер

Әдістемелік кабинет

Зертханалар:

Физика

Химия

Информатика және есептеуіш техникалары

Шеберханалар:

Слесарлы-техникалық

Оқу-өндіріс шеберханасы

Оқу полигоны:

Спорт кешені:

Спорт алаңшасы

Кен бейінді ашық стадион

Залдар:

Кітапхана

Оқу залы

Конференция залы

Ақт залы

техникалық және кәсіптік білім (01.09.2017ж.)
 1500000 - Ауыл шаруашылығы, ветеринария және экология
 Фермер шаруашылығы
 504000 - Фермер шаруашылығы
 504042 - Аспазшы

Оқу нысаны: күндізгі
 Оқытудың нормативтік мерзімі: 2 жыл 10 ай
 негізгі орта білім беру базасында

Оқу үдерісінің жоспары

Курстар бойынша бөлу

Цклдер және пәндердің индексі	Циклдер және пәндердің атауы	Бакылау нысаны				Оқу уақыты-н көлемі		1-курс Т31+П9												2-курс Т27+П13												3-курс Т13+П26+КА1											
		Емтихан	Сынақ	Бакылау жұмысы саны	курстық жұмыс	Жалпы сағат саны	теориялық сабақтар	практикалық саб-р (ЗПС)	Семестрлер бойынша бөлу	1-сем-17 (612) Т-17			2-сем-23 (828) Т-19-			Жалпы 2-курс сағаты			3-сем-17 (612) Т-12+П5			4-сем-23 (828) Т-16+П-7			Жалпы 3-курс сағаты			5-сем-17 (612) Т-9+П-8			6-сем-23 (828) Т-6+П-17												
										оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның	оның																
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						
ЖБП.00	Жалпы білім беру пәндері					1448	1144	304	22.2	1072	564	178	8	0	508	30	0	0	376	272	186	52	0	104	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
ЖБП.01	Қазақ тілі және әдебиеті	2				160	160		1.2	160	68				92				116	48																							
ЖБП.02	Орыс тілі және әдебиеті	2				160	160		1.2	160	68				92				116	48																							
ЖБП.03	Шет тілдері		4			116	116		3						0				116	48																							
ЖБП.04	Қазақстан тарихы					52	52		1	52	52	52			0				116	48																							
ЖБП.05	Дүние жүзілік тарихы					58	58		1	58	58	58			0				116	48																							
ЖБП.06	Қоғамтану					164	164		1.2	164	68				96				116	48																							
ЖБП.07	Математика 144+20	2				72	40	32	3						0				72	72	40	32																					
ЖБП.08	Информатика					144	92	52	1.2	144	68				76				72	78	58	20																					
ЖБП.09	Физика					78	58	20	3						0				78	78	58	20																					
ЖБП.10	Химия	3				76	68	8	1	76	76	68	8		0				78	78	58	20																					
ЖБП.11	Биология 56+20					40	40		3						0				40	40	40																						
ЖБП.12	География					156	156		1.2	156	72				84				40	40	40																						
ЖБП.13	Дене шынықтыру	2				100	64	36	2.3,4	30					30				70	34																							
ЖБП.14	Алғашқы әсері дайындық (140-					284	0	284	6,8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	234	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
ЖГП.00	Жалпы гуманитарлық пәндер					72	72		3,4						0				72																								
ЖГП.01	Кәсіби қазақ (орыс) тілі					72	72		3,4						0				72																								
ЖГП.02	Кәсіби шет тілі					140			3,4,5,6						0				90	48																							
ЖГП.03	Дене шынықтыру					330	216	114	17	164	36	36	26	10	128	58	70	0	120	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
ЖКП.00	Жалпы кәсіптік пәндер					86	58	28	2	40					44	4	40		36	24																							
ЖКП.01	Қалықулашы мен есеп негіздері					80	48	32	2	44					44	4	40		36	24																							
ЖКП.02	Тұтынушыларға қызмет көрсетулі ұйымдастыру	1				86	58	28	2	40					40	24	16		46	26																							

Техникалық және кәсіптік білім жұмыс оқу жоспарына қосымша
01.09.2018 жыл

Білім беру коды және бейіні: 1500000 - Ауыл шаруашылығы, ветеринария және экология
Мамандығы: 1504000 – Фермер шаруашылығы
Біліктілігі: 1504042 – Аспазшы

Оқу нысаны: күндізгі
Оқытудың нормативтік мерзімі : 2 жыл 10 ай
негізгі орта білім беру базасында

Циклдер және пәнді ердің нінде ксі	Циклдер және пәндердің атауы	Барлығы Зжылға	Курстар бойынша бөлу		
			I курс	II курс	III курс
К	Консультациялар	300	100	100	100
Ф	Факультативтік сабақтар	340	140	140	60
Ф1	Өлкетану	35	35 ✓		
Ф2	Өзін-өзі тану	68	34 ✓	34	
Ф3	Еңбек заңдылықтары	56	26 ✓	30	
Ф4	Қазақстан құқығы	35		35	
Ф5	Өндірістік экономика	36	16	20	
Ф6	Бизнес жоспар	75	29	21	25
Ф7	Ақмоэология	35			35

Директордың ОҚЖ орынбасары:



БЕКІТЕМІН

Директордың ОЖК орынбасары

2020 ж.

КҮНТІЗБЕЛІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

Пән аты: Қалықуылыз пәніне есеп негіздері (844)

Мамандығы: 1504000 - Фермер шаруашылығы (бейіа бойынша)

Біліктілігі: 1504042 - Аспаушы.

Курс: 10

Топ: 12-49.

Колледждің әдістемелік кеңес отырысының _____ жылғы № _____ хаттамасымен бекітілген оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрастырылған
(бағдарламаны бекіткен ұйым аты)

Сағат саны <u>46.</u> оның ішінде:	
Теориялық сабақтар	Іс-тәжірбиелік сабақтар
<u>46.</u>	

«Фермер шаруашылығы негіздері»
ӘБ отырысында қаралған

Хаттама № 1. «29» 08. 2020 ж.

ӘБ жетекшісі: Е. Аманжол А.Ержанова
(колы) аты жөні

Құрастырған оқытушы: Д.У. Смагулова Д.У. Смагулова
(колы) аты жөні

Әдіскер: Б. Абдикаримова Б. Абдикаримова

Оқу сағаттарын бөлу жоспары

Реттік №	ОҚУ ЖҰМЫС ТҮРЛЕРІ	БАРЛЫҒЫ
1	Пәнге бөлінген сағат саны	46.
2	Іс-тәжірбиелік сабақтар	—
3	Оқытудың дәстүрлі әдістері	
4	Оқытудың техникалық құралдарын (ОТҚ) қолданумен өтетін сабақтар	
5	Компьютерді қолданып өтетін сабақтар	
6	Оқытудың дәстүрлі емес сабақ түрлері, белсенді оқыту әдістерін қолдану	
7	Кеңес беру.	
	Барлығы:	

Қорытынды аттестациялау және бақылаулар

Реттік №	Бақылау түрлері және қорытынды аттестациялау	Барлығы	Ескертулер
1	Бақылау жұмыстарының саны		
2	Емтихан / <i>сипық</i> -		
3	Бақылау жұмыстарының басқа да түрі.	Тест	

Бағдарламадан ауытқуы жоқ

Сабак №	Бөлімдермен тақырыптардың атауы	Сағат саны	Күні	Сабактың түрі	Оқыту әдісі, білім алушылардың өзіндік жұмысы	Сабактың әдістемелік қамтамасыздануы, көрнекі құралдары, ОТК	тапсырмалары қолданылған негізгі, қосымша әдебиетке
1	2	3	4	5	6	7	8
	Бухгалтерлік есепке алудың жалпы сипаттамасы.	16					
1-2	Есепке алуға ұсынылатын талаптар. Есепке алудың түрлері.	✓ 2	1.09	баяндау сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1; 5-бет
3-4	Есепке алудың міндеттері. Бухгалтерлік есепке алудың мәні мен әдістері.	✓ 2	1.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 7-8-беттер
5-6	Бухгалтерлік есепке алудың элементтері.	✓ 2	2.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 9-бет
7-8	Заманауи кезеңде жетілдіру, есепке алу және есептіліктің негізгі бағыттары.	✓ 2	3.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 12-бет
9-10	Бухгалтерлік есепке алуы ұйымдастырудың қағидағтары мен нысандары.	2	3.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 13-бет
11-12	Есепке алудың құжаттары туралы түсінік.	2	4.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 15-бет
13-14	Құжаттарды жіктеу.	2	4.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 16-бет
15-16	Құжаттардың мазмұны мен ресімдеуге қойылатын талаптары. Басбухгалтердің құқығы, міндеті және жауапкершілігі.	2	4.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1; 19-беттер
	Есептерді автоматтандыру.	14					
17-18	Есептеу құралдарының дамуы.	2	9.09	дәстүрлі сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1; 22-бет

19-20	Шағын калькуляторларды жіктеу. Шағын калькуляторлардың құрылғылары және техникалық-пайдалану сипаттамасы.	2	29.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;27-бет
21-22	Шағын калькулятордағы жұмыс кезінде ондық үтірдің орнын анықтау. Шағын калькуляторға деректерді енгізу. Арифметикалық операциялар.	2	12.09	дәстүрлі сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1;28-бет
23-24	Пайыздық есептеудің түрлері. Пайызға тапсырма шешу.	2	14.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	кесте толтыру, талқылауға арналған сұрақтар мен тест жұмыстары.	Н-1;30-бет
25-26	Баға туралы түсінік. Бағалар түрлері. Жоспар-мәзір, оның мақсаты.	2	15.09	дәстүрлі сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1;33-бет
27-28	Тағамдар рецептураларының және аспаздық өнімдердің жинағы.	2	19.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;37-бет
29-30	Ұннан жасалған, кондитерлік және тоқаш өнімдері рецептурасының жинағы.	2	21.09	дәстүрлі сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1;41-бет
31-32	Қоғамдық тамақтандырудың қоймалық кәсіпорындарындағы шикізат, өнімдер мен ыдыстарды есепке алу.	10		аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;71-бет
33-34	Өнімдер мен ыдыстардың түсу көздері. Сенімхаттарды ресімдеу және есепке алу тәртібі. Қоймадағы өнімдерді босатуды құжаттамалық ресімдеу.	2	22.09	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;74-бет
		2	23.09	аралас сабақ			

35-36	Қоймадағы өнімдерді сандық есепке алуды ұйымдастыру, тауарлық кітапты жүргізу тәртібі. Ыдысты есепке алу.	2	24.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;76-бет
37-38	Тауарлық шығындар және оларды есептен шығару тәртібі. Материалдық жауапты тұлғалардың есептілігі.	2	26.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;79-бет
39	Өндірісте есепке алуды ұйымдастыру.	1	26.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;85-бет
40	Қоймадағы өнімдерге және ыдыстарға түгендеу жүргізу тәртібі	1	26.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;81-бет
41	Өндірісте өнімдерді, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарымен өнімді және тауарларды босату мен сатуды есепке алу.	12					
41	Қоймадағы өнімдердің құжаттамалық ресімделуі.	1	28.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;81-бет
42	Өндірісте есепке алуды ұйымдастыру.	1	28.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;85-бет
43-44	Өндіріске түскен шикізатты құжаттамалық ресімдеу.	2	29.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;86-бет
45-46	Асүйдегі өнімдерді сату және босату туралы есептілік. Өндірістік тамақ пен ыдыс өнімдерінің қозғалысы туралы есеп.	2	30.09	аралас сабак	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1;90-бет

47-48	Тұз бен дәмдеуіштерді есептен шығару тәртібі. Өндірісте шикізатты, жартылай фабрикаттарды және дайын өнімді түгендеу, өткізу мерзімі мен тәртібі.	2	1. / 0	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1; 93-бет
49-50	Кондитерлік цехта шикізат пен дайын өнімдерді есепке алу ерекшеліктері.	2	2. / 0	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1; 102-бет
51-52	Буфеттерде, аспаздық дүкендерінде және басқа бөлшек сауда кәсіпорындарындағы есепке алу.	2	3. / 0	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1; 107-бет
53-54	Ақшалай қаражатты, есептік және кредиттік операцияларды есепке алу.	6					
55-56	Кассалық операцияларды есепке алу және жүргізу тәртібі. Кассаға қолма-қол ақшаның түсуін және берілуін құжаттық ресімдеу. Кассалық кітапты жүргізу тәртібі және кассирдің есептілігі. Кассадағы ақшалай қаражатты және құнды қағаздарды түгендеу.	2	5. / 0	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1; 111-бет
57-58	Есеп шотындағы ақша қаражатын есепке алу, есеп шоты бойынша операциялық құжаттық ресімдеу. Кәсіпорындар мен ұйымдар арасында тауарлар мен көрсетілетін қызметтерге ақшасыз есеп айырысу нысандары.	2	6. / 0	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, кималар, оқулық	Н-1; 113-бет
					әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1; 117-бет

	Еңбекті оның төленуін есепке алу.	12							
60	Жұмыс уақыты мен өнімділікті есепке алу бойынша құжаттама. Қоғамдық тамақтандыру қызметкерлеріне еңбекақы төлеу тәртібі.	2	7.10	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	графикпен жұмыс, кесте, оқулық	Н-1;124-бет		
62	Кепілдер мен жәрдемақылар. Берілген демалыс күндері үшін ақы төлеу есебі.	2	8.10	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	графикпен жұмыс, кесте, оқулық	Н-1;127-бет		
64	Еңбекке уақытша жарамсыздық бойынша жәрдемақыны есептеу, жалақыдан шегеру.	2	9.10	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1;131-бет		
66	Негізгі құралдарды есепке алудың міндеттері. Негізгі құралдарды жіктеу және бағалау.	2	10.10	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	графикпен жұмыс, кесте, оқулық	Н-1;136-бет		
68	Негізгі құралдарды түгендеу ерекшеліктері. Шаруашылық бұйымдарды есепке алу.	2	10.10	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1;140-бет		
70	Бақылау жұмысы.	2	14.10	дәстүрлі сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	қайталау		
72	Кірістерді, шығындарды және қаржы нәтижелерін есепке алу.	6							
74	Кірістерді, шығындарды және қаржы нәтижелерін есепке алудың міндеттері.	2	15.10	аралас сабақ	Баяндау, топтастыру салыстыру	тест, кестелер, қималар, оқулық	Н-1;144-бет		
76	Тауар қалдығына шығынды есептеу.	2	17.10	түсіндіру сабағы	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	Н-1;149-бет		
78	Қорытынды	2	27.10	дәстүрлі сабақ	әңгімелесу, пікір алмасу	Оқулықтар, баяндамалар	қайталау		
	Барлығы	76							



ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ
ӘЛЕУЕТТІ ДАМУ БАСҚАРМАСЫ
«№15 КОЛЛЕДЖ» МКҚК



БЕКІТЕМІН

Директордың ОЖЖ орынбасары

А.Орынбасаров

« 08 » 2020

КҮНТІЗБЕЛІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

Пән аты : Тамақтану кәсіпорнындағы өндірісті ұйымдастыру.

Мамандығы: 1504000-Фермер шаруашылығы

Біліктілігі : 1504042-Аспазшы

Курс: III

Топ: 18/49

«Тамақтандыруды ұйымдастыру мен тігін өндірісі және киімдерді үлгілеу»
ӘБ отырысында қаралған

Хаттама № 1 «29» 08 2020 ж.

Әдіскер: *[Signature]* Б. Абдикаримова

ӘБ жетекшісі: *[Signature]* И.Жунисова

Өндірістік оқыту шебері: *[Signature]* А.Куандикова

2020-2021

Оқу сағаттарын бөлу жоспары

Реттік №	ОҚУ ЖҰМЫС ТҮРЛЕРІ	БАРЛЫҒЫ
1	Пәнге бөлінген сағат саны	
2	Іс-тәжірбиелік сабақтар	
3	Оқытудың дәстүрлі әдістері	
4	Оқытудың техникалық құралдарын (ОТҚ) қолданумен өтетін сабақтар	
5	Компьютерді қолданып өтетін сабақтар	
6	Оқытудың дәстүрлі емес сабақ түрлері, белсенді оқыту әдістерін қолдану	
7	Кеңес беру.	
	Барлығы:	

Қорытынды аттестациялау және бақылаулар

Реттік №	Бақылау түрлері және қорытынды аттестациялау	Барлығы	Ескертулер
1	Бақылау жұмыстарының саны		
2	Емтихан		
3	Бақылау жұмыстарының басқа да түрі.	Тест	

Бағдарламадан ауытқуы жоқ

Саба к. №	Бөлімдер мен тақырыптардың атауы	Сағат саны	Күні	Сабақтың түрі	Оқыту әдісі, білім алушылардың өзіндік жұмысы	Сабақтың әдістемелік қамтамасыздануы, көрнекі құралдар, ОТҚ	Үй тапсырмалары Қолданылған негізгі, қосымша әдебиетке сілтемелер
1	2	3	4	6	7	8	9
1	Қоғамдық тамақтандырудың ұйымдық құрылымы	6					
2	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорын. Үй жайдың құрылымы	2		Жаңа тақырыпты таныстыру	Әңгіме.	«Тамақтандыру кәсіпорны сызбасының жоспары» нұсқа бойынша (асхана, кафе, мейрамхана)	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 3-бет. 10-бет. 14-бет. 24-бет.
3	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының түрлері	2			Графикамен жұмыс	Кітаптар.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 3-бет. 10-бет. 14-бет. 24-бет.
4	Үстеме баға категориялары	2			Аралас сабақ	Оқулықтар	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 3-бет. 10-бет. 14-бет. 24-бет.
5	Өндіріс үйлері	12					

6	Дайындау цехтарының қоймалары және көмекші цехтары	2		Әнгіме.	25-27бет
7	Өндірістік үй жайларға қойылатын жалпы талаптар	2		Графикамен жұмыс	35-39бет
8	Жұмыс орнын ұйымдастыру	2	Жаңа тақырыпты таныстыру	Әнгіме.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов 43-47 бет. 65-70 бет.
9	Көкөніс цехының жұмыстарын ұйымдастыру	2		Аралас сабақ	66-бет
10	«Орамжапырақты, қызанақтарды, қиярларды өңдеу цехы»	2	Аралас сабақ	Әнгіме.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов 67-69 бет.70-71бет. 71-73бет.
11	Цехтағы еңбек қауіпсіздігі және оны қорғау	2		Графикамен жұмыс	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский

12	Ет цехы	20							
13	«Ет цехында жартылай фабрикаларды дайындау жабдықтарымен танысу»	4	Жаңа білім беру сабағы.	Қайталау	Кітап, журналдар	К.Т.К.Ө.Ұ. В.А. Барановский 64-72бет.			
14	Ет цехтағы еңбек қауіпсіздігі және оны қорғау	2	Жаңа тақырыпты таныстыру	Графикамен жұмыс	Кітаптар.	К.Т.К.Ө.Ұ. В.А. Барановский			
15	Балық цехы	2	Өзіндік жұмыс	Графикамен жұмыс	Кітаптар.	К.Т.К.Ө.Ұ. В.А. Барановский			
16	Балықтан жартылай фабрикалар дайындауға арналған жұмыс орнымен танысу	4	Жаңа тақырыпты таныстыру	Арабас сабақ .І	Көрнекілік құралдар, ыдыс-аяқ, плакаттар.	К.Т.К.Ө.Ұ. В.А. Барановский 74-76бет. Н.В. Коршунов 75-76 бет			
17	Балық цехтағы еңбек қауіпсіздігі және оны қорғау	2		Графикамен жұмыс		77-бет			

18	Ыстық цех ұйымдастыру	2	Жаңа білім беру сабағы.	Әңгіме.	Кітаптар.	Н.В. Коршунов 71 бет. 78-79 бет. 79-80 бет. Қ.Т.К.Ө.Ұ.
19	Сүйектен сорпа қайнатуға арналған қазанға жұмыс істеуді үйрену	4		Графикамен жұмыс	Оқулықтар, нұсқаулықтар	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А. Барановский
20	Котлет массасынан алынған жартылай фабрикат дайындау үшін үгіту және түю машиналары	16				
21	Сорпа қайнататын бөлімнің жұмыстарын ұйымдастыру	2	Тәжірибелі к сабақ	Өзіндік жұмыс	Ыдыс-аяқ, қосалқы ыдыстар, асханалақ жаулықтар, салфеткалар	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов
22.	Тұздық дайындайтын бөлімнің жұмыстарын ұйымдастыру	2	Аралас сабақ	Әңгіме.	Кітаптар.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А. Барановский
23	Өнеркәсіп кәсіпорындарында жұмысшыларды және оқушыларды	2		Практикалық сабақ		Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А. Барановский

	тамақтандыру ерекшелері											Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
24	Ыстық цехтағы еңбек қауіпсіздігі және оны қорғау	2			Аз топтардағы жұмыс	Өзіндік жұмыс	Жалпы сұрақ жасау, қысқаша конспект	Аз топтардағы жұмыс.	Көрнекілік құралдар, кітаптар	подностар		Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский бет. 221-222,230 бет.
25	Салқын цехтың жұмыстарын ұйымдастыру	2			Аз топтардағы жұмыс.	Жалпы сұрақ жасау, қысқаша конспект	Графикамен жұмыс		Көрнекілік құралдар, кітаптар	Оқулықтар, стендтер		Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
26	Салқын цехтағы еңбек қауіпсіздігі және оны қорғау	2				Графикамен жұмыс			Оқулықтар, стендтер			Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
27	Кондитер цехының жұмыстарын ұйымдастыру	2				Әңгіме.			Нұсқау картасы			Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
28	Кондитер цехтағы құрал саймандармен жұмыс істеу	2			Аз топтардағы жұмыс.	Өзіндік жұмыс			Көрнекілік құралдар			Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
29	Тағамдар тарату жүйесінің жұмыстарын ұйымдастыру	16										

30	Мамандандырылған тарату жүйелерін жұмыс істеуге үйрету	2		Практикалық сабақ	Көрнекілік құралдар, кітаптар.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов 127-135 бет. В.А Барановский 30-303 бет.
31	Ас үйдегі ыдыстарды ұйымдастыру	4	Аралас сабақ	Қысқаша конспект		Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов 135-136 бет.
32	Тез тоңазитын және салқындатылған тағамдарды пайдалану	2		Практикалық сабақ		Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
33.	Шығаратын өнімдердің сапасын қадағалау	4	Аралас сабақ	Қысқаша конспект.	Көрнекілік құралдар, кітаптар.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов 137-140-бет. 141-142 бет.
34	Өндірістік бақылау ережелері	4	Аз топтардағы жұмыс.	Практикалық сабақ	Көрнекілік құралдар, кітаптар Ыдыс-аяқ, қосалқы ыдыстар, асханалақ жаулықтар	Қ.Т.К.Ө.Ұ. Н.В. Коршунов, В.А Барановский
	3 курс бойынша	70				



КҮНТІЗБЕЛІК - ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020 - 2021 оқу жылы

Семестр _____

Модуль/ пән _____

Шеуербайұлы пән

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық _____

0509000 - Шамағұл мөлдірлігі ұйымшарамсыз

(коды және атауы)

Біліктілік _____

0508012 - Ағназ

(коды және атауы)

Курс 10 кв. Топ (-тар) 20-65 Сағат 54

Педагог: _____

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« _____ »
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

2020 ж. " 18" 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі:

Бейім
(қолы)

Н. Мұрғалиева
Т.А.Ә

Әдіскер:

Б. Абдикаримова

Б. Абдикаримова

К/с	Тақырыптар	Сағат саны	
		Барлығы	
1	КМ02 Пайдаланылатын шикізаттын ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау.	28	
2	КМ03 Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылжумен өндеуді орында	12	
3	КМ04 Дайын өнімді безендіру және өткізу	54	
Барлық сағат саны			

Түсіндірме жазба

Нұсқаларды бақылау:

Нұсқаның №1 Құрылған күні: 31.08.2019
 номері:

Оқу семестрі/сипаты: 612

Семестр 1: 42 Семестр 2: 12

Күрс: 10 ай

Топ: Мамандығы: 0508000 – Тамақтандыруды ұйымдастыру
 Біліктілігі: 0508012 – Аспаз

ПЕРСПЕКТИВТІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР бойынша

оқу уақытының көлемі (сағат):

Жиыны:	54	Теориялық :	38	Практикалық сабақ	16
--------	----	-------------	----	-------------------	----

Бақылау нысаны: Сынақ: Емтихан:

Оқу кезеңі:

Басталу күні: 3.09.2019 Аяқталу күні:

Өткізу орны: №

Қажетті оқу құралдары және ұйымдастыру процесстері:

1. Г. Е. Бесімбаева, Е. Б. Бесімбаев «Аспаздық». Астана. «Фоллиант» 2007 жыл

2. Д.З. Шильман «Тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық процесстері». Мәскеу. «Академия» баспа орталығы. 2014 жыл.

3. Н.Э. Харченко Кулинариялық бұйымдар мен тағам рецептурасы жинағы.

Қосымша әдебиеттері:

1. Н.В. Чужанова «Аспаз» мамандығы бойынша өндірістік оқыту. Жұмыс дәптері.

Андросов «Аспазшы кәсібіне өндірістік оқыту» 1 бөлім Өнімді механикалық аспаздық өңдеу. Мәскеу «Академия» баспа орталығы. 2014 жыл.

Оқытушының байланыс ақпараты:

Оқытушы Тел.:

Күттің белгілеу тақырыптық жоспар мазмұны

Тараулардың және тақырыптары атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабяқ тыңтүрі	ОЖЖ сәйкес бағылау критерийлері	Қажетті оқу материал-ы мен жаб-ды	Үйге тапсыр ма
1 Бөлім Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамын анықтау						
1.1. Судың минералды заттардың, көмірсулардың және пектинді заттардың жіктелу белгілерін анықтау	2	20.11	Когнитивтік компитенция	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратыды	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	М.М. Мирзахано ва 4 бет
2 1.2. Майлардың ақуыздардың және ферменттердің жіктелу белгілерін анықтау	2	3.12	Когнитивтік компитенция	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	10 бет
3 1.3. Дәрумендердің, өзге де азық-түлік заттардың жіктелу белгілерін анықтау.	2	5.12	Когнитивтік компитенция	Дайын өнімді жылудық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	16 бет
4 1.4. Азық-түлік тауарларының энергетикалық құндылығын анықтау.	2	8.12	практикалық компитенция	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	19 бет
5 1.5. Азық-түлік тауарларын жіктеу	2	10.12	Практикалық	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	20 бет
6 1.6. Азық-түлік тауарларының сапасы	2	12.12	Когнитивтік компитенция	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.		19 бет
Еттерді балықтарды ассортименттік белгілері бойынша сәйкестендіру						
7 2.1. Мал етіне, балық тұқымдастарына, теңіз азықтарына сипаттама	2	15.12	Когнитивтік компитенция	Балық түрлерін жіктеу, химиялық құрамын және энергия құндылығын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	91 бет

		2.2. Өнімнің органолептік көрсеткіштерін бағалау.		Практикалық компетенция		Балық сапасын органолептикалық бағалау. Балықты сақтау, ақауларын анықтау.		Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар		91 бет
3 Бөлім Балық және балық өнімдерін сәкестендіру.										
0	3.1. Ысытылған балық сипаттамасы	2	28.12	Когнитивтік компетенция	Ысытылған балық сапасын органолептикалық бағалау. Ысытылған балықты сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91 бет			
0	3.2. Тұздалған балық сипаттамасы	2	28.12	Когнитивтік компетенция	Тұздалған балық сапасын органолептикалық бағалау. Тұздалған балықты сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91 бет			
11	3.3. Балық консервілерінің сипаттамасы.	2	30.12	Когнитивтік компетенция	Балық консервілерінің сапасын органолептикалық бағалау Балық консервілерін сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	91-107 бет			
12	3.4. Балық консервілерінің сапасын бағалау	2	31.12	Практикалық компетенция	Балық консервілерінің сапасын органолептикалық бағалау Балық консервілерін сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91-107 бет			
4 Бөлім. Ет және ет өнімдерін сәкестендіру										
13	4.1. Үй жануар етіне сипаттамасы	2	15.01	Когнитивтік компетенция	Шұжық өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Презентация, видео, материалдар	108 бет			
14	4.2. Шұжық өнімдерінің	2	16.01	Когнитивтік компетенция	Шұжық өнімдерінің	Презентация, видео,	109 бет			

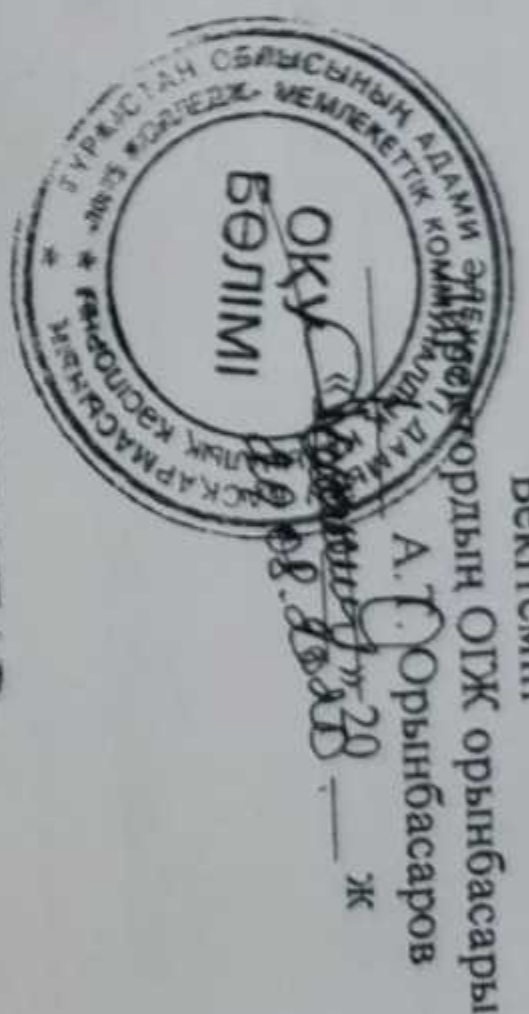
	СИПАТТАМАСЫ								
15	4.3. Ысталған ет және ет концентраттарын сипаттау	2	19.01	Практикалық	Сапасын органолептикалық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Ысытылған ет және ет концентраттарының сапасын органолептикалық бағалау. Ысытылған ет және ет концентраттарын сақтау.	Презентация, видео, материалдар	121 бет	
16	4.4. Консервіленген ет туралы сипаттама	2	19.01	Когнитивтік компетенция	Консервіленген ет сапасын органолептикалық бағалау. Консервіленген етті сақтау, ақауларын анықтау.	Консервіленген ет сапасын органолептикалық бағалау. Консервіленген етті сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	121 бет	
17	4.5. Консервіленген ет сапасына баға беру	2	04.01 10.03-3	практикалық компетенция	Консервіленген ет сапасын органолептикалық бағалау. Теңіз азықтарын сақтау, ақауларын анықтау.	Консервіленген ет сапасын органолептикалық бағалау. Теңіз азықтарын сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	121 бет	
5-Бөлім. Ассортимент түрлері бойынша сүт және сүт өнімдерін сәйкестендіру									
18	5.1. Спыр сүтін сипаттау	2	21.01	Практикалық	Спыр сүтінің сапасын органолептикалық бағалау. Спыр сүтін сақтау.	Спыр сүтінің сапасын органолептикалық бағалау. Спыр сүтін сақтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	126 бет	
19	5.2. Тәтті кою сүт сипаттамасы	2		Когнитивтік компетенция	Тәтті кою сүт пен құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті кою сүт пен құрғақ сүтті, ақауларын анықтау.	Тәтті кою сүт пен құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті кою сүт пен құрғақ сүтті, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	128 бет	
20	5.3. Құрғақ сүт сипаттамасы	1		Когнитивтік компетенция	Құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті кою сүт пен	Құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті кою сүт пен	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	13	

21	5.4. Сымар май сипаттамасы	1		Когнитивтік компетенция	Күрғақ сүтті сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминділер	170 бет
22	5.5. Кілегейді сипаттау	1	25 01	Когнитивтік компетенция	Кілегейдінің сапасын органолептикалық бағалау, Кілегейді сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	128 бет
23	5.6. Қаймақ сипаттамасы	1	0112 25 01	Когнитивтік компетенция	Қаймақ сапасын органолептикалық бағалау, Қаймақты сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	138 бет
24	5.7. Қышқыл диеталық сүт өнімдерін сипаттау	1	1.02	Когнитивтік компетенция	Қышқыл диеталық сүт өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.		145 бет
25	5.8. Қатты және жұмсақ ірімшік өнімдерінің сипаттамасы	1	1.02	Когнитивтік компетенция	Қатты және жұмсақ ірімшік өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау, Қатты және жұмсақ ірімшік өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.		140 бет
26	5.9. Қатты ірімшіктің тауарлық сортын анықтау	2	0111 2.02	Практикалық компетенция	Өнім ақауларын анықтау сапасына баға беру		142 бет

КММОН-1

6 Бөлім. Ассортимент белгілері бойынша жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерін сәйкестендіру

	6.1. Туық жұмыртқасының сипаттамасы	1		3.02	Когнитивтік компетенция	Туық жұмыртқасының сапасын органолептикалық бағалау. Туық жұмыртқасын сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	165 бет
8	6.2. Жұмыртқа өнімдерінің өңделуін сипаттау	1		3.02	Когнитивтік компетенция	Өңделген жұмыртқа өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Өңделген жұмыртқа өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	165 бет
29	6.3. Жұмыртқалардың түрін, санатын және ақауларын анықтау	2		4.02	практикалық компетенция	Өнім ақауларын анықтау.	Кестелер, сызбалар	165 бет
7 Бөлім. Тағамдық майларды ассортимент сипаттамалары бойынша сәйкестендіру								
30	7.1. Азық майлардың классификациясы	1		5.02	Когнитивтік компетенция	Азық майларының сапасын органолептикалық бағалау. Азық майларын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	170-182 бет
31	7.2. Жануар майын сипаттау	1		5.02	Когнитивтік компетенция	Жануар майының сапасын органолептикалық бағалау. Жануар майын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	175 бет
32	7.3. Өсімдік майының сипаттамасы	1		6.02	Когнитивтік компетенция	Өсімдік майының сапасын органолептикалық бағалау. Өсімдік майын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	178 бет
33	7.4. Маргарин және маргарин өнімдерін сипаттау	1		6.02	Когнитивтік компетенция	Маргарин және маргарин өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Маргарин және маргарин өнімдерін сақтау.		182 бет



КҮНТІЗБЕЛІК - ТАҚЫРПТТЫҚ ЖОСПАР
Оқу жылы

Семестр _____

Модуль/ пән
Педагогтық философиялық және психологиялық мәселелер
(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық
0508000 - Шамауыз өнеріндегі ұлттық музыка

(коды және атауы)

Біліктілік
0508012 - Аспаз
(коды және атауы)

Курс *1* топ (-тар) *20-65* Сағат *28*

Педагог: *Сымонов С.*
Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« _____ »
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды
20 ____ ж. " ____ " № ____ Хаттама

Әб жетекшісі : _____
(коды) _____ Т.А.Ә.

Әдіскер: *Сымонов С.* Б. Абдикаримова

Түсіндірме жазба

Нұсқаларды бақылау:

Нұсқаның

№1

Құрылған күні:

31.08.2019

номери:

Оқу семестрі/сағаты:612

Семестр 1:

28

Семестр 2:

Курс:

10

Топ:

Мамандығы: 0508000 – Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілігі: 0508012 – Аспаз

Перспективалық тақырыптық жоспар бойынша бойынша оқу уақытының көлемі (сағат):

Жыны:	28	Теориялық сабақ :	24	Практикалық сабақ	4
-------	----	-------------------	----	-------------------	---

Бақылау нысаны:

Сынақ:
Емтихан:

Оқу кезеңі:

Басталу күні:

3.09.2019

Аяқталу күні:

Өткізу орны: №

Қажетті оқу құралдары және ұйымдастыру процесері:

1. Т.А. Лаушкина «Тамақтану микробиологиясы, физиологиясы, санитария және гигиена негіздері». Мәскеу. «Академия» баспа орталығы. 2017 жыл.

Қосымша әдебиеттері:

1. Н.В. Чуканова «Аспаз» мамандығы бойынша өндірістік оқыту.
Жұмыс дәптері.

Оқытушының байланыс ақпараты:

Оқу өндірістік шебер Сенлова Г

Тел.:

«Тамықтану физиологиясының санитария мен гигиена негіздері» пәнінің
тізбегі

К/с	Тақырыптар	Сағат саны	
		Барлығы	
1	КМ101 Тамық дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау КМ101-4 Тамықтану физиологиясының санитария мен гигиена негіздері	28	
	Барлығы сағат саны	28	

Күнтізбелік-тақырыптық жоспар мазмұны

Курс	Тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабақ тәсілі	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Қажетті оқу материал-ы мен жабды-ма	Үйге тапсыр-ма
------	--------------------	------------	-------------	--------------	---------------------------------	-------------------------------------	----------------

КМ01 Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін оқиғаны танып-танымау тәуекелдерін талдау

КМ01-4 Тамақтану физиологиясының санитария мен гигиена негіздері -28

1-БӨЛІМ. Тамақтану физиологиясының негіздері.

1	1.1. Кіріспе. Қоректік заттар және олардың маңызы. Ақуыздар. Майлар. Көмірсулар. Су. Минералды заттар. Дәрумендер. Тұтыну нормасы.	1		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	75-97 бет
2	1.2. Ас қорыту және тамақтың сіңірілімі. Зат және энергия алмасу.	1		Теориялық сабақ	Микробиология негіздерін ұғынады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	98-117 бет
3	1.3. Тіімді тамақтандыру. Өнімнің энергетикалық құндылығы туралы түсінік.	1		Теориялық сабақ	Тағамдық инфекциялар, ұлану, ішек-құрт аурулары.	1. слайдтар 2. макеттер 3. Плакаттар	118-125 бет
	1.4. Бағаларға арналған тағам. Емдік тағам. Емдемдердің сипаттамасы.	1		Теориялық сабақ	Санитария және гигиена негіздері.	1. оқулықтар 2. макеттер 3. Плакаттар	126-130

2-БӨЛІМ. МИКРОБИОЛОГИЯ НЕГІЗДЕРІ

5	2.1. Микроорганизмдер және олардың табиғатта таралуы.	1		Теориялық сабақ	Микроорганизмдер және олардың табиғатта таралуы.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	6-20
6	2.2. Микроорганизмдердің морфологиясы. Микроорганизмдердің физиологиясы.	1		Теориялық сабақ	Микроорганизмдердің морфологиясы. Микроорганизмдердің физиологиясы.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	6-30
	2.3. Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	1		Теориялық сабақ	Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	30-40

				Теориялық сабақ	Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	41-60
3-БӨЛІМ. Тағамдық инфекциялар, улану, ішек-құрт аурулары.							
10	3.1. Тағамдық инфекциялар және олардың адам ағзасына енуі.	1		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	74-80
11	3.2. Өткір ішек-қарын жұқпалары (тиф, саткак, тырмыскак)	1		Теориялық сабақ	Микробиология негіздерін ұғынады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	80-81
12	3.3. Шөгір, Өкпе құрты, күйдіргінің, бруцеллездің, аусылдың мінездемесі мен шығу көзі.	2		Теориялық сабақ	Тағамдық инфекциялар, улану, ішек-құрт аурулары.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	
	3.4. Тағам улану. Бактериалды сипаттағы тағам улану. (сальмонеллез, ботулизм, стафилокок)	2		Теориялық сабақ	Санитария және гигиена негіздері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	
	3.5. Ішек-құрт аурулары.	1		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	
4-БӨЛІМ. Санитария және гигиена негіздері.							
13	4.1. Еңбек санитариясы мен гигиена туралы негізгі мәлімет. Өндірістік жаракаттан сақтандыру және дәрігер алдында көмек көрсету.	2		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Презентация, видео, материалдар	
14	4.2. Қоғамдық тамақтандыру саласындағы қызметкерлердің өзіндік гигиенасы.	2		Теориялық сабақ	Микробиология негіздерін ұғынады.	Презентация, видео, материалдар	

4.3. Тамақтандыру мекемесінің құрылымы мен санитарлық тазалығына қойылатын талаптар.	1		Теориялық сабақ	Тағамдық инфекциялар, улану, ішек-құрт аурулары.	Презентация, видео, материалдар
4.4. Ыдыстарға, жабдықтарға, құрал-саймандарға, тараға қойылатын санитарлық талаптар.	1		Теориялық сабақ	Санитария және гигиена негіздері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.
4.5. Азық-түлік тасмалдауға қойылатын санитарлық талаптар.	1		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар
4.6. Азық-түліктердің кулинарлық өңдеуіне қойылатын санитарлық талаптар.	1		Теориялық сабақ	Азық-түліктердің кулинарлық өңдеуіне қойылатын санитарлық талаптар.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар
4.7. Дайын өнімдерді үлестіру талаптары. Дайын асты сапасын санитарлық бақылау.	2		Тәжірибелік сабақ	Дайын өнімдерді үлестіру талаптары. Дайын асты сапасын санитарлық бақылау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар
4.8. Зарасыздандыру және зарасыздандыратын құралдар.	2		Тәжірибелік сабақ	Зарасыздандыру және зарасыздандыратын құралдар.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар



ТҰРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ
ӘЛЕУЕТТІ ДАМУЫ БАСҚАРМАСЫ
«№15 КОЛЛЕДЖ» МҚКК



КҮНТІЗБЕЛІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

Пән аты: Дамбақаларды кәсіпкерлерге құрал
маддағиғина

Мамандығы: Фермер шаруашылығы

Біліктілігі: жағзыл

Курс: III Топ: 18-49

Колледждің әдістемелік кеңес отырысының 29.08.2020 жылғы № 1 хаттамасымен
бекітілген оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрастырылған
(бағдарламаны бекіткен ұйым аты)

Сағат саны	84	оның ішінде:
Теориялық сабақтар		Іс-тәжірибелік сабақтар
2		

« 10.08.2020 »
ӘБ отырысында қаралған

Хаттама № 1 « 29 » 08 2020 ж.

Әб жетекшісі: А. Аманжол Н. Мухомбетов
(қолы) аты жөні

Құрастырған оқытушы: _____
(қолы) аты жөні Н. Аманжол

Әдіскер: Б. Абдикаримова

Оқу сағаттарын бөлу жоспары

Реттік №	Оқу жұмыс түрлері	Барлығы
1	Пәнге бөлінген сағат саны	
2	Іс-тәжірибелік сабақтар	
3	Оқытудың дәстүрлі әдістері	
4	Оқытудың техникалық құралдарын (ОТҚ) қолданумен өтетін сабақтар	
5	Компьютерді қолданып өтетін сабақтар	
6	Оқытудың дәстүрлі емес сабақ түрлері, белсенді оқыту әдістерін қолдану	
7	Кенес беру.	Барлығы: 84

Қорытынды аттестациялау және бақылаулар

Реттік №	Бақылау түрлері және қорытынды аттестациялау	Барлығы	Ескертулер
1	Бақылау жұмыстарының саны		
2	Емтихан		
3	Бақылау жұмыстарының басқа да түрі.	Тест	

Бағдарламадан ауытқуы жоқ

Күнтізбелік-тақырыптық жоспар мазмұны

Тараулардың және тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабақ тыңтүрі	Қажетті оқу материал-ы мен жабды-ы	Үйге тапсырма
1 Бөлім Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтау -8					
1.1. Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтау үдерісі мен жеткізу формалары	2	14.09. 2020	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	Увакосова Г.Т Хасенова Ш.К Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру 8 бет
1.2. Нормативті құжаттама негізінде келісімшарттар жасау	2	16.09. 2020	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	11 бет
1.3. Жеткізілетін тауарлар сапасын бағалау мен талдау	2	23.09	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	18 бет
1.4. Жеткізушілер бойынша дереккор жасау	2		Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	23 бет
2 Бөлім Ет және балық өңдеу машиналары-10					
2.1. Ет және балық өңдеу машиналарынын жалпы сипаттамалары					
	2	28.09	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	37-38 бет
2.2. Ет тарту машиналары мен механизмдері.	2	29.09	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	44-50 бет
2.3. Ет қобсыту механизмдері.	2	30.09	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	50-52 бет
2.4. Ет тарту машиналарын есептеу.	2	1.10	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	52-54 бет
2.5. МФК -2240 котлет қалыптау машинасы	2	2.10	практикалық компитенция	1. оқулықтар 2. макеттер 3. Плакаттар	
3 Бөлім Асханалық әмбебап машиналар. 10					

1.1. Әмбебап машиналардың белгіленуі.		2	5	Когнитивтік компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	72-73 бет
3.2. Әмбебап жетектер.	2	6	Когнитивтік компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	73-77 бет	
3.3. Асханалық әмбебап құрылымдар.	2		Когнитивтік компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	77-79 бет	
3.4. кесу пышақтары	2	9.10	Когнитивтік компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	80-81 бет	
3.5. кесу машиналарын есептеу	2	10.10	практикалық компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	81-84 бет	
3 Бөлім Қамыр және крем дайындау машиналары-12						
3.1. Араластыру машиналарының жалпы сипаттамалары.	2	18.10	Когнитивтік компиенция	Презентация, видео, материалдар	56-58 бет	
3.2. Қамыр араластыру машиналары	2	19.10	Когнитивтік компиенция	Презентация, видео, материалдар	59-60 бет	
3.3. Қамыр жаю машиналары.	2	16.10	Когнитивтік компиенция	Презентация, видео, материалдар	70-71 бет	
3.4. Ет тарту машиналарын есептеу.	2	18.10	Когнитивтік компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	50-52 бет	
3.5. Ет тарту машиналарын есептеу.	2	19.10	практикалық компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	50-52 бет	
3.6. Нан турайтын машина	2	21.10	Когнитивтік компиенция және практикалық	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	84-86 бет	
3.7. Май кесу машинасы	2	22.10	Когнитивтік компиенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	89-90 бет	

4 Бөлім. Сұрыптау және іріктеу жабдыктары -8						
4.1. Қосымалы зерттер сипаттамалары.	2	43.76	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	91-92 бет	
4.2. Ұн елуге арналған машиналар.	2	24.15	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, инттернет желісіне терминалдар.	92-94 бет	
4.3. Елекетерді өсептеу.	2	28.10	практикалық компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар	96-99 бет	
4.4. Көкөністерді іріктеу сұрыптау машиналары.	2	29.10	практикалық компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, инттернет желісіне терминалдар.	99-100 бет	
5 Бөлім. Ыдыстар жуу машиналары.-4						
5.1. Ыдыс жуу машиналарының жалпы сипаттамасы.	2	80.10	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	101-106 бет	
5.2. Кезенді ыдыс жуу машиналары	2	81.10	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	107-110 бет	
6 Бөлім. Ұнтақтау машиналары-6						
6.1. Ұнтақтау жабдыктарының жалпы сипаттамасы	2	8.11	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	111-112 бет	
6.2. Катты тамақ өнімдерін ұнтақтауға арналған құрылымдар	2	3.11	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	118-бет	
6.3. Жұмсақ тамақ өнімдерін ұнтақтауға арналған құрылымдар.	2	4.11	практикалық компитенция	Кестелер, сымбалар	119-122 бет	
7 Бөлім. Жылғу жабдыктары -6						
7.1. Жылғумен өңдеу және жылғу аппараттары туралы жалпы түсінік.	2	5.11	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	128-129 бет	
7.2. Жылғу аппараттарының негізгі құрылымдық элементтері.	2	6.11	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	129-131 бет	
7.3. Қосымша жылғу жабдыктары	2	8.10	практикалық компитенция	Плакаттар, видеолар, слайд	141-144 бет	

8 Бөлім Көкөністер мен картоп өңдеу машиналары

	8.1. Көкөніс және картоп өңдеу машиналарының жалпы сипаттамалары.	2	10.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, желісіне терминалдар.	К. Күзәлбаева . Г. Күзәлбаева 13-14 бет	14-18 ет	
	8.2. Көкөністерді жуу машиналары.	2	11.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар		19-24 ет	
7	8.3. картоп аршута арналған машиналар.	2	12.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.		25-33 ет	
38	8.4 шикі және піскен көкөністерді кесінділейтін машиналар.	2	13.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.		34 -36 бет	
39	8.5. Машинаның жұмыс істеу тәртібі.	2	14.11	практикалық компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	К. Күзәлбаева . Г. Күзәлбаева 13-14ет		
40	8.6. Көкөніс және картоп өңдеу машиналарының жалпы сипаттамалары.	2	17.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар		14-18 ет	
41	8.7. Көкөністерді жуу машиналары.	2	18.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, оқулықтар		19-24 ет	
42	8.8. картоп аршута арналған машиналар.	2	19.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.		25-33 ет	
43	8.9. шикі және піскен көкөністерді кесінділейтін машиналар.	2	20.11	Когнитивтік компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.		34 -36 бет	
44	8.10. Машинаның жұмыс істеу тәртібі.	2	25.11	практикалық компитенция	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықта р, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.			



БЕКІТЕМІН
Директордың ОДЖ орынбасары
А. Орынбасаров
2020 ж.

КҮНТІЗБЕЛІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

Пән аты: Мәуртану

Мамандығы: фермер шаруашылығы

Біліктілігі: Аспазшы

Курс: III

Топ: 18-49

Колледждің әдістемелік кеңес отырысының 28.08.2020 жылғы №1 хаттамасымен бекітілген оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрастырылған
(бағдарламаны бекіткен ұйым аты)

Сағат саны <u>46</u> оның ішінде:	
Теориялық сабақтар	Іс-тәжірбиелік сабақтар

« _____ »
ӘБ отырысында қаралған

Хаттама № 1 «29» 08 2020 ж.

ӘБ жетекшісі: _____
(қолы) аты жөні

Құрастырған оқытушы: Сем Семінов. Т
(қолы) аты жөні

Әдіскер: Б. Абдикаримова
Б. Абдикаримова

Оқу сағаттарын бөлу жоспары

Реттік №	ОҚУ ЖҰМЫС ТҮРЛЕРІ	БАРЛЫҒЫ
1	Пәнге бөлінген сағат саны	
2	Іс-тәжірбиелік сабақтар	
3	Оқытудың дәстүрлі әдістері	
4	Оқытудың техникалық құралдарын (ОТҚ) қолданумен өтетін сабақтар	
5	Компьютерді қолданып өтетін сабақтар	
6	Оқытудың дәстүрлі емес сабақ түрлері, белсенді оқыту әдістерін қолдану	
7	Кенес беру.	
	Барлығы:	

Қорытынды аттестациялау және бақылаулар

Реттік №	Бақылау түрлері және қорытынды аттестациялау	Барлығы	Ескертулер
1	Бақылау жұмыстарының саны		
2	Емтихан		
3	Бақылау жұмыстарының басқа да түрі.	Тест	

Бағдарламадан ауытқуы жоқ

Күнтізбелік-тақырыптық жоспар мазмұны

Сабақтың №	Тараулардың және тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабақтың түрі	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Қажетті оқу материал-ы мен жабд-ы	Үйге тапсырма
1 Бөлім Азық –түлік өнімдерінің химиялық құрамын анықтау							
1	1.1. Судың минералды заттардың, көмірсулардың және пектинді заттардың жіктелу белгілерін анықтау	2		Когнитивтік компитенция	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	М.М. Мирзаханова 4 бет
2	1.2. Майлардың ақуыздардың және ферменттердің жіктелу белгілерін анықтау	2		Когнитивтік компитенция	Азық –түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	10 бет
3	1.3. Дәрумендердің, өзге де азық-түлік заттардың жіктелу белгілерін анықтау.	2		Когнитивтік компитенция	Дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	16 бет
4	1.4. Азық-түлік тауарларының энергетикалық құндылығын анықтау.	2		практикалық компитенция	Азық –түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	19 бет
5	1.5. Азық-түлік тауарларын жіктеу	2		Практикалық	Азық –түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	20 бет
6	1.6. Азық –түлік тауарларының сапасы	2		Когнитивтік компитенция	Азық –түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде жұмыс орындарын санитариялық өңдеу.		19 бет
Еттерді балықтарды ассортименттік белгілері бойынша сәйкестендіру							
7	2.1. Мал етіне, балық тұқымдастарына, теңіз азықтарына сипаттама	2		Когнитивтік компитенция	Балық түрлерін жіктеу, химиялық құрамын және энергия құндылығын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	91 бет

8	2.2. Өнімнің органолептік көрсеткіштерін бағалау.	2		Практикалық компитенция	Балық сапасын органолептикалық бағалау. Балықты сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	
3 Бөлім Балық және балық өнімдерін сәкестендіру.							
9	3.1. Ысытылған балық сипаттамасы	2		Когнитивтік компитенция	Ысытылған балық сапасын органолептикалық бағалау. Ысытылған балықты сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	91 бет
10	3.2. Тұздалған балық сипаттамасы	2		Когнитивтік компитенция	Тұздалған балық сапасын органолептикалық бағалау. Тұздалған балықты сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91 бет
11	3.3. Балық консервілерінің сипаттамасы.	2		Когнитивтік компитенция	Балық консервілерінің сапасын органолептикалық бағалау Балық консервілерін сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	91-10 бет
12	3.4. Балық консервілерінің сапасын бағалау	2		Практикалық компитенция	Балық консервілерінің сапасын органолептикалық бағалау Балық консервілерін сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91 бет
4 Бөлім . Ет және ет өнімдерін сәйкестендіру							
13	4.1. Үй жануар етіне сипаттамасы	2		Когнитивтік компитенция	Шұжық өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Презентация , видео, материалдар	
14	4.2. Шұжық өнімдерінің сипаттамасы	1		Когнитивтік компитенция	Шұжық өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Презентация , видео,	

	сипаттамасы			я	сапасын органолептикалық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	материалдар	
15	4.3. Ысталған ет және ет концентраттарын сипаттау	1		Практикалық	Ысытылған ет және ет концентраттарының сапасын органолептикалық бағалау. Ысытылған ет және ет концентраттарын сақтау	Презентация, видео, материалдар	121 бет
16	4.4. Консервіленген ет туралы сипаттама	1		Когнитивтік компитенция	Консервіленген ет сапасын органолептикалық бағалау. Консервіленген етті сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	121 бет
17	4.5. Консервіленген ет сапасына баға беру	1		практикалық компитенция	Консервіленген ет сапасын органолептикалық бағалау. Теңіз азықтарын сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	121 бет
5 Бөлім. Ассортмент түрлері бойынша сүт және сүт өнімдерін сәйкестендіру							
18	5.1. Сиыр сүтін сипаттау	1		Практикалық	Сиыр сүтінің сапасын органолептикалық бағалау. Сиыр сүтін сақтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	126 бет
19	5.2. Тәтті қою сүт сипаттамасы	1		Когнитивтік компитенция	Тәтті қою сүт пен құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті қою сүт пен құрғақ сүтті, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	128 бет
20	5.3. Құрғақ сүт сипаттамасы	1		Когнитивтік компитенция	Құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті қою сүт пен	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	130 бет

					кұрғақ сүтті сақтау, ақауларын анықтау.		
21	5.4. Сиыр май сипаттамысы	1		Когнитивтік компитенция	Сиыр майының сапасын органолептикалық бағалау. сиыр майын сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	170 бет
22	5.5. Кілегейді сипаттау	1		Когнитивтік компитенция	Кілегейдің сапасын органолептикалық бағалау. Кілегейді сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	128 бет
23	5.6. Қаймақ сипаттамасы	1		Когнитивтік компитенция	Қаймақ сапасын органолептикалық бағалау. Қаймақты сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	138 бет
24	5.7. Қышқыл диеталық сүт өнімдерін сипаттау	1		Когнитивтік компитенция	Қышқыл диеталық сүт өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Қышқыл диеталық сүт өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.		145 бет
25	5.8. Қатты және жұмсақ ірімшік өнімдерінің сипаттамасы	1		Когнитивтік компитенция	Қатты және жұмсақ ірімшік өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Қатты және жұмсақ ірімшік өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.		140 б
26	5.9. Қатты ірімшіктің тауарлық сортын анықтау	1		Практикалық Компитенция	Өнім ақауларын анықтау сапасына баға беру		142

6 Бөлім. Ассортмент белгілері бойынша жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерін сәйкестендіру

	6.1. Тауық жұмыртқасының сипаттамасы	1		Когнитивтік компи тенци я	Тауық жұмыртқасының сапасын органолептикалық бағалау. Тауық жұмыртқасын сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	160 бет
28	6.2. Жұмыртқа өнімдерінің өңделуін сипаттау	1		Когнитивтік компи тенци я	Өңделген жұмыртқа өнімдерінің сапасын органолептикал ық бағалау. Өңделген жұмыртқа өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	165 бет
29	6.3. Жұмыртқалардың түрін, санатын және ақауларын анықтау	1		практикал ық компи тенци я	Өнім ақауларын анықтау.	Кестелер, сызбалар	165 бет

7 Бөлім. Тағамдық майларды ассортимент сипаттамалары бойынша сәйкестендіру

30	7.1. Азық майлардың классификациясы	1		Когнитивтік компи тенци я	Азық майларының сапасын органолептикалық бағалау. Азық майларын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	170 -182 бет
31	7.2. Жануар майын сипаттау	1		Когнитивтік компи тенци я	Жануар майының сапасын органолептикалық бағалау. Жануар майын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	175 бет
32	7.3. Өсімдік майының сипаттамасы	1		Когнитивтік компи тенци я	Өсімдік майының сапасын органолептикалық бағалау. Өсімдік майын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	178 бет
33	7.4. Маргарин және маргарин өнімдерін сипаттау	1		Когнитивтік компи тенци я	Маргарин және маргарин өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Маргарин және маргарин өнімдерін сақтау		182 бет