



20 ж

# КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

оқу жылы \_\_\_\_\_

Семестр \_\_\_\_\_

Модуль/ пән

Шамауғану физиологиясының соматикалық мен  
машека челізуер  
(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 - Шамауғану оқуға ұйымдастыру

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 - Аспаз

(коды және атауы)

Курс 10 ай Топ (-тар) 20-65 Сағат 28

Педагог: Симова Т

Т.А.Ө

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« \_\_\_\_\_ »  
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

20 \_\_\_\_ ж. " \_\_\_\_ " № \_\_\_\_ хаттама

ӘБ жетекшісі : \_\_\_\_\_

(колы)

Т.А.Ө.

Әдіскер: Б. Абдиқаримова

**Түсіндірме жазба**

**Нұсқаларды бақылау:**

Нұсқаның номери:	№1	Құрылған күні:	31.08.2019
---------------------	----	----------------	------------

**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):

Жиыны:	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 процестері:**

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 Сеилова Г      Тел.:

«Тамақтану физиологиясының санитария мен гигиена негіздері» пәнінің оқыту бағдарламасының  
тізбегі

Қ/с	Тақырыптар	Сағат саны
		Барлығы
1	КМ01 Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау КМ01-4 Тамақтану физиологиясының санитария мен гигиена негіздері	28
Барлық сағат саны		28

**Күнтізбелік-тақырыптық жоспар мазмұны**

Сабақтың №	Тараулардың және тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабақ түні түрі	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Қажетті оқу материал-ы мен жабд-ы	Үйге тапсырма
------------	-------------------------------------	------------	-------------	-----------------	---------------------------------	-----------------------------------	---------------

**КМ01 Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін оңдағы туындаған тәуекелдерді талдау**

**КМ01-4 Тамақтану физиологиясының санитария мен гигиена негіздері -28**

**1-БӨЛІМ. Тамақтану физиологиясының негіздері.**

1	1.1. Кіріспе. Қоректік заттектер және олардың маңызы. Ақуыздар Майлар. Көмірсулар. Су. Минералды заттар. Дәрумендер. Тұтыну нормасы.	1		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	75-97 бет
2	1.2. Ас қорыту және тамақтың сіңірімділігі. Зат және энергия алмасу.	1		Теориялық сабақ	Микробиология негіздерін ұғынады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	98-117 бет
3	1.3. Тиімді тамақтандыру. Өнімнің энергетикалық құндылығы туралы түсінік.	1		Теориялық сабақ	Тағамдық инфекциялар, улану, ішек-құрт аурулары.	1. слайдтар 2. макеттер 3. Плакаттар	118-125 бет
	1.4. Балаларға арналған тағам. Емдік тағам. Емдәмдердің 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 туралуы.	1		Теориялық сабақ	Микроорганизмдер және олардың табиғатта туралуы.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	6-20
6	2.2. Микроорганизмдердің морфологиясы. Микроорганизмдердің физиологиясы.	1		Теориялық сабақ	Микроорганизмдердің морфологиясы. Микроорганизмдердің физиологиясы.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	6-30
	2.3. Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	1		Теориялық сабақ	Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	30-40

	2.4. Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	1		Теориялық сабақ	Сыртқы ортаның микроорганизмдердің таралуына әсері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, 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, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	74-80
11	3.2. Өткір ішек-қарын жұқпалары (тиф, сатқак, тырысқак)	1		Теориялық сабақ	Микробиология негіздерін ұғынады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, 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, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	
	3.4. Тағами улану. Бактериалды сипаттағы тағами улану. (сальмонеллез, ботулизм, стафилокок) Микробсыз улану.	2		Теориялық сабақ	Санитария және гигиена негіздері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	
	3.5. Ішек-құрт аурулары.	1		Теориялық сабақ	Тамақтану физиологиясының негіздерін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, 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. Тамактандыру 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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУ БАСҚАРМАСЫ  
№15 КОЛЛЕДЖ МКҚК



Бекітемін

ОДЖ орынбасары

Орынбасаров

20\_\_ ж

КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020 - 2021 оқу жылы

Семестр \_\_\_\_\_

Модуль/ пән

Мәдәриәт пәні

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 - Шамағұлдарға қызмет ету

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 - Апаз

(коды және атауы)

Курс 10 ай Топ (-тар) 20-65 Сағат 54,

Педагог: \_\_\_\_\_

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« \_\_\_\_\_ »

бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

2020 ж. "28" 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі: [Signature] И. Нурмисова  
(колы) Т.А.Ә.

Әдіскер: [Signature] Б. Абдикаримова

**«Тауартану» пәнінің модульдер тізбегі**

Қ/с	Тақырыптар	Сағат саны
		Барлығы
1	КМ02 Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау.	14
2	КМ03 Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен өндеуді орында	28
3	КМ04 Дайын өнімді безендіру және өткізу	12
Барлық сағат саны		54



**Түсіндірме жазба**

**Нұсқаларды бақылау:**

Нұсқаның номері:	№1	Құрылған күні:	31.08.2019
---------------------	----	----------------	------------

**Оқу семестрі/сағаты:612**

Семестр 1:	42	Семестр 2:	12
------------	----	------------	----

Курс:	10 ай
-------	-------

Топ:	Мамандығы: <u>0508000</u> – Тамақтандыруды ұйымдастыру Біліктілігі: <u>0508012</u> – 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 процестері:**

1. Г. Е. Бесімбаева, Е. Б. Бесімбаев «Аспаздық». Астана. «Фолиант» 2007 жыл
2. Л.З. Шильман «Тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық процестері». Мәскеу. «Академия» баспа орталығы. 2014 жыл.
3. Н.Э. Харченко Кулинариялық бұйымдар мен тағам рецептурасы жинағы.

**Қосымша әдебиеттері:**

1. Н.В. Чуканова «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.:
---------	-------

Сабақтың №	Тараулардың және тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабак тынтүрі	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Қажетті оқу материал-ы мен жабд-ы	Үйге тапсырма
I Бөлім Азық –түлік өнімдерінің химиялық құрамын анықтау							
	1.1. Судын минералды заттардың, көмірсулардың және пектинді заттардың жіктелу белгілерін анықтау	2	2.11	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	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 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	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 12.12 - 3	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.	2	19.12	Практикалық компитенция	Балық сапасын органолептикалық бағалау. Балықты сақтау, ақауларын анықтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91 бет
---	---	-------	-------------------------	--	--	--------

3 Бөлім Балық және балық өнімдерін сәкестендіру.

3.1. Ысытылған балық сипаттамасы	2	20.12	Когнитивтік компитенция	Ысытылған балық сапасын органолептикалық бағалау. Ысытылған балықты сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	91 бет
----------------------------------	---	-------	-------------------------	--	--	--------

0 3.2. Тұздалған балық сипаттамасы	2	23.12	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	30.12	Когнитивтік компитенция	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 компитенция	Балық консервілерінің сапасын органолептикалық бағалау Балық консервілерін сақтау ақауларын анықтау	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91-107 бет
---	---	-------	-------------------------	---	--	------------

10ca1

0114 11103-3

4 Бөлім . Ет және ет өнімдерін сәкестендіру

13 4.1. Үй жануар етіне сипаттамасы	2	15.01	Когнитивтік компитенция	Шұжық өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	Презентация , видео, материалдар	108 бет
-------------------------------------	---	-------	-------------------------	--	----------------------------------	---------

14 4.2. Шұжық өнімдерінің	2	16.01	Когнитивтік компитенция	Шұжық өнімдерінің	Презентация , видео,	109 бет
---------------------------	---	-------	-------------------------	-------------------	----------------------	---------

	сипаттамасы			я	сапасын органолептикал ық бағалау. Шұжық өнімдерін сақтау, ақауларын анықтау.	материалдар	
15	4.3. Ысталған ет және ет концентраттарын сипаттау	2	18.01	Практикалы к	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 компитенци я	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  10001	2	20.01 ОН2 КМ03-3	практикалы к компитенци я	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	2	21.01	Практикалы к	Сиыр сүтінің сапасын органолептикалық бағалау. Сиыр сүтін сақтау.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	126 бет
19	5.2. Тәтті қою сүт сипаттамасы	2		Когнитивтік компитенци я	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 компитенци я	Құрғақ сүт сапасын органолептикалық бағалау. Тәтті қою сүт пен	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	130 бет

					күрғақ сүтті сақтау, ақауларын анықтау.		
21	5.4. Сиыр май сипаттамасы	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	25.01	Когнитивтік компитенция	Кілегейдің сапасын органолептикалық бағалау. Кілегейді сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	128 бет
23	5.6. Қаймақ сипаттамасы	1	<del>ОНЧ КМДБ 25.01</del>	Когнитивтік компитенция	Қаймақ сапасын органолептикалық бағалау. Қаймақты сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	138 бет
24	5.7. Қышқыл диеталық сүт өнімдерін сипаттау	1	КМОН-1 1.02	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	1.02	Когнитивтік компитенция	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	<del>ОНЧ КМДБ 2.02</del>	Практикалық Компитенция	Өнім ақауларын анықтау сапасына баға беру		142 бет
6 Бөлім. Ассортмент белгілері бойынша жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерін сәйкестендіру							

	6.1. Тауық жұмыртқасының сипаттамасы	1	3.02	Когнитивтік компитенция	Тауық жұмыртқасының сапасын органолептикалық бағалау. Тауық жұмыртқасын сақтау, ақауларын анықтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	160 бет
8	6.2. Жұмыртқа өнімдерінің өңделуін сипаттау	1	3.02	Когнитивтік компитенция	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	<del>3.02</del> 4.02	практикалық компитенция	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 компитенция	Азық майларының сапасын органолептикалық бағалау. Азық майларын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	170 -182 бет
31	7.2. Жануар майын сипаттау	1	5.02	Когнитивтік компитенция	Жануар майының сапасын органолептикалық бағалау. Жануар майын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	175 бет
32	7.3. Өсімдік майының сипаттамасы	1	5.02	Когнитивтік компитенция	Өсімдік майының сапасын органолептикалық бағалау. Өсімдік майын сақтау.	Плакаттар, видеолар, слайд	178 бет
33	7.4. Маргарин және маргарин өнімдерін сипаттау	1	<del>5.02</del>	Когнитивтік компитенция	Маргарин және маргарин өнімдерінің сапасын органолептикалық бағалау. Маргарин және маргарин өнімдерін сақтау		182 бет

«№15 колледжі» МКҚК



2020 – 2021 оқу жылы  
**ПЕРСПЕКТИВТІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР**

Модуль/пән бойынша: КМ01.1, КМ 02-1; КМ 03-1; КМ04-2; Тамақ дайындау  
технологиясы

**Мамандық:** 0508000 – Тамақтандыру ұйымдастыру


**Біліктілік:** 0508012 – Аспаз

**Курс:** 10 ай    **Топ:** 20-65

Оқу түрі жалпы орта білім базасында


**Құрастырған:**

№15 колледжінің оқу-әдістемелік кеңесінде «29» тамыз 2020 жылғы  
№1 хаттамасымен бекітілген жұмыстық оқу бағдарламасына сәйкес түзілген.

Әдіскер:  Б. Абдиқаримова

«Тамақтандыруды ұйымдастыру мен тігін өндірісі және киімді үлгілеу бірлестігі»  
отырысында қаралды.

Хаттама № 1 «29» тамыз 2020ж.

ӘБ жетекшісі :  Жунисова И

## ТҮСІНДІРМЕЛІК ЖАЗБА

<b>Қадағалау нұсқасы:</b>			
<b>Нұсқа нөмірі:</b>	I	<b>Құрылған күні:</b>	29.08.2019ж.

<b>Оқу семестрі/сағат:</b>			
<b>Семестр : I</b>	166	<b>Семестр : II</b>	20
<b>Семестр :</b>		<b>Семестр :</b>	
<b>Курс:</b>	10		
<b>Топ:</b>			

<b>Білім беру бағдарламасы мен оқытуға арналған жұмыс жоспары бойынша оқу мерзімінің көлемі (сағат):</b>					
<b>Барлығы:</b>	186	<b>Теориялық сабақтар:</b>	120	<b>Практикалық сабақтар:</b>	66
<b>Қадағалау үлгісі:</b>					

<b>Оқыту мерзімі:</b>			
<b>Басталу күні:</b>	02.09.2019ж.	<b>Аяқталу күні:</b>	
<b>Орындалу орны:</b>	оқу шеберханасы,		

<b>Қажет оқыту құралдары, жабдықтар мен ұйымдастыру үдерістері</b>
Мультимедиялық проектор, интербелсенді тақта, оқу әдістемелік кешен, зертханалық құрал-жабдықтар, зертхана, асхана жабдықтары, электрлі пештер, таразылар, презентациялар, видеофильмдер
<b>Қосымша көздер (әдебиеттер):</b>



I. Негізгі әдебиеттер

1. Қазақстан Республикасының Конституциясы
2. ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. «Тұтынушылар құқығын қорғау жөніндегі» ҚР Заңы
4. «Стандарттау жөніндегі» ҚР заңы
5. «Өнімдер мен қызмет көрсетуді сертификаттау жөнінде» ҚР Заңы
6. «Қоғамдық тамақтандыру нысандарына санитарлық- эпидемиологиялық талаптар» Санитарлық Ережелері мен Нормалары
7. «Нан, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарға санитарлық- гигиеналық және эпидемияға қарсы талаптар» Санитарлық Ережелері мен Нормалары
8. «Тағамдық өнімдер қауіпсіздігі жөнінде» ҚР Заңы
9. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи – Москва: «Деловая литература», 1999
10. Коллектив разработчиков Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Москва, 1999
11. Павлов А.В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Санкт – Петербург: «Гидрометеиздат», 1999
12. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания – Москва: «Дашков и К<sup>0</sup>», 2007
13. Нурсейтов Э. О., Алимжанова Н.К. Организация, учет и внутренний контроль на предприятиях общественного питания – Алматы: «Издательство LEM», 2009
14. Передерей Н.А. Рецепты мировой кухни – Москва: «Вече», 2004

II. Қосымша әдебиеттер

1. Калашников А. Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. – Москва: «Проспект», 2004
2. Теренс Конран Первоклассный ресторан – Москва: «Альпина Бизнес Букс», 2008
3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Москва: «Лада», 2008

**Оқытушы туралы ақпарат:**

Сеилова Гулзина

Тел:

## ПЕРСПЕКТИВАЛЫҚ-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР МАЗМҰНЫ

№	Тақырыптар мен бөлімдер атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабак түрі	Қажетті оқу материалдары мен жабдықтар	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Тексеру сынағы
<b>1 Бөлім. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына жалпы сипаттама.</b> <i>full 01</i>							
1	1.1. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының сипаттамасы.	2	<i>10.09. 10.09.</i>	Теориялық сабак	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі материал	1.1; 1.2 1.3;	Тест, сұрақ-жауап
2	1.2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі түрлері.	2	<i>13.09. 13.09.</i>	Теориялық сабак	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	1.1; 1.2 1.3;	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
3	1.3. Дайындау кәсіпорындары	2	<i>16.09. 16.09.</i>	Теориялық сабак	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	1.1; 1.2 1.3;	Жаппай сұрау, тест
4	1.4. Алдын-ала дайындау кәсіпорындары.	2	<i>19.09. 19.09.</i>	Теориялық сабак	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	1.1; 1.2 1.3;	Дауысқа салу
5	1.5. Кәсіпорын типтерін анықтау факторлары.	2	<i>20.09</i>	Зертханалық сабак	Нұсқау картасымен жұмыс.	1.1; 1.2 1.3;	ЗГЖ
<b>2 Бөлім. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін.</b>							

6	2.1. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық фактор	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест, сұрақ-жауап
7	2.2. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін химиялық және физикалық фактор	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
<b>3. Бөлім. Азық –түлік тауарларын, дайын өнімді жылулық өңдеу.</b>						
9	3.1. Дайын өнімді әзірлеу	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест, сұрақ-жауап
10	3.2. Ылғалды қыздырудың түрлі әдістері.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
11	3.3. Құрғақ қыздырудың түрлі әдістері.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
<b>4. Бөлім. Азық –түлік тауарларын қабылдау кезеңі.</b>						
11	4.1. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық фактор	2	Зертханалық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Өзара бағалау.

12	4.2. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін химиялық және физикалық фактор	2		Зертханалық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек	2.1; 2.2	Дауысқа сәйес арқылы өзара бағалау	
13	4.1. Дайын өнімді өзірлеу	2		Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	2.1; 2.2	ЗТЖ	
14	4.2. Ылғалды қыздырудың түрлі әдістері.	2		Зертханалық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Жаппай сұрау	
15	4.3. Құрғақ қыздырудың түрлі әдістері.	2		Зертханалық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Жаппай сұрау	
<b>1 Бөлім. Көкөністер мен санырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу.</b>								
15	1.1. Түйнекжөмістер мен тамыр жөмістерді механикалық аспаздық өңдеу.	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап	
16	1.2. Қырыққабат пен пияз көкөністерін механикалық аспаздық өңдеу.	2	3	Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	2.1; 2.2	ЗТЖ	
17	1.3. Аскабак пен қызанақ көкөністерін, балғын және тұздалған қиярды механикалық аспаздық өңдеу.	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Жаппай сұрау	
18	1.4. Жапырақты және татымды көкөністерді, балғын кептірілген, тұздалған санырауқұлақтарды механикалық аспаздық өңдеу.	2		Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	2.1; 2.2	ЗТЖ	

19	1.5. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөністерді жуып тазалап қолмен механикалық жабдықты пайдалану арқылы кесу.	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	2.1; 2.2	Тест. Жексұрау, сұрақ-жауап.
<b>2. Бөлім. Балық және балық емес теңіз өнімдерін механикалық аспаздық өңдеу.</b>							
21	1.1. Қабыршақты балықты механикалық аспаздық өңдеу.	2		Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
22	1.2. Қабыршақсыз балықты механикалық аспаздық өңдеу.	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі. Үлестірмелі	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
23	1.3. Бекіре тұқымдас балықты механикалық аспаздық өңдеу.	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі. Үлестірмелі материал	3,1;3,2;3,3	Сұрақ-жауап
24	1.4. Балық жартылай фабрикаттарын қайнату, бөктіру, негізгі амалмен және шыжып тұрған майға қуыруға дайындау.	2		Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
25	1.5. Балық котлеті массасын әзірлеу мен одан жартылай фабрикат дайындау технологиясы	2		Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
<b>2. Бөлім. Ет, ет өнімдері мен ауылшаруашылығы құсын механикалық аспаздық өңдеу.</b>							

26	2.1. Сиыр етін механикалық аспаздық өңдеу, мүшелу және сүйегінен сылып алу.	2		Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі. Үлестірмелі материал	3,1;3,2;3.3	Сұрақ-жауап	
27	2.2. Ірі бөлшекті және сыбағаға бөлінген сиыр етінен жасалған жартылай фабрикааттарды қуыру, қайнату мен бұқтыруға дайындау.	2		Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Өзара бағалау.	
28	2.3. Сиыр етінен ұсақ бөлшекті жартылай фабрикааттарды дайындау.	2		Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау	
29	2.4. Шошқа мен қой етін механикалық аспаздық өңдеу және мүшелу.	2		Тәжірибелік сабақ		3,1;3,2;3.3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау	
30	2.5. Шошқа еті мен қой етінен жартылай фабрикааттарды дайындау.	4		Тәжірибелік сабақ		3,1;3,2;3.3	Сұрақ-жауап	
<b>1 Бөлім. Балық және теңіз тағамдарын өңдеу.</b>								
29	Балық тағамдары	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау	
30	Балықтан тағам дайындау ерекшеліктері.	2		Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап	

31	Қайнатылған балық	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
32	Балықтың кейбір түрлерін өңдеу ерекшеліктері. Бекіре балықтарды өңдеу	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Тест, сұрақ-жауап
33	Балық дүмбілдерін дайындау: негізгі әдіспен және фри әдісімен қуыру.	2	7 Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
34	Балықтан котлет массасын дайындау және одан дүмбіл әзірлеу.	2	Теориялық сабақ		3,1;3,2;3,3	

1. Ет, құс жабайы құс етін өңдеу.

34	Сиыр етін кулинарлық әдістермен кесу, бөлшектеу.	2	Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3.1. 3.2.3,3;3.4 3.5;3.6	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
35	Бүтін қой етін мүшелу	2	Тәжірибелік сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	6.11;6.12;	ЗТЖ
36	Сиыр, қой және доңыз етінен жартылай дайын өнімдер жасау.	2	Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	7.1; 7.3;	Өзара бағалау.

37	Ұсақталған ет дайындау және одан жартылай дайын өнімдер жасау.	2	Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	7.6	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау.
38	Котлеттік масса дайындау және жартылай дайын өнімдер жасау.	2	Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	7.2; 7.4; 7.5; 7.7; 6.2	ЗТЖ
39	Сорпалық өнімдер мен сүйектерді өңдеу	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	7.8	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
40	Сиыр етін кулинарлық әдістермен кесу, бөлшектеу.	2	Тәжірибелік сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	7.8	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
<b>2 Бөлім Еттен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты.</b>						
41	Құс етін өңдеу.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	3, 1, 3, 2, 3, 3	Деңгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
42	Құс етінен жартылай дайын өнімдерді әзірлеу.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	3, 1, 3, 2, 3, 3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап



43	Құс етінен котлеттік қоспаны дайындау.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
44	Құстың тағамдық қалдықтарын өңдеу	2	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
45	Құс етінен жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы, сақтаудағы шарттары мен уақыты.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Өзара бағалау.
46	Ет пен құс етінен тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындау	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау

**1 БӨЛІМ. Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған астың аспаздық сипаттамасы**

47.	Жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдардың, тамақтанудағы маңыздылығы.	2	Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
48	Жұмыртқаны қайнату	2	Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
49	Жұмыртқадан қуырылған тағамдар.	2	Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
50	Жұмыртқадан пісірілген тағамдар. Жұмыртқадан жасалған тағамдарды сақтау мерзімі және сапасына қойылған талаптар.	2	Теориялық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ

51	Сүзбеден жасалған тағамдар.	2	Практикалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3.3	3ТЖ
52	Сүзбеден жасалған тағамды сақтау мерзімі және сапасына қойылатын талаптар.	2	Практикалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3.3	3ТЖ
<b>1 БӨЛІМ. Сорпалардың кулинарлық сипаттамасы.</b>						
55	Сорпалардың тамақтануда алатын орны. Түрлері. Сорпалар және оларды дайындаудың әдісі.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
56	Тұздықты сорпалар.	2	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3.3	3ТЖ
57	Көкөніс және картоп сорпалары.	2	Практикалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3.3	3ТЖ
58	Макарон, үй кеспесі, жарма және бұршак сорпалары	2	Практикалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3.3	3ТЖ
59	Балық сорпасы. Ащы көже.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Өзара бағалау.
60	Сүт көже. Езбе сорпалар	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3.3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
61	Мөлдір сорпалар. Тәтті сорпалар. Сорпаларды жартылай дайын өнімдерден дайындау.	2	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3.3	Тест, сұрақ-жауап

1 БӨЛІМ. Салқын тағамдар мен дәмтатымдар

62	Салқын тағамдар мен бірәсамдардың тағамдық құндылығы және олардың классификациясы. Бутербродтар	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі	3,1;3,2;3,3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
63	№ 23 Тәжірибелік сабақ. Бутербродтар рецепті	4	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
64	Қайнатпаған және қайнатқан көкөністерден дайындалатын салаттар	2	Теориялық сабақ	Түсіндіру, баяндау, пікір алысу. Үлестірмелі материал	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
65	Қайнатпаған және қайнатқан көкөністерден дайындалатын салаттар	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Тест, сұрақ-жауап
66	Винегреттер	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
67	Көкөністер мен санырауқұлақтардан дайындалатын салқын тағамдар мен бірәсамдар	2	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс.	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
68	№24 тәжірибелік сабақ. Көкөністер мен санырауқұлақтардан дайындалатын салқын тағамдар мен бірәсамдар	4	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ

1 БӨЛІМ. Әлем халықтарының ұлттық асханасы мен қазақ ұлттық тағамдарының ерекшеліктері.

69	Тағамдық құндылығы, ұлттық асхананың ерекшелігі, өңдеу ережесі, рецептурлары, дайындалу технологиясы, сапа талабы, жіберу	4	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
70	Салқын тағамдар мен бірәсамдар: қазақша салат.	2	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	Сұрақ-жауап
71	Салқын тағамдар мен бірәсамдарды дайындау: түлі еттер, «Қазақстан»ассорти», қабырға	2	Практикалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
72	Ыстық тағамдарды дайындау: сорпа бауырсақпен, кеспе, қуырдақ, палау етпен, қазақша ет (бесбармақ), әсіп	2	Практикалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
73	Тағамдық құндылығы, ұлттық асхананың ерекшелігі, өңдеу ережесі, рецептурлары, дайындалу технологиясы, сапа талабы, жіберу тәртібі, шарттары, сақтау мерзімі. Салқын тағамдар мен бірәсамдар: қазақша салат.	4	Зертханалық сабақ	Нұсқау картасымен жұмыс	3,1;3,2;3,3	ЗТЖ
1 БӨЛІМ. Тәтті және ыстық сусындардың дайындалуы						
	Тәтті тағамдар	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі материал	3,1;3,2;3,3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап

Жемістер мен жидектер	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
Компоттар	2	Теориялық сабақ	Түсіндіру, баяндау, пікір алысу. Үлестірмелі материал	3,1;3,2;3,3	Тест, сұрақ-жауап
Компоттар дайындау.	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
Киселдер	2	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі.	3,1;3,2;3,3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
1 БӨЛІМ. Банкет тағамдарын дайындау және безендіру					
Тағамдық құндылығы, ұлттық асхананың ерекшелігі, өндеу ережесі, рецептурлары, дайындалу технологиясы, сапа талабы, жіберу тәртібі, шарттары, сақтау мерзімі.	4		Кітаптар және интербелсенді тақта, тірек конспектісі материал	4,1;4,2;4,3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап

Жемістер мен жидектер	2	16.02	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	3, 1, 3, 2, 3, 3	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау
Компоттар	2	16.02	Теориялық сабақ	Түсіндіру, баяндау, пікір алысу. Үлестірмелі материал	3, 1, 3, 2, 3, 3	Дауысқа салу арқылы өзара бағалау
Компоттар дайындау.	2	16.02	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	3, 1, 3, 2, 3, 3	Тест, сұрақ-жауап
Киселдер	2	17.02	Теориялық сабақ	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі.	3, 1, 3, 2, 3, 3	Денгейлік тапсырмалар арқылы өзін-өзі бағалау

1 БӨЛІМ. Банкет тағамдарын дайындау және безендіру

Тағамдық құндылығы, ұлттық асхананың ерекшелігі, өңдеу ережесі, рецептурлары, дайындалу технологиясы, сапа талабы, жіберу тәртібі, шарттары, сақтау мерзімі.	4	17.02 17.02	Кітаптар және интербелсенді такта, тірек конспектісі материал	4, 1, 4, 2, 4, 3	Тест. Жеке сұрау, сұрақ-жауап
--	---	----------------	---	------------------	-------------------------------

17.02

«№15 колледжі» МКҚК



2020 – 2021 оқу жылы  
**ПЕРСПЕКТИВТІК-ТАҚЫРЫШТЫҚ ЖОСПАР**

Модуль/пән бойынша: КМ02.4, КМ 03-4; КМ 04-5; Тамақтану кәсіпорнындағы құрал-жабдық

Мамандық: 0508000 – Тамақтандыру ұйымдастыру


Біліктілік: 0508012 – Аспаз

Курс: 10 ай    Топ: 20-65

Оқу түрі жалпы орта білім базасында

**Құрастырған:**

№15 колледжінің оқу-әдістемелік кеңесінде «29» тамыз 2020 жылғы  
№1 хаттамасымен бекітілген жұмыстық оқу бағдарламасына сәйкес түзілген.

Әдіскер:  Б. Абдикаримова

«Тамақтандыруды ұйымдастыру мен тігін өндірісі және киімді үлгілеу бірлестігі» отырысында қаралды.

Хаттама № 1 «29» тамыз 2020ж.

ӘБ жетекшісі:  Жунисова И

**Түсіндірме жазба**

**Нұсқаларды бақылау:**

Нұсқаның номері:	№1	Құрылған күні:	31.08.2019
---------------------	----	----------------	------------

**Оқу семестрі/сағаты:612**

Семестр 1:	60	Семестр 2:	16
------------	----	------------	----

Курс: 10 ай

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

**ПЕРСПЕКТИВТІК-ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР** бойынша  
оқу уақытының көлемі (сағат):

Жиыны:	76	Теориялық :	42	Практикалық сабак	34
--------	----	-------------	----	----------------------	----

Бақылау  
нысаны: Сынақ:  
Емтихан:

**Оқу кезеңі:**

Басталу күні:	3.09.2019	Аяқталу күні:	
---------------	-----------	---------------	--

Өткізу орны: №

**Қажетті оқу құралдары және ұйымдастыру процестері:**

1. Г. Е. Бесімбаева, Е. Б. Бесімбаев «Аспаздық». Астана. «Фолиант» 2007 жыл
2. Л.З. Шильман «Тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық процестері». Мәскеу. «Академия» баспа орталығы. 2014 жыл.
3. Н.Э. Харченко Кулинариялық бұйымдар мен тағам рецептурасы жинағы.

**Қосымша әдебиеттері:**

1. Н.В. Чуканова «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 Алимбекова Н	Тел.:
----------------------	-------



«Жабдық» пәнінің модульдер тізбегі

Қ/с	Тақырыптар	Сағат саны
		Барлығы
1	КМ02 Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау.	24
2	КМ03 Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен өндеуді орында	36
3	КМ04 Дайын өнімді безендіру және өткізу	16
Барлық сағат саны		76

Күнтізбелік-тақырыптық жоспар мазмұны

Сабақ ның №	Тараулардың және тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабақ тың түрі	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Қажетті оқу материалы-ы мен жабды	Үйге тапсырма
<p>КМ02 Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.</p> <p>КМ02-4 Тамақтану кәсіпорынындағы құрал-жабдық -24 КМ02-04</p> <p>1 Бөлім Көкөністер мен картоп өңдеу машиналары</p>							
1	1.1. Көкөніс және картоп өңдеу машиналарының жалпы сипаттамалары.	2	16.09.20	Когнитивтік компитенция	Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөністерді жуады,	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар	Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева 13-14 бет
2	1.2. Көкөністерді жуу машиналары.	2	19.09.20	Когнитивтік компитенция	тазалайды және колмен және механикалық жабдықты пайдалану арқылы кеседі.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	14-18 бет
3	1.3. картоп аршуға арналған машиналар.	2	24.09	Когнитивтік компитенция	Жарылмаған балық еттерін; терімен және қабырға сүйектерімен жон етін; терімен, сүйексіз жон етін, терісіз және сүйексіз жон етін кеседі.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	19-24 бет
4	1.4. шикі және піскен көкөністерді кесінділейтін машиналар.	4	26.09	Когнитивтік компитенция	Шикі және піскен көкөністерді кесінділейтін машиналармен жұмыс істеуді меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	25-33 бет
	1.5. Машинаның жұмыс істеу тәртібі.	2	3.10	практикалық компитенция	Машинаның жұмыс істеу тәртібін үйренеді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	34 -36 бет
<p>2 Бөлім Ет және балық өңдеу машиналары</p>							
	2.1. Ет және балық өңдеу машиналарының жалпы сипаттамалары	2	10.10	Когнитивтік компитенция	Ет және балық өңдеу машиналарымен жұмыс істеп үйренеді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	37-38 бет
	2.2. Ет тарту машиналары мен механизмдері.	2	24.11	Когнитивтік компитенция	Ет тарту машиналары мен механизмдерім ен жұмыс.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	38-43 бет

	механизмдері.	2	3.12	Когнитивтік компитенция	Ет қобсыту механизмдері.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	44-50 бет
9	2.4. Ет тарту машиналарын есептеу.	2	5.12	Когнитивтік компитенция	Ет тарту машиналарын есептеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	50-52 бет
10	2.5. МФК -2240 котлет қалыптау машинасы	2	8.12	практикалық компитенция	МФК -2240 котлет қалыптау машинасы	1. оқулықтар 2. макеттер 3. Плакаттар	52-54 бет

КМ03 Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен өңдеуді орындау-36 КМ 03-4

3 Бөлім Асханалық әмбебап машиналар.

11	3.1. Әмбебап машиналардың белгіленуі.	2	10.12	Когнитивтік компитенция	Әмбебап машиналардың белгіленуін меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	72-73 бет
12	3.2. Әмбебап жетектер.	2	12.12 1.20.20	Когнитивтік компитенция	Әмбебап жетектер дегеніміз не?	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	73-77 бет
13	3.3. Асханалық әмбебап құрылымдар.	2	15.01	Когнитивтік компитенция	Асханалық әмбебап құрылымдар туралы білімді меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	77-79 бет
14	3.4. кесу пышақтары	2	16.01	Когнитивтік компитенция	3.4. кесу пышақтары	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	80-81 бет
5	3.5. кесу машиналарын есептеу	2	18.01	практикалық компитенция	Кесу машиналарын есептеу жұмысы.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	81-84 бет

3 Бөлім Қамыр және крем дайындау машиналары

	3.1. Араластыру машиналарының жалпы сипаттамалары.	2	19.01	Когнитивтік компитенция	Араластыру машиналарының жалпы сипаттамалары.	Презентация, видео, материалдар	56-58 бет
	3.2. Қамыр араластыру машиналары	2	20.01	Когнитивтік компитенция	Қамыр араластыру машиналарымен жұмыс істеу	Презентация, видео, материалдар	59-60 бет

	3.3. Қамыр жаю машиналары.	2	21.01	Когнитивтік компитенция	Қамыр жаю машиналарымен жұмыс жүргізуді меңгереді.	Презентация, видео, материалдар	70-71 бет
19	3.4. Ет тарту машиналарын есептеу.	2	22.01	Когнитивтік компитенция	Ет тарту машиналарын есептеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	50-52 бет
20	3.5. Ет тарту машиналарын есептеу.	2	23.01	практикалық компитенция	Ет тарту машиналарын есептеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	50-52 бет
21	3.6. Нан турайтын машина	2	25.01	Когнитивтік компитенция және практикалық	Нан турайтын машинамен жұмыс.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	84-86 бет
22	3.7. Май кесу машинасы	2	26.01	Когнитивтік компитенция	Май кесу машинасымен жұмыс.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	89-90 бет

4<sup>Б</sup>Бөлім. Сұрыптау және іріктеу жабдықтары

23	4.1. Сусымалы заттар сипаттамалары.	2	27.01	Когнитивтік компитенция	Сусымалы заттар сипаттамалары.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	91-92 бет
24	4.2. Ұн елеуге арналған машиналар.	2	28.01	Когнитивтік компитенция	Ұн елеуге арналған машиналармен жұмыс істеуді меңгереді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	92-94 бет
25	4.3. Електерді есептеу.	2	29.01	практикалық компитенция	Електерді есептеу.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	96-99 бет
26	4.4. Көкөністерді іріктеу сұрыптау машиналары.	2	30.01	практикалық компитенция	Көкөністерді іріктеу сұрыптау машиналары.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	99-100 бет

5 Бөлім. Ыдыстар жуу машиналары.

7	5.1. Ыдыс жуу машиналарының жалпы сипаттамыс.	2	102	практикалық компитенция	Ыдыс жуу машиналарының жалпы сипаттамыс.	Плакаттар, видеолар, слайд	101-106 бет
---	---	---	-----	-------------------------	--	----------------------------	-------------

5.2. Кезенді ыдыс жуу машиналары	2	2.02	практикалық компитенция	Кезенді ыдыс жуу машиналарымен жұмыс істеу	Плакаттар, видеолар, слайд	107-110 бет
----------------------------------	---	------	-------------------------	--	----------------------------	-------------

3.02 / 4.02 КМ04 Дайын өнімді безендіру және өткізу. 16

6 Бөлім. Ұнтақтау машиналары. КМ 04-5

6.1. Ұнтақтау жабдықтарының жалпы сипаттамасы	2	5.02	практикалық компитенция	Ұнтақтау жабдықтарының жалпы сипаттамасы	Плакаттар, видеолар, слайд	111-112 бет
6.2. Қатты тамақ өнімдерін ұнтақтауға арналған құрылымдар	2	6.02	практикалық компитенция	Қатты тамақ өнімдерін ұнтақтауға арналған құрылымдар	Плакаттар, видеолар, слайд	118-бет
6.3. Жұмсақ тамақ өнімдерін ұнтақтауға арналған құрылымдар.	4	8.02 9.02	практикалық компитенция	Жұмсақ тамақ өнімдерін ұнтақтауға арналған құрылымдар.	Кестелер, сызбалар	119-122 бет

7 Бөлім. Жылу жабдықтары

7.1. Жылумен өңдеу және жылу аппараттары туралы жалпы түсінік.	2	10	практикалық компитенция	Жылумен өңдеу және жылу аппараттарымен жұмыс істей біледі.	Плакаттар, видеолар, слайд	128-129 бет
7.2. Жылу аппараттарының негізгі құрылымдық элементтері.	2	11.02	практикалық компитенция	Жылу аппараттарының негізгі құрылымдық элементтері.	Плакаттар, видеолар, слайд	129-131 бет
7.3. Қосымша жылу жабдықтары	4	12.02 13.02	практикалық компитенция	Қосымша жылу жабдықтары	Плакаттар, видеолар, слайд	141-144 бет



2020 – 2021 оқу жылы  
**ПЕРСПЕКТИВТІК-ТАҚЫРЫШТЫҚ ЖОСПАР**

Модуль/пән бойынша: КМ01-2, КМ 02-2; КМ 03-2; КМ04-3 Тамақтандыру  
кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру

**Мамандық:** 0508000 – Тамақтандыру ұйымдастыру


**Біліктілік:** 0508012 – Аспаз

**Курс:** 10 ай    **Топ:** 20-65

Оқу түрі жалпы орта білім базасында

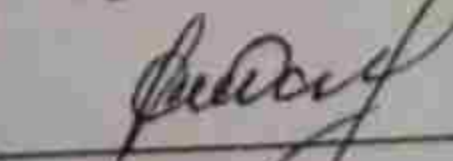
**Құрастырған:**

№15 колледжінің оқу-әдістемелік кеңесінде «29» тамыз 2020 жылғы  
№1 хаттамасымен бекітілген жұмыстық оқу бағдарламасына сәйкес түзілген.

Әдіскер:  Б. Абдиқаримова

«Тамақтандыруды ұйымдастыру мен тігін өндірісі және киімді үлгілеу бірлестігі»  
отырысында қаралды.

Хаттама № 1 «29» тамыз 2020ж.

ӘБ жетекшісі :  Жунисова И

Асықата - 2020 ж.

**Түсіндірме жазба**

**Нұсқаларды бақылау:**

Нұсқаның номері:	№1	Құрылған күні:	31.08.2019
---------------------	----	----------------	------------

**Оқу семестрі/сағаты:48**

Семестр 1:	36	Семестр 2:	12
------------	----	------------	----

Курс: 10 ай

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

**ПЕРСПЕКТИВТІК-ТАҚЫРЫШТЫҚ ЖОСПАР** бойынша  
оқу уақытының көлемі (сағат):

Жиыны:	48	Теориялық :	32	Практикалық сабақ	16
--------	----	-------------	----	----------------------	----

Бақылау  
нысаны: Сынақ:  
Емтихан:

**Оқу кезеңі:**

Басталу күні:	3.09.2019	Аяқталу күні:	
---------------	-----------	---------------	--

Өткізу орны: №

**Қажетті оқу құралдары және ұйымдастыру процестері:**

1. Г. Е. Бесімбаева, Е. Б. Бесімбаев «Аспаздық». Астана. «Фолиант» 2007 жыл
2. Л.З. Шильман «Тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық процестері». Мәскеу. «Академия» баспа орталығы. 2014 жыл.
3. Н.Э. Харченко Кулинариялық бұйымдар мен тағам рецептурасы жинағы.

**Қосымша әдебиеттері:**

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

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

**Оқытушының байланыс ақпараты:**

Оқытушы Алимбекова Н	Тел.:
----------------------	-------

«Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру» пәнінің  
модульдер тізбегі

Қ/с	Тақырыптар	Сағат саны
		Барлығы
1	КМ01 Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау	12
2	КМ02 Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау.	12
3	КМ03 Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен өндеуді орында	12
4	КМ04 Дайын өнімді безендіру және өткізу	12
	Барлық сағат саны	48



Күнтізбелік-тақырыптық жоспар мазмұны

Сабақтың №	Тараулардың және тақырыптарды атауы	Сағат саны	Өткізу күні	Сабақ түрлері	ОЖЖ сәйкес бағалау критерийлері	Қажетті оқу материал-ы мен жабд-ы	Үйге тапсырма
------------	-------------------------------------	------------	-------------	---------------	---------------------------------	-----------------------------------	---------------

КМ01 Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау  
 КМ01-2 Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру -12

1-БӨЛІМ. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындардың сипаттамасы.

1	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындардың елеулі ерекшеліктері, мінездемелері.	2	14.10	Жаңа тақырыпты түсіндіру сабағы	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	Қ.Т.К.Ө.Ү. 3-бет. 10-бет. 14-бет. 24-бет.
2	Қоғамдық тамақтандыру мекемелерінің түрлері	2	15.10	Аралас сабақ	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде, жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде, дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	Қ.Т.К.Ө.Ү. 26-бет.
3	Қоғамдық тамақтандырудың ұйымдық құрылымы	2	19.10	Аралас сабақ	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	Қ.Т.К.Ө.Ү. 28-бет.
4	Дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау	2	22.10	Білімді тексеру сабағы	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде, жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде, дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық,	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	Қ.Т.К.Ө.Ү.

					химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.		
5	Тәжірибелік сабақ Дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау жұмыстары	4	27.10 5.11	Тәжірибелік сабақ	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	ҚТКӨҰ. 40-бет.42-бет..

**КМ02** Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.

**КМ02-2** Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру -12

**2 Бөлім.** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындардың жабдықтауды ұйымдастыру

6	2.1. Шикізатпен жабдықтау көздері және азық-түлік товарларын жеткізу	2	25.11 26.11	Түсіндіру сабақ	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	ҚТКӨҰ. 63-бет.
7	2.2. Тамақ өнімдерін және шикізаттар сақтауға арналған қоймалар жұмысын ұйымдастыру	2	28.11	Аралас сабақ	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде; жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде; дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	ҚТКӨҰ. 60-бет.
8	2.3. Өндіріс бөлмелеріне қойылатын талаптар, жұмыс орнын ұйымдастыру	2	3.12	Аралас сабақ	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	ҚТКӨҰ. 71-бет.
9	2.4. Ет, балық, көкөніс цехының жұмыстарын ұйымдастыру	2		Аралас сабақ	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде;	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	ҚТКӨҰ. 60-бет.

			5.12		жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде; дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.			
10	2.5. Салқын, ыстық цехтың жұмыстарын ұйымдастыру	2	-	8.12	Тәжірибелік сабақ	Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.	1. оқулықтар 2. макеттер 3. Плакаттар	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 62-бет.
11	2.6. Кондитер цехының жұмыстарын ұйымдастыру	2	-	10.12	Тәжірибелік сабақ	Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде; жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде; дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.		Қ.Т.К.Ө.Ұ. 58-бет.

**КМ03 Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен өңдеуді орындау  
КМ03-2 –Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру -12**

11	Ыдыстарды және өндірістік тараларды жуатын бөлімнің жұмысын ұйымдастыру	2	-	12.12	Түсіндіру сабақ	1. Ұйымдастыру мақсаттарын, кәсіпорынның ұйымдық және басқарушылық құрылымын қабылдайды. 7. Топтың ортақ мақсатына жету үшін ымыраға келуге қабілетті.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 80-бет.
12	Шығаратын өнімдердің сапасын қадағалау	2	-	15.12	Аралас сабақ	2. Ақпаратты берудің заманауи тәсілдері мен құралдарын пайдаланады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, оқулықтар	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 82-бет. 84-бет.
13	Нан кесетін және үлестіріп беру орындарының жұмысын	2	-	19.12	Аралас сабақ	3. Топтың "ортақ мақсатының" не екенін түсінеді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалық тар, стандарттар,	Қ.Т.К.Ө.Ұ. 40-бет.42-бет.

	Дайын өнімдердің сапасын тексеру және бракераж жасауды ұйымдастыру	2	28 12	Аралас сабақ	4. "Қайшылықтың" не екенін түсінеді.	интернет желісіне терминалдар	КТ.К.Ө.Ұ. 45-бет. 48-бет 49-бет..
15	Мәзір белгілеу ұйымдастыру принципі	2	29 12	Тәжірибелік сабақ	5. Ауызша және жазбаша қарым-қатынасты жүзеге асырады.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	КТ.К.Ө.Ұ. 64-бет. 66-бет. 67-бет..
	Ыдыстар, мүлік, асханалық киім түрлерін ұйымдастыру.	2	30 12	Тәжірибелік сабақ	6. Өз құзыретінің шеңберінде шешім қабылдайды.		КТ.К.Ө.Ұ. 63-бет.

**КМ04 Дайын өнімді безендіру және өткізу**

**КМ04-3 Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру -12**

16	Үстелге дастархан жаю.	2	31. 12	Түсіндіру сабақ	1. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.	Презентация, видео, материалдар	КТ.К.Ө.Ұ. 71-бет.
17	Дастархан жасау, ыдыс аспаптарын дайындау түрлері	2	28. 1	Аралас сабақ	2. Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес банкет тағамдары мен дәмтатымдарды безендіреді.	Презентация, видео, материалдар	КТ.К.Ө.Ұ. 60-бет.
18	Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарын безендіру жұмыстары	2	29 01	Аралас сабақ	1. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.	Презентация, видео, материалдар	КТ.К.Ө.Ұ. 62-бет.
19	Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарын безендіру жұмыстары	2	28. 01	Аралас сабақ	2. Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес банкет тағамдары мен дәмтатымдарды безендіреді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	КТ.К.Ө.Ұ. 58-бет.

	Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес банкет тағамдары мен дәмтатымдарды безендіру	2	29.01	Тәжірибелік сабақ	1. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, оқулықтар	
21	Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес банкет тағамдары мен дәмтатымдарды безендіру	2	30.01	Тәжірибелік сабақ	2. Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес банкет тағамдары мен дәмтатымдарды безендіреді.	Интерактивті құрылғылар, анықтамалықтар, стандарттар, интернет желісіне терминалдар.	ҚТКӨҰ. 80-бет.



Сабақ №	Тақырыпты оқытудың күнтізбелік мерзімі.	Бөлімдер мен тақырыптардың атауы	Сағат саны	Сабақ типі	Үй тапсырмалары қолданылған негізгі, қосымша әдебиетке сілтемелер	Ескерту
1		2	3	5	8	
		<b>Бухгалтерлік есепке алудың жалпы сипаттамасы.</b>	<b>16</b>			
1-2	12 //	Есепке алуға ұсынылатын талаптар. Есепке алудың түрлері.	2	баяндау сабақ	Н-1;5-бет	
3-4	13 //	Есепке алудың міндеттері. Бухгалтерлік есепке алудың мәні мен әдістері.	2	аралас сабақ	Н-1;7-8-беттер	
5-6	14 //	Бухгалтерлік есепке алудың элементтері.	2	аралас сабақ	Н-1;9-бет	
7-8	15 //	Заманауи кезеңде жетілдіру, есепке алу және есептіліктің негізгі бағыттары.	2	аралас сабақ	Н-1;12-бет	
9-10	16 //	Бухгалтерлік есепке алуды ұйымдастырудың қағидағтары мен нысандары.	2	аралас сабақ	Н-1;13-бет	
11-12	17 //	Есепке алудың құжаттары туралы түсінік.	2	аралас сабақ	Н-1;15-бет	
13-14	17 //	Құжаттарды жіктеу.	2	аралас сабақ	Н-1;16-бет	
15-16	17 //	Құжаттардың мазмұны мен ресімдеуге қойылатын талаптары. Басбухгалтердің құқығы, міндеті және жауапкершілігі.	2	аралас сабақ	Н-1;19-беттер	
		<b>Есептерді автоматтандыру.</b>	<b>8</b>			
17-18	19 //	Есептеу құралдарының дамуы.	2	дәстүрлі сабақ	Н-1;22-бет	

19-20	19.09	Шағын калькуляторларды жіктеу. Шағын калькуляторлардың құрылғылары және техникалық-пайдалану сипаттамасы.	2	аралас сабақ	Н-1,27-бет
21-22	19.11	Шағын калькулятордағы жұмыс кезінде ондық үтірдің орнын анықтау. Шағын калькуляторға деректерді енгізу. Арифметикалық операциялар.	2	дәстүрлі сабақ	Н-1,28-бет
23	20.11	Бақылау жұмысы	1	аралас сабақ	қайталау
24	21.11	Қорытынды	1	аралас сабақ	қайталау
		<b>Барлығы</b>	<b>24</b>		





КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020-2021 оқу жылы

Семестр І

Модуль/ пән

Педагогикалық әлеуметтану пәні

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 – Әлеуметтану пәні

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 – Ағарту

(коды және атауы)

Курс 1002 Топ (-тар) 74 20.05 Сағат 16,

Педагог: Билалова В.Н.

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

«Тілек» бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

2020 ж. "25" 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі: С.А.А. Билалова В.

(колы)

Т.А.Ә.

Әдіскер:

Б. Абдіқаримова

Тасқырыпты оқытуудың күнтізбелік мерзімі	Бөлім мен тасқырыптар атаулары	Сағат саны	Сабақ түрі	Үй тапсырмасы	Ескерту
1	2	3	4	5	6
КМ 01-5 Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы -26					
1-2	Экономикалық терминология.	2	Түсіндіру 2 сабағы	Экономика негіздері. Т.Ильичева 3-12 беттер	6
3-4	Ресурстардың шектеулігі және таңдау мәселесі.	2	Түсіндіру 2 сабағы	Экономика негіздері. Т.Ильичева 43- беттер	6
5-6	Ұтымды әрекет ымыра таңдау.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 46- беттер	6
7-8	Ақша және оның функциялары. Банк жүйесі.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 165-беттер	6
9-10	Сұраныс. Сұраныс шамасы мен заңы және факторлары.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 58- беттер	6
11-12	Ұсыныс. Ұсыныс шамасы мен заңы және факторлары.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 75-86 беттер	6
13-14	ҚР еңбек нарығы	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 147-165 беттер	6
15-16	Экономикалық тұрақтылық және өсу.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 192-205 беттер	6
17-18	Табыс көздері. Жинақ ақша.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 95-97 беттер	6
19-20	Жарнама және оның ролі. артықшылығы мен кемшілігі. Слоган.	2	Практика лық сабақ 2	Экономика негіздері. Т.Ильичева 98-беттер	6
21-22	Тұтыну бюджетін жоспарлау. Тұтыну кредиті.	2	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 102-беттер	6
23-24	ҚР салық жүйесі.	2	Аралас 2 сабақ	Кәсіпкерлік негіздері. Жұлдызбаева Н.Е. Дүйсебеков Б.Т. Батырбеков Қ.П. 79-85- беттер	6
25	Бақылау жұмысы	1	Практика лық сабақ 1	Қайталау	7

26	28.10	Қорытынды.	Практикалық сабақ	Қайталау
<b>КМ 04-1 Тамақтану кәсіпорындарының экономикасы-20</b>				
1-2	23.10	Нарық тауар шаруашылығының негізі ретінде.	Түсіндіру 2 сабағы	Сауданы ұйымдастыру. Г.Г.Иванов 6-беттер
3-4	24.10	Тауармен жабықтаудың технологиялық кезеңдері.	Аралас 2 сабақ	Сауданы ұйымдастыру. Г.Г.Иванов 10-беттер
5-6	25.10	Сауда кәсіпорындары мен олардың ерекшеліктері.	Аралас 2 сабақ	Сауданы ұйымдастыру. Г.Г.Иванов 24-беттер
7-8	26.10	Бәсеке және оның түрлері.	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 115-132беттер
9-10	27.10	Нарық тепе-теңдігі.	Практикалық сабақ 2	Экономика негіздері. Т.Ильичева 86-беттер
11	30.10	Фирманың шығындары.	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 132-беттер
12	30.10	Фирманың түсімі мен пайдасы.	Аралас 2 сабақ	Экономика негіздері. Т.Ильичева 139-беттер
13-14	3.11	Көтерме сауда ұйымдары: олардың тауар қозғалысындағы сипаты мен рөлі.	Аралас 2 сабақ	Сауданы ұйымдастыру. Г.Г.Иванов 38-беттер
15-16	3.11	Бөлшек сауда: жіктелуі, орналастырылуы, функциялары мен қағидағтары.	Аралас 2 сабақ	Сауданы ұйымдастыру. Г.Г.Иванов 56-беттер
17-18	5.11	Бақылау жұмысы	Практикалық сабақ 2	Қайталау
19-20	7.11	Қорытынды.	Практикалық сабақ 2	Қайталау

Бекітемін  
Директордың ОЖ орынбасары  
А.Ф. Орынбасаров



### КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

оқу жылы

Семестр \_\_\_\_\_

Модуль/ пән \_\_\_\_\_

*Сыртқы бақылау*

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық \_\_\_\_\_

*СББББ – Педагогикалық білім беру*

(коды және атауы)

Біліктілік \_\_\_\_\_

*СББББ – Педагог*

(коды және атауы)

Курс *1-с* Топ (-тар) *1-с* Сағат *ж*

Педагог: *Аманжол Д.Ғ*

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

*«Тілдер және мәдениет» пәніне*  
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

20*20* ж. "25" *08* № *1* хаттама

ӨБ жетекшісі: \_\_\_\_\_

(колы)

Т.А.Ә.

Әдіскер:

Б. Абдиқаримова

Тақырыпты оқытудың күнтізбелік мерзімі	Бөлім мен тақырыптар атаулары	Сағат саны	Сабақ типі	Үй тапсырмасы	Ескерту
1	2	3	5	6	8
КМ 03-5 Саудалық есептеулер - 36					
1-2	Пайыздық қосынды сандар мен бастапқы сандарды есептеу.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
3-4	Пропорционалды бөлу.Орташа аумақты табу.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
5-6	Шаруашылық есептеудің жалпы сипаттамасы.Бухгалтерлік	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
7-8	Материалдық жауапкершілік.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
9-10	Тамақтандыру рецептурасының жинағы.Құрылымы және пайдалану тәртібі.Рецептура	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
11-12	Бакылау құрақтары мен тапсырмалар.	2	практикалы қ сабақ		
13-14	Мәзір жоспары және оны құрастыру принциптері.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
15-16	Бағалар,сауда жеңілдіктері мен үстеме бағалар.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
17-18	Дайын тағамдар мен өнімдерге сату бағасын белгілеу тәртібі.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
19-20	Қоймадан өндіріске өнімдерді босатудың құжаттамалық ресімделуі.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
21-22	Өндірістен дайын өнімдерді буфеттерге,филиалдарға,үлестіруге өткізуді құжаттамалық ресімдеу.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
23-24	Дайын өнімдерді өткізудің құжаттамалық ресімделуі.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	
25-26	Асхана өнімдерін босату және сату туралы келісімдемелер жасау.	2	аралас сабақ	Калькуляция және есеп бойынша практикum. Т.Стасевич; Қ.Байманова	

29-30	9.0 10.11	Бұзылған азықтар мен дайын өнімдерді шығынға жазу. Асханадағы азық-түліктердің қозғалысы туралы есеп беру.	2	2	аралас сабақ	Калыкулция және есеп бойынша практикүм. Т.Стасевич; К.Байманова бойынша практикүм. Т.Стасевич; К.Байманова
31-32	10.11	Түгендеп-тізімдеуді жүргізу мерзімдері мен тәртібі, міндеттері.	2	2	аралас сабақ	Калыкулция және есеп бойынша практикүм. Т.Стасевич; К.Байманова
33-34	11.11	Материалды-техникалық жабдықтаудың негізгі заттары мен құралдарын есепке алуды ұйымдастыру.	2	2	аралас сабақ	Калыкулция және есеп бойынша практикүм. Т.Стасевич; К.Байманова
35	12.11	Бакылау сұрақтары мен тапсырмалар.	1	1	практикалы к сабақ	Калыкулция және есеп бойынша практикүм. Т.Стасевич; К.Байманова
36	12.11	Корытынды.	1	1		



Бекітемін  
Оқу Директордың ОІЖ орынбасары  
Т. Орынбасаров  
« 08 » 20 20 ж

### КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020 - 2021 оқу жылы

Семестр I ; 2

Модуль/ пән

Қосымше сабақ - Бизнес жоспар

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 - Тамақтану және ішінара тамақтану

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 - Аспаз

(коды және атауы)

Курс 10 ай Топ (-тар) РҮ 20-25 Сағат 30,

Педагог: Сименулова Д.У.

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« Ріңдерімізге қолөнерлік пәніміз  
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

2020 ж. " 29 " 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі: С. А. Ә. Ержанова Д. О.

(колы)

Т.А.Ә.

Әдіскер:

Б. Абдиқаримова

Сабақ №	Бөлімдермен тақырыптардың атауы	Сағат саны	Күні	Үй тапсырмалары мен қолданылған негізгі, қосымша әдебиетке сілтемелер
I	<b>Кәсіпкерлік және бизнес анықтамалары</b>	5		Жұлдызбаев Н.Е., Дүйсебеков Б.Т., "Батырбеков К.П." "Кәсіпкерлік негіздері"
1	Жеке бизнесті бастау жолы	1	13.02	6-бет
2	Кәсіпкерлік психологиясы.	1	13.02	8-бет
3	Табысқа жету жолдары.	1	16.03	10-бет
4	Тайм - менеджмент-уақытты басқару	1	18.03	22-бет
5	Маркетинг негіздері.	1	16.03	30-бет
II	<b>Бизнес жоспарлау.</b>	13		
6	Бизнес идеялар және оларды талдау	1	16.03	48-бет
7	Бизнес-жоспарлаудың әдістемесі	1	18.03	50-бет
8	Бизнес жоспардың құрылымы	1	18.03	52-бет
9	Түйіндеме	1	18.03	52-бет
10	Кіріспе	1	18.03	54-бет
11	Өнімді сипаттау	1	19.03	55-бет
12	Маркетинг жоспары	1	19.03	57-бет
13	Өндірістік жоспар	1	19.03	61-бет
14	Ұйымдастырушылық және басқару жоспары.	1	19.03	63-бет
15	Жобаны жүзеге асыру жоспары.	1		64-бет
16	Қаржылық жоспар	1		65-бет
17	Қаржылық жоспарлау туралы ұсыныстар	1		77-бет
18	Жобаның тәуелділігін талдау жасау.	1		78-бет
III	<b>Кәсіпкерлерге салық салу.</b>	6		
19-20	ҚР-дағы салықтар мен басқа да міндетті төлемдердің түрлері	2		79-бет
21	Патент негізіндегі арнаулы салық режимі	1		81-бет
22	Шаруа қожалықтарына арналған арнаулы салық режимі.	1		



№ р/с	Оқу уақытының бөлінісі	Барлық сағат саны	оның ішінде	
			Теориялық сабақтар	Практикалық және зертханалық сабақтар
1	Барлық сағат	30	30	
2	Семестрге жоспарланған			
3	Бұрын өткізілген сағат	—		
4	Келесі оқу жылына қалған	—		

## Оқу-әдістемелік жабдықталулар

№	Оқу жабдықталулар	әдістемелік	Бұйрық № күні және авторлары	Басылым жылы мен қаласы
<b>Негізгі әдебиеттер</b>				
1	Экономика негіздері қазіргі әлемдегі Қазақстан		Т.Ильичева	Алматы 2010ж.
2	Ұлттық экономика		А.В.Сидорович Ә.Ә.Әбішев	Алматы 2014ж.
3	Экономикалық теория		С.К.Бекмолдин С.С.Мауленова Е.Қ.Құдайбергенов	Алматы
<b>Базалық әдебиеттер</b>				
1	Кластердің экономикасы және ұйымдастыру негіздері		А.С.Сейдахметов Н.Б.Тышқанбаева	Алматы 2011ж.
2	Нарық экономика негіздері		Ж.Ходжаниязова	«Фолиант» баспасы Астана 2010ж.
<b>Қосымша әдебиеттер</b>				
1	Қаржылық – кәсіпкерлік қызмет негіздері		М.Қ.Сейдахметов М.У.Бейсенова Д.С.Жакипбеков В.М.Карибов	Шымкент 2014ж.
2	Кәсіпкерлік негіздері		Оқу – әдістемелік жинағы	Оңтүстік Қазақстан облысы.

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУ БАСҚАРМАСЫ  
№15 КОЛЛЕДЖ МККК



КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР  
2020-2021 оқу жылы

Семестр 1

Модуль/ пән

Қазақстан тарихы

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 - Мамандықтардың ұйымдастыруы

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 - Аспазиы

(коды және атауы)

Курс 10ай Топ (-тар) Т4. 20/65 Сағат 80,

Педагог: Серикбаева Д. Дамбаев

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« \_\_\_\_\_ »  
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

20 20 ж. " 29 " 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі: Е. Ақыр Ержанова Т

(қолы)

Т.А.Ә.

Әдіскер:

Б. Абдикаримова

Күнтізбелік –тақырыптық жоспар мазмұны

Сабақ №	Тақырыпты оқытудың күнтізбелік мерзімі	Бөлім, тақырып атауы	Сағаттар саны	Сабақ типі	Үй тапсырмасы	Ескерту
1	2	3	4	5	6	7

~~SECRET~~

№ р/с	Оқу уақытының бөлінісі	Барлық сағат саны	оның ішінде	
			Теориялық сабақтар	Практикалық және зертханалық сабақтар
1	Барлық сағат			
2	Семестрге жоспарланған			
3	Бұрын өткізілген сағат			
4	Келесі оқу жылына қалған			

Сабақ №	Тақырыпты оқытудың күнтізбелік мерзімі	Бөлім, тақырып атауы	Сағаттар саны	Сабақ типі	Ескерту	Үй тапсырмасы
<b>I Бөлім. Өркениет: даму ерекшеліктері</b>						
<b>1.1 Бөлімше. Орталық Азия өркениеттері: саналуандылығы және мәдени ортақтығы</b>						
Тақырып 1		Орталық Азия: ұғымының тарихи және географиялық аспектілері	1	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 4-10 беттер
Тақырып 2		Орталық Азияның дәстүрлі өркениеттерін зерттеу тарихы	1	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 10-16 беттер
Тақырып 3		Орталық Азияның дәстүрлі өркениеттерін зерттеу тарихы	1	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 16-21 беттер
Тақырып 4.		Орталық Азияда өркениеттерің пайда болу факторлары	1	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 16-21 беттер
Тақырып 5.		Орталық Азия өркениеттерінің ежелгі ошақтары	1	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 21-27 беттер
<b>1.2 Бөлімше. «Ұлы Дала» өркениеті</b>						
Тақырып 6.		«Ұлы Дала» ұғымының тарихи-географиялық сипаттамасы және дала өркениетінің қалыптасуының ерекшеліктері	1	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 27-31 беттер

Тақырып 7	Ерте көшпенділер дәуіріндегі Ұлы Дала өркениеті	1	Дәстүрлі сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 41-47 беттер
Тақырып 8.	Ерте көшпенділер дәуіріндегі Ұлы Дала өркениеті	1	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 41-47 беттер
<b>1.3 Бөлімше. Орталық Азия және әлемдік өркениет</b>				
Тақырып 9.	Әлемдік мәдениеттің дамуына Орталық Азия халықтарының қосқан үлесі	1	Дәстүрлі сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 56-62 беттер
Тақырып 10.	Әлемдік мәдениеттің дамуына Орталық Азия халықтарының қосқан үлесі	1	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 56-62беттер
<b>II Бөлім. Этникалық және әлеуметтік процестер</b>				
<b>2.1 Бөлімше. Қазақ халқының шығу тегі</b>				
Тақырып 11.	Қазақстандағы этногенез және этникалық процестер	1	Дәстүрлі сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 72-76 беттер
Тақырып 12	Қазақстандағы этногенез және этникалық процестер	1	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 72-76 беттер
<b>2.2 Бөлімше. Дәстүрлі қазақ қоғамы: этникалық құрылымы және әлеуметтік ұйымдасуы</b>				
Тақырып 13.	Қазақтардың ру-тайпалық құрылымы қалыптасуының тарихи шарттары	1	Дәстүрлі сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 91-94 беттер
Тақырып 14.	Қазақтардың ру-тайпалық құрылымы қалыптасуының тарихи	1	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 91-94 беттер

Такырып 15.	шарттары Дәстүрлі казак қоғамының әлеуметтік жіктелуінің ерекшеліктері	1	Дәстүрлі сабақ	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 96-100 беттер
<b>ІІІ Бөлім. Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан</b>				
<b>3.1 Бөлімше. Қазақстан территориясындағы ерте мемлекеттер</b>				
Такырып 16	Қазақстан аумағындағы ерте мемлекеттердің саяси ұйымдасуы	1	Теория	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 68-72 беттер
<b>3.2 Бөлімше. Ұлы Дала көшпенділерінің империялары</b>				
Такырып 17	Түркі империясы көшпенділер мемлекеттілігінің классикалық үлгісі.	1	Дәстүрлі сабақ	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 106-111 беттер
Такырып 18	Түркі империясы көшпенділер мемлекеттілігінің классикалық үлгісі. Шыңғысхан империясы және оның мұрагерлері	1	Аралас сабақ	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 106-111 беттер
Такырып 19		2	Аралас сабақ	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 117-123 беттер
<b>3.3 Бөлімше. Казак хандығы - Орталық Азиядағы алғашқы ұлттық мемлекет</b>				
Такырып 20	Ак Орда хандығының негізі	1	Дәстүрлі сабақ	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 134-139 беттер
Такырып 21.	Ак Орда хандығының негізі	1	Аралас сабақ	З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы



								134-139 беттер
Тақырып 22.	Қазақ мемлекеттің институттары	хандығы: саяси	2	Аралас сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 145-149 беттер
<b>3.4 Бөлімше. Тәуелсіздікке жол және ұлттық мемлекеттіліктің қайта жанғыртылуы</b>								
Тақырып 23	Мемлекеттік егемендікті қалпына келтіру жолындағы қазақ халқының күресі	1	1	Дәстүрлі сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 162-167 беттер
Тақырып 24	Мемлекеттік егемендікті қалпына келтіру жолындағы қазақ халқының күресі	1	1	Аралас сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 162-167 беттер
Тақырып 25.	Қазақ мемлекеттілігінің кеңестік түрі	2	2	Дәстүрлі сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 179-148 беттер
Тақырып26	Ұлттық мемлекеттіліктің жанғыртылуы	1	1	Аралас сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 184-192 беттер
Тақырып27	Ұлттық мемлекеттіліктің жанғыртылуы	1	1	Аралас сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 184-192 беттер
<b>IV Бөлім. Мәдениеттің дамуы</b>								
<b>4.1 Бөлімше. Қазақ халқының дәстүрлі мәдениеті - дала өркенінің мұрасы</b>								
Тақырып28	Қазақ халқының материалдық мәдениеті және қолданбалы қолөнері	1	1	Дәстүрлі сабақ				З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 199-204 беттер
Тақырып29	Қазақтардың дәстүрлі	1	1	Дәстүрлі сабақ				З.А. Джандосова.

	дүниетанымы				Қазақстан тарихы 204-209 беттер
<b>Тақырып 30</b>	Қазақтардың дәстүрлі дүниетанымы	1	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 204-209 беттер
<b>Тақырып 31</b>	Тарихи және мәдени ескерткіштер. Қазақ халқының әдеби және музыкалық мұрасы	1	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 210-220 беттер
<b>4.2 Бөлімше. Кеңестік кезеңдегі Қазақстан мәдениеті</b>					
<b>Тақырып 32</b>	Кеңестік мәдениет жетістіктері мен қайшылықтар	2	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 221-232 беттер
<b>4.3. Бөлімше. Ұлттық жаңғыру кезеңіндегі мәдениет</b>					
<b>Тақырып 33</b>	Мәдениеттің кезеңдегі дамуы	1	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 234-240 беттер
<b>Тақырып 34</b>	Мәдениеттің кезеңдегі дамуы	1	Аралас сабақ		
<b>V Бөлім. Өркениет: даму ерекшеліктері</b>					
<b>V Бөлім. Өркениет: даму ерекшеліктері</b>					
<b>5.1 Бөлімше. Қазақтардың тіршілікті қамтамасыз етудің дәстүрлі жүйесі</b>					
<b>Тақырып 35</b>	Қазақстанда көшпелі мал шаруашылығы және егіншіліктің дамуы. Қолөнер мен кәсіптер	1	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 11 сынып 8-26 беттер
<b>Тақырып 36</b>	Қазақстанда көшпелі мал шаруашылығы және	1	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 11 сынып 8-26 беттер

	егіншіліктің дамуы. Қолөнер мен кәсіптер						
<b>Тақырып 37</b>	Қазақстан қала мәдениетінің дамуындағы Ұлы Жібек жолының ролі	2	Дәстүрлі сабақ			З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы(1)- 56 беттер	
<b>5.2 Бөлімше. Дала мен қала: өзара қарым-қатынас және өзара әсері</b>							
<b>Тақырып38</b>	XX ғасырдағы Қазақстан экономикасының дамуы	1	Аралас сабақ			З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 72-84 беттер	
<b>Тақырып39</b>	Қазақстан Республикасының экономикасының дамуы	1	Дәстүрлі сабақ			З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 84-96 беттер	
<b>Тақырып40</b>	Қазақстан Республикасының экономикасының дамуы	1	Аралас сабақ				
<b>VI Бөлім. Саяси-құқықтық процестер</b>							
<b>6.1 Бөлімше. Қазақстанда политникалық қоғамның қалыптасу тарихы</b>							
<b>Тақырып41</b>	Қазақстан халқының монотникалық құрамының өзгеруі (XVIII ғасыр - XX ғасырдың басы)	1	Дәстүрлі сабақ			З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 96-112 беттер	
<b>Тақырып42</b>	Қазақстан халқының монотникалық құрамының өзгеруі (XVIII ғасыр - XX ғасырдың басы)	1	Аралас сабақ			З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 96-112 беттер	
<b>Тақырып43</b>	Кеңестік кезеңде Қазақстанда	1	Аралас сабақ			З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 112-149 беттер	

поліэтнокалық қоғамның қалыптасуы		поліэтнокалық қоғамның қалыптасуы		поліэтнокалық қоғамның қалыптасуы	
<b>6.2 Бөлімше. Қазақстан Республикасының этносаралық қатынастар саласындағы саясаты</b>					
<b>Тақырып44</b>	Қазақстан Республикасының көші-қон саясаты	1	Дәстүрлі сабақ	3.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 149-155 беттер	
<b>Тақырып45</b>	Ұлтаралық және конфессияаралық келісімнің қазақстандық моделі	1	Аралас сабақ	3.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 155-158 беттер	
<b>Тақырып46</b>	Ұлтаралық және конфессияаралық келісімнің қазақстандық моделі	2	Аралас сабақ	3.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 155-158 беттер	
<b>VII Бөлім. Қоғамдық-саяси ойдың дамуы</b>					
<b>7.1 Бөлімше. Қазақстандағы әлеуметтік-саяси ойдың эволюциясы</b>					
<b>Тақырып47</b>	Қоғамдық-саяси ойдың бастауы және дамуы. Қазақ хандығы дәуіріндегі қоғамдық-саяси ойдың дамуы	2	Дәстүрлі сабақ	3.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 168-185 беттер	
<b>Тақырып 48</b>	Қоғамдық-саяси ойдың бастауы және дамуы. Қазақ хандығы дәуіріндегі қоғамдық-саяси ойдың дамуы	2	Аралас сабақ	3.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 168-185 беттер	
<b>Тақырып 49.</b>	"Зарзаман" ағымы өкілдерінің идеологиялық құндылықтары. XIX	2	Дәстүрлі сабақ	3.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 197-210 беттер	

		7.2. Бөлімше. «Алаш» – қоғамдық ой және ұлттық идея.			
	ғасырдағы қазақ ағартушыларының қоғамдық-саяси көзқарастары				
<b>Тақырып 50</b>	"Алаш" ұлттық идеясының тұжырымдамалық негіздері	2	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 231-236 беттер
<b>Тақырып 51</b>	Алаш" ұлттық идеясының тұжырымдамалық негіздері	2	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 231-236 беттер
<b>Тақырып 52</b>	"Алаш" қозғалысы және қазақ революционер-демократтарының саяси көзқарастары	2	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 236-247 беттер

7.3 Бөлімше. «Мәңгілік Ел» жалпыұлттық идеясы - ХХІ ғасырдағы Қазақстан қоғамын біріктіруші негіз.

					З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 247-252 беттер
<b>Тақырып 53</b>	"Мәңгілік Ел" жалпыұлттық идеясының тарихи негізі. Қазақстан қоғамының жалпыұлттық құндылықтары	2	Дәстүрлі сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 247-252 беттер
<b>Тақырып 54</b>	"Мәңгілік Ел" жалпыұлттық идеясының тарихи негізі. Қазақстан қоғамының жалпыұлттық құндылықтары	2	Аралас сабақ		З.А. Джандосова. Қазақстан тарихы 247-252 беттер

**VIII Бөлім. Білім мен ғылымның дамуы**

<b>Тақырып 55</b>	<b>8.1 Бөлімше. Ортағасырлық Қазақстанның ғылыми мұрасы</b>	<b>2</b>	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 260-266 беттер
	Ортағасырлық Қазақстандағы ғылымның дамуы			
<b>Тақырып 56</b>	<b>8.2 Бөлімше. XVIII-XX ғасырлардағы Қазақстандағы білім мен ғылымның дамуы</b>	<b>2</b>	Дәстүрлі сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 266-277 беттер
	XVIII-XX ғасырдың басындағы Қазақстандағы ғылым			
<b>Тақырып 57</b>	XVIII-XX ғасырдың басындағы Қазақстандағы ғылым	<b>2</b>	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 266-277 беттер
	Кеңестік білім беру жүйесінің жетістіктері мен қайшылықтары. Қазақ КСР Ғылым Академиясы – КСРО-ның ірі ғылыми орталығы			
<b>Тақырып 58</b>	<b>8.3 Бөлімше. Бүгінгі таңдағы Қазақстандағы білім және ғылым жүйесі</b>	<b>2</b>	Дәстүрлі сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 277-287 беттер
	Қазақстан Республикасы білімімен ғылымы дамуының мәселелері мен болашағы			
<b>Тақырып 59</b>	Қортынды сабақ	<b>2</b>	Аралас сабақ	З.А.Джандосова. Қазақстан тарихы 300-339 беттер
	Қортынды сабақ		қайталау	
<b>Тақырып 60</b>	<b>Пән бойынша барлығы</b>	<b>80</b>		

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУЫ БАСҚАРМАСЫ  
№15 КОЛЛЕДЖ МКҚК



Директордың орынбасары

Аманжол Байбасаров

2020 ж.

КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020 - 2021 оқу жылы

Семестр 1

Модуль/ пән

Дене тәрбиесі

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 - Тамақтану және ұйымдастыру

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 Аспаз

(коды және атауы)

Курс 1 Топ (-тар) 7# 20-65 Сағат 80

Педагог: Майысов М. Талғ

Т.А.Ә.

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« Дене тәрбиесі және А.Э.Д пәндері »  
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

2020 ж. "29" сәу № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі:

(қолы)

Молдаханов Ж

Т.А.Ә.

Әдіскер:

Б. Абдиқарымова

Б. Абдиқарымова

№ р/с	Оқу уақытының бөлінісі	Барлық сағат саны	оның ішінде	
			Теориялық сабақтар	Практикалық және зертханалық сабақтар
1	Барлық сағат			
2	Семестрге жоспарланған			
3	Бұрын өткізілген сағат			
4	Келесі оқу жылына қалған			



Күнтізбелік – тақырыптық жоспар мазмұны

Сабақ №	Тақырыпты оқытудың күнтізбелік мерзімі	Бөлім, тақырып ағауы	Сағаттар саны	Сабақ типі	Үй тапсырмасы	Ескерту
		Бөлім, тақырып ағауы				
1		1 бөлім. Дене шынықтыру арқылы салауатты өмір салтын қалыптастыру.	12			
2		Салауатты өмір салтын қағидалары мен негіздері. Дене тәрбиесі мен денсаулықты сақтау.  Дене тәрбиесі сабағында салауаттылық өмірге тәрбиелеу.	2	Түсіндіру, көрсету, үйрету (Теориялық сабақ)  (Тәжірибелік сабақ)	Салауатты өмір салты қағидалары мен негіздері  Дене тәрбиесі сабағында салауаттылық өмірге тәрбиелеу.	1. 09  2. 09
3		Қозғалыс арқылы спорт пен дене шынықтырудың даму тарихы	2	Түсіндіру. (Теориялық сабақ)	пен дене шынықтырудың даму тарихы	3. 09
4		Дене шынықтыру жүйесінің қағидалары мен бағыттары.	2	(Тәжірибелік сабақ)	Дене шынықтыру жүйесінің қағидалары мен салыстыруы.	4. 09
5		Дене шынықтыру жүйесінің мақсат- міндеттері.	2	(Тәжірибелік сабақ)	Дене шынықтыру жүйесінің мақсат- міндеттері.	1. 09

№	Апта	Түрлері	Саны	Түрлері	Шынықтыру	Тарих
		<b>2 Бөлім. Женіл атлетика</b>	<b>20</b>			<b>8.09</b>
1		Қауіпсіздік ережесі. Қысқа қашықтыққа жүгіру	2	(Тәжірибелік сабақ)		<b>9.09</b>
2		Төменгі сөре	2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау Қысқа қашықтыққа жүгіру	<b>10.09</b>
3		Орта қашықтыққа жүгіру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау	<b>12.09</b>
4		Жоғары сөре	2	(Тәжірибелік сабақ)	Орта қашықтыққа жүгіру	<b>19.09</b>
5		Ұзақ қашықтыққа жүгіру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау	<b>21.09</b>
6		Ұзақ қашықтыққа жүгіру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Ұзақ қашықтыққа жүгіру	<b>22.09</b>
7		Ортаннан ұзындыққа секіру техникасы	2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау	<b>23.09</b>
8		Жүгіріп келіп ұзындыққа секіру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Жүгіріп келіп ұзындыққа секіру	<b>25.09</b>
9		Граната лақтыру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Граната лақтыру	<b>26.09</b>
10		Ядро итеру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Ядро итеру	<b>28.09</b>
		<b>3 Бөлім. Гимнастика</b>	<b>8</b>			
1		Қауіпсіздік ережесі. Гимнастика түрлері	2	(Тәжірибелік сабақ)	Қауіпсіздік ережесі.	<b>29.09</b>

2	Саптық жаттығулар		2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау	30.09
3	Жалпы дамыту жаттығулары		2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау	2.10
4	Қолданбалы жаттығулар		2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығу жасау	3.10
5	<b>2 Бөлім. Спорттық ойындар</b>		22			
6	Футбол. Қауіпсіздік ережесі. Негізгі ойын ережесі		2	(Тәжірибелік сабақ)	Футбол ойынын ойнау	5.10
7	Футбол. Ойыншылардың алаңда қозғалуы		2	(Тәжірибелік сабақ)	Футбол ойынын ойнау	6.10
8	Футбол. Допты алып жүру		2	Түсіндіру, көрсету, үйрету	Футбол ойынын ойнау	7.10
9	Волейбол. Қауіпсіздік ережесі. Негізгі ойын ережесі		2	(Тәжірибелік сабақ)	Волейбол ойынын ойнау	9.10
10	Волейбол. Ойыншылардың қозғалысы		2	Түсіндіру, көрсету, үйрету	Волейбол ойынын ойнау	10.10
11	Волейбол. Допты жоғарыдан беру		2	Түсіндіру, көрсету, үйрету	Волейбол ойынын ойнау	12.10
12	Волейбол. Допты төменнен беру		2	(Тәжірибелік сабақ)	Волейбол ойынын ойнау	14.10
13	Волейбол. Допты ойынға қосу		2	Түсіндіру, көрсету, үйрету (Тәжірибелік сабақ)	Волейбол ойынын ойнау	15.10
14	Баскетбол. Қауіпсіздік ережесі. Ойын ережесі		2	(Тәжірибелік сабақ)	Баскетбол ойынын ойнау	19.10

16	Баскетбол. Ойынның шабуыл техникасы	2	үйрету	объекту	21.10
	<b>Президенттік тесттер</b>	8			
1	100 - метрге жүгіру	2	(Тәжірибелік сабақ)	100 - метрге жүгіру	23.10
2	3000 - метрге жүгіру. 2000 - метрге жүгіру.	2	(Тәжірибелік сабақ)	3000 - метрге жүгіру. 2000 - метрге жүгіру.	26.10
3	Ұзындыққа орнынан секіру	2	(Тәжірибелік сабақ)	Ұзындыққа орнынан секіру	28.10
4	Турникке тартылу. Арқада жатып денені көтеру.	2	(Тәжірибелік сабақ)	Турникке тартылу. Арқада жатып денені көтеру.	28.10
	<b>Жаракаттанудың алдын алу және дәрігер келгенге дейінгі алғашқы көмек көрсету.</b>	4			
1	Соктығысып қалған кездегі алған жаракаттар	1	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығулар жасау	29.10
2	Сойын шартын бұзған кездегі алған жаракаттар	1	Түсіндіру, көрсету, үйрету (Тәжірибелік сабақ)	Жаттығулар жасау	31.10
3	Құлаған кездегі алған жаракаттар	1	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығулар жасау	31.10
4	Жаракат алған кезде алғашқы көмек.	1	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығулар жасау	2.12
	<b>Атлетті гимнастика</b>	6			
1	Атлетті гимнастика құралдары	2	(Тәжірибелік сабақ)	Жаттығулар жасау	4.12

	кешені	Жаңа темалту үшін жаттыгулар	2	Тәжірибелік сабақ	Жаттыгулар жасау
3	Шейпинг		2		
	Барлығы		80		

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН  
ОТДЕЛЕНИЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ ТУРКЕСТАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
№15 КОЛЛЕДЖ ГККП

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН



Утверждаю:  
Заместитель директора  
Т. Орынбасаров  
« 20 » г

Семестр \_\_\_\_\_  
Модуль / Тема Профессиональный русский язык  
(название согласно учебной программе)

Специальность Филология  
(код и название)

Квалификация Словарь  
(код и название)

Курс 1 Группа (ы) ТН 20-65 Часы 20  
Учитель: Дармубекова Н.У Мамылова  
ФИО

План разработан в соответствии с учебным планом.  
« Стандарты образования филологии »  
рассмотрен и утвержден на собрании ассоциации  
2020 «29» 08 № 1 Протокол

Председатель Правления: \_\_\_\_\_  
(подпись) ФИО Умарова А.

Методист: Абдикаримова Б. Абдикаримова

№ урока	Календарный период изучения темы	Раздел, название темы	Количество часов	Тип урока	Домашнее задание	Примечание
1		Модуль I. Введение. Сила - в знании, знание - в языках. 1.1 Роль языка в жизни общества. Русский язык - один из международных языков	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники тексты	
2		Модуль II. Научная организация учебного труда. 2.1 Блюда из яиц и творога <ul style="list-style-type: none"><li>Ульоны</li><li>салат</li><li>егреты</li></ul>	10	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
		2.2 Хлебобулочные изделия и закуски, <ul style="list-style-type: none"><li>салат</li><li>егреты</li></ul>	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
		2.3 Супы, соусы, салаты, напитки.	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
		2.4 Блюда из мяса и птицы.	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
		2.5 Детское питание.	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	

					учебники, тексты	
		<b>Модуль III. Научная организация учебного труда.</b>	<b>4</b>			
7		3.11 Техника безопасности и санитарно-гигиенические правила.	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
8		3.5 Условия хранения и правила реализации готовой продукции.		Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
9		<b>Модуль IV. Профессиональный характер</b>	<b>4</b>			
		4.1.1 Оформление банкетных блю.	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
10		4.2.1 Оформление меню.	2	Практический	Презентации, слайды, видеозаписи, учебники, тексты	
		<b>Итого 20 уроков</b>				





## КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020-2021 оқу жылы

Семестр I, II

Модуль/ пән

Әлеуметтану

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық

0508000 - Шамағандықтарда ұйымдастыру

(коды және атауы)

Біліктілік

0508012 - Аспектив

(коды және атауы)

Курс 10 ай Топ (-тар) Т4 20-65 Сағат 24,

Педагог: Дашуф Д. Серикбаева

Т.А.Ө

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« Жігіттер және қыздардың пәндер »

бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

2020 ж. "29" 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі: ЕАуф Ертжанова А.

(колы)

Т.А.Ө.

Әдіскер:

Б. Абдикаримова

№	Тараулар мен тақырыптардың аталуы	Сағат саны	Сабактың түрі	Үй тапсырмасы (негізгі және қосымша әдебиеттер тізімі көрсетілген)
1.	Кіріспе	1	Баяндау сабақ, түсіндіру	Оқулықтар 3-бет 4 бет
2.	«Туризм негіздері»	1	Аралас сабақ, түсіндіру, ауызша, жазбаша	
3.	«Өлке аумағының жер бедері»	1	Баяндау сабақ, аралас сабақ	7-8 бет
4.	«Өлке аумағының жер бедері»	1		
5.	«Өлкенің табиғи ресурстары»	1	Баяндау сабақ, аралас сабақ, жазбаша	9-10 бет
6.	«Жергілікті жердің ауа райы және климаты»	2	Баяндау сабақ, ауызша, жазбаша	13-14 бет
7.	«Жергілікті жердің ауа райы және климаты»	1		
8.	«Өлкенің сулары және оларды пайдалану»	2	Аралас сабақ. Сұрақ жауап.	14-15 бет
9.	«Өлкенің сулары және оларды пайдалану»-	1		
10.	«Өлкенің топырағы»	2	Аралас сабақ. Сұрақ - жауап	18-19 бет 20 бет
11.	«Өлкенің және қаланың өсімдіктері»	1		
12.	«Өлкенің және қаланың өсімдіктері»	1	Аралас сабақ	20-21 бет
13.	«Өлкенің жануарлар дүниесі»	1		
14.	«Өлкенің жануарлар дүниесі»	1	Аралас сабақ	22-23 бет
15.	«Өлкенің және қаланың ерекше қорғалатын аумақтары және табиғатты қорғау»	1		
16.	«Өлкенің және қаланың ерекше қорғалатын аумақтары және табиғатты қорғау»	1	Баяндау сабақ	24-бет
17.	«Өлкенің, қаланың шаруашылығы»	1		
18.	«Өлкенің, қаланың шаруашылығы»	1	Түсіндіру сабағы	25,26,27 бет
19.	«Өлкеде өмір сүретін халықтардың тарихы және мәдениеті»	1	Аралас сабақ	27 бет
20.	«Өлкеде өмір сүретін халықтардың тарихы және мәдениеті»	1	Қайталау сабақ	
21.	Қорытынды	1		

2MC

КАЗАКСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ  
ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУЫ БАСҚАРМАСЫ  
№15 КОЛЛЕДЖ МККК



КҮНТІЗБЕЛІК – ТАҚЫРЫПТЫҚ ЖОСПАР

2020-2021 оқу жылы

Семестр І

Модуль/ пән

Кәсіпкерлік негіздері.

(оқу жоспары бойынша атауы)

Мамандық 0508000 Тамақтандыруда ұйымдастыру.  
111000 Тігін өнд. және киімдерді үлгілеу.

(коды және атауы)

Біліктілік 0508012 Аспозшол  
111404 Арнайы тігінші.

(коды және атауы)

Курс 10 ай Топ (-тар) 20-65, 20-66. Сағат 86.

Педагог: Т. Сариев.

Т.А.Ә

Жоспар оқу жұмыс бағдарламасына сәйкес құрылды.

« Тігін және қозғалыс пәндер. »  
бірлестігінің отырысында қаралды мақұлданды

20.10. ж. " 29 " 08 № 1 хаттама

ӘБ жетекшісі: Е. Ах Ержанова А.

(колы)

Т.А.Ә.

Әдіскер:

Б. Абдикаримова

Пән аты: Кәсіпкерлік қызмет негіздері ( 36 сағат )

№	Сабақтың тақырыбы	Сағат саны	Оқу түрі	Көрнекі құрал	Мерзімі(гоптар )		Үй тапсырмасы
					20/65	20/66	
1	Бизнес ойлау психологиясы						
1.1	Бизнес мәдениетті қалыптастыру. Кәсіпкерлік қызметтегі команда рөлі	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			5-бет
2	Бизнес идеяны таңдау						
2.1	Нарықтың , өнімнің тренділері. Салалық тренділер	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			20-бет
3	Бизнес модель жоспарлау.						
3.1	Бизнес модель. Бизнес модельдің арқауы. Бизнес жоспар.	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			31-бет
4	Маркетинг және маркетингтегі зерттеулер.						
4.1	Маркетинг негіздері, маркетинг зерттеулер.	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			47-бет
4.2	Максатты аудитория. MVP	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			55-бет
4.3	Сұхбаттар. Офлайн арналар ATL, ВТЛ.	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			63-бет
4.4	Онлайн арналар. SMM	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			74-бет
5	Сату стратегиясы						

5.1	Сату айналымы. Клиентті қалай тартуға және ұстап қалуға болады. Ағымдағы пайдаланушылармен сауданы қалай жақсартуға болады.	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			83-бет
5.2	Сату техникасы. Келіссөздер. Лайда арналары.	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			92-бет
6	<b>Бизнестегі негізгі ресурстар</b>						
6.1	Стартап өзіметіне қажетті ресурстар. Салалық ресурстардың ерекшеліктері. НР персоналды басқару	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			106-бет
7	<b>Операциялық қызмет</b>						
7.1	Басым істерді анықтау. Серіктестік қатынастарды құру. Аутсорсинг.	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			118-бет
7.2	Салықтар. Құқылық қатынастар. Заңды тұлғаны тіркеу. Электрондық қызметтер.	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			129-бет
8	<b>Бизнестің қаржылық моделі</b>						
8.1	Шығыстарды есептеу. Кассалық алшақтықтар	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			146-бет
8.2	Қаржы моделі-1, қаржы моделі -2	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			149-бет
9	<b>Инвестициялар тарту және мемлекеттік қолдау шаралары.</b>						
9.1	Инвестицияларды тарту тәсілдері. Мемлекеттік қолдау шаралары.	2	аралас	Сызбалар, тарапта материалдар			158-бет

9.2	Тиймді таныстыру әдістері. Көпшілік алдында сөз сөйлеу дағдылары	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			165 - бет
10	Даму стратегиясы						
10.1	Бизнесі кенейту	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			171 - бет
11	Кәсіпкердің жауапкершілігі						
11.1	Кәсіпкердің жауапкершілігі	2	аралас	Сызбалар, таратпа материалдар			177 - бет
	<b>Барлығы :</b>	<b>36</b>					

ТУРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУЫТҮ БАСҚАРМАСЫ  
« № 15 колледж» МКҚК

КЕЛІСІМ  
М.Д. Нурханов  
Байтұрсынбай  
Бастық

« \_\_\_ » « \_\_\_ » 20\_\_ ж.



Бекітемін  
«№15 колледж» МКҚК  
директоры  
Е.С. Нурханов

« \_\_\_ » « \_\_\_ » 20\_\_ ж.

**ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ**

Білім коды және бейіні: 05000000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару  
Мамандығы: 0508000 – Тамақтандыруды ұйымдастыру.  
Біліктілігі: 0508012 – Аспаз

Оқу нысаны: күндізгі  
Оқытудың нормативтік мерзімі: 10 ай  
Жалпы орта білім беру базасында

20.11

0508000 - "Тамқатандықұлы ұйымдастыру" мамандығы, 0508012 — "Аспаз" біліктілігі бойынша Қазақстан Республикасы Білім және Ғылым Министрінің 2017 жылғы 31 қазандағы №553 бұйрығының 35-қосымшасына сәйкес

### ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫНА ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

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

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

Жұмыс оқу жоспары пәндер бойынша оқу пәндерінің атауларын және оқу жұмысының түрлерін, оқу уақытының көлемін, оларды оқыту тәртібі мен бақылаудың нысанын қамтиды.

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

Жұмыс оқу жоспарында бақылау нысаны құрталда және семестрлерде белгіленетін пәндер бойынша сынақтар мен емтихандарды қамтиды.

Теориялық оқыудың күнлігі нысаны оқу уақытының жалпы көлемі аптасына кемінде 36 сағат болатын міндетті оқу жүктемесі есебінен анықталады (бұл ретте көрсетілген көлемге факультативтік пәндер бойынша сабақтар мен консулытациялар кірмейді).

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

Білім алушыларға консулытация үшін 100 сағат берілді. Консулытация өткізу уақытын және түрін (топтық, жеке, жеке т.т.) қолжеткізін әлсіздік кенес отырысында қаралып, 31 тамыз 2020 жылы №1 хаттамасымен анықталды.

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



Барлық пәндер бойынша, бақылау жұмысы, сынақ алу, емтихан – негізгі түрлері болып есептеледі, аралық аттестация өткізу қарастырылған.  
Бақылау жұмыстары мен сынақ алу, осы пәнді оқытуға берілген уақыт есебінен өткізіледі; емтиханнар – аралық аттестацияға берілген уақытта (лене тарбонесінен басқасы). Емтихан сессиясының бір аптасына енгізілетін емтихан саны екіден аспайды.  
Корытынды аттестация. Білім алушылардың даярлық деңгейін бағалау үшін, білім беру бағдарламасын меңгеру аяқталғаннан кейін, корытынды аттестация өткізіледі.

#### Дерісханалар мен шеберханалар тізімі:

Дерісханалар:

Қазақстан тарихы

Сызу

Еңбекті қорғау

Математиканы

Өзін-өзі тану

Арнайы пәндер

Әдістемелік кабинет

Шеберханалар: Оқу-әдіптік шеберханасы

Оқу пәні бойынша: Спорт алаңшасы

Залдар: Спорт залы, кітапхана, оқу залы, акт залы







Оқу нәсібі: күнделік  
Оқу нәсібінің нормативтік мерзімі: 10 ай  
Жалпы оқу білім беру бағасында

200-66

Білім қолы және бөліні: 1200000 – «Өндіру, құрастыру, пайдалану және жөндеу (салалар бойынша).  
Кен қолданыстағы тараулар мен бұйымдар технологиясы»  
Мамандығы: 1211000 – «Тігін өндірісі және киімдерді үлгілеу»  
Біліктілігі: 1211032 – «Тігінші»

### ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ

Бекітемін  
«№15 колледж» МКҚК  
директоры  
Е.С. Нурханов  
« 29 » « 09 » 2020 ж.



КЕЛІСІЛІМ  
2020 ж.



*Handwritten signatures*

ТҮРКІСТАН ОБЛАСТЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУ БАСҚАРМАСЫ  
« № 15 колледж » МКҚК

1210000 – «Тiгiн өндiрiсi және кiмдi үлгiлеу» мамандығы, 121103 2 – «Тiгiншi» бiлiктiлiгi бойынша

### ЖҰМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫНА ТҮСiНДiРМЕ ЖАЗБА

1210000 – «Тiгiн өндiрiсi және кiмдi үлгiлеу» мамандығы, 121103 2 – «Тiгiншi» бiлiктiлiгi бойынша Қазақстан Республикасы Бiлiм және Ғылым Министрiнiң 2017 жылғы 31 қазандағы №553 бұйрығының 265-қосымшасына сәйкес

жасалды, жұмыс берушi мекемемен келiсiлдi.

Жұмыс оқу жоспарлары техникалық және кәсiптiк бiлiм берудiң қолы мен бейiнiң, бiлiктiлiгiн, базасын, нысаны мен нормативтiк мерзiмiн көрсетедi.

Жұмыс оқу жоспарлары оқу пәндерiнiң тiзiмiн, көлемiн, мамандықтарға, бiлiктiлiгiне сәйкес оқыту тәртiбi мен бақылау тәртерiн, техникалық және кәсiптiк бiлiм беру орындарындағы оқу мерзiмiн мемлекеттiк деңгейде белгiлейтiн

нәтижесiн бақылау тәртерiн, табылатын және бiлiм беру бағдарламасының жалпы бағытын, көлемi мен нәтижесiн мазмұнының

анықталады.

Жұмыс оқу жоспары пiкiлер бойынша оқу пәндерiнiң атауларын және оқу жұмысының тәртерiн, оқу уақытының көлемiн, оларды оқытудың тәртiбi мен бақылаудың нысанын қамтиды.

Жұмыс оқу жоспарларын әрбiр құрылымдық элемент үшiн (жалпы бiлiм беретiн, жалпы гуманитарлық, әлеуметтiк-экономикалық, жалпы кәсiптiк және арнайы пәндер, емтиханлар, консультациялар мен факультативтiк

сабақтар, жұмыс берушiлердiң талаптарын ескере отырып, бiлiм беру ұйымдары анықтатқан өндiрiсiтiк оқыту және кәсiптiк практика (практика) оқу мерзiмiне байланысты белгiленген оқу уақытының сағаттары, жұмыс оқу жоспарының кәсiптiк

практика бөлiмiнде кәсiптiк практиканың барлық түрлерi көрсетiлген.

Жұмыс оқу жоспарында бақылау нысанын құрғай және семестрлерде белгiленетiн пәндер бойынша сынақтар мен емтиханларды қамтиды.

Теориялық оқытудың күндiзгi нысаны оқу уақытының жалпы көлемi аптасына кемiнде 36 сағат болатын мiндеттi

оқу жүктемесi есебiнен анықталады (бұл ретте көрсетiлген көлемге факультативтiк пәндер бойынша сабақтар мен консультациялар кiрмейдi).

Жұмыс оқу жоспары мамандық бойынша олардың ерекшелiктерiн және жұмыс берушi талаптарын есепке ала отырып, әзiрлендi.

Бiлiм алушыларға консультация үшiн 100 сағат берiледi. Консультация өткiзу уақытын және түрiн (топтық, жеке, жазбаша т.т.) коллeждiң әдiстемелiк кеңес отырысында қаралып, 29 тамыз 2019 жылғы №1 хаттамасымен анықталады.

Факультативтiк сабақтар жұмыс оқу жоспарымен, аптасына 4 сағаттан аспайтын есеппен берiлдi және тiзiмi жұмыс оқу жоспарының I-қосымшасымен берiлдi.

**Дәріханалар мен шеберханалар тізімі:**

Барлық пәндер бойынша, бақылау жұмысы, сынақ алу, емтихан – негізгі түрлері болып есептелетін, арабық аттестация өткізу қарастырылған.  
Бақылау жұмыстары мен сынақ алу, осы пәнді оқытуға берілген уақыт есебінен өткізіледі; емтиханнар – арабық аттестацияға берілген уақытта (дене тәрбиесінен басқасы). Емтихан сессиясының бір аптасына енгізілетін емтихан саны екіден аспайды.  
Қорытынды аттестация. Білім алушылардың даярлық деңгейін бағалау үшін, білім беру бағдарламасын ментеру аяқталғаннан кейін, дипломдық жұмысты қорғау түрінде қорытынды аттестация өткізіледі.

**Дәріханалар:**

Қазақстан тарихы

Сызу

Еңбекті қорғау

Материалтану

Өзін-өзі тану

Арнайы пәндер

Әдістемелік кабинет

**Шеберханалар:** Оқу-өндіріс шеберханасы

**Оқу пәлигоны:** Спорт алаңшасы

**Заллар:** Спорт залы, кітапхана, оқу залы, акт залы





Коды	Наименование	Технологический процесс		Общая трудоемкость		Трудоемкость на единицу продукции		Трудоемкость на единицу продукции		Трудоемкость на единицу продукции		Трудоемкость на единицу продукции		Трудоемкость на единицу продукции		Трудоемкость на единицу продукции		Трудоемкость на единицу продукции			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
БМ 00	Валы для машин	144	80	260	144	188	44	80	152	36	116										
БМ 01	Качителі жана тигі	2	2	72	72	40	80	40	64	0	64										
БМ 01.02	Качителі шөгін тигі	2	2	72	72	40	80	40	64	0	64										
БМ 02	Мемлекеттік тілге к-көзгө алуу кыскачасы	2	2	24	24	12	24	12	12	12	12										
БМ 03	Фирмалык кыскачасы	2	2	24	24	12	24	12	12	12	12										
БМ 03.01	Ліне тарбоочу	2	2	92	92	52	92	52	40	40	40										
БМ 05	Каналдык тармак, аяктык кыскачасы			80	80	0	80	44	36	36	0										
БМ 05.01	Каналдык тармак			80	80	0	80	44	36	36	0										
КМ	Качителі машиналар			1028	274	142	612	424	236	80	108	604	80	20	504						
КМ 01	Саман, аяктык кыскачасы, оюу жана педаль			28	28	28	28	28	18	18											
КМ 01.01	Саман			28	28	28	28	28	18	18											
КМ 02	Качителі машиналар-компьютерлик			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 02.01	Качителі машиналар			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 03	Электрондук кыскачасы			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 03.01	Электрондук кыскачасы			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 04	Түшүнүктүү кыскачасы			60	60	60	60	60	18	18	6										
КМ 04.01	Түшүнүктүү кыскачасы			60	60	60	60	60	18	18	6										
КМ 04.02	Электрондук кыскачасы			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 05	Жаңы кыскачасы			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 05.01	Жаңы кыскачасы			24	24	24	24	24	18	18	6										
КМ 06	Түшүнүктүү кыскачасы			104	44	24	36	74	26	12	36	30	22	8							
КМ 06.01	Түшүнүктүү кыскачасы			104	44	24	36	74	26	12	36	30	22	8							
КМ 06.02	Түшүнүктүү кыскачасы			68	44	24	24	44	26	12	36	30	22	8							



Техникалық және кәсіптік білім жүйесіне оқу жоспарына қосымша  
01.09.2020 жыл

Білім қолы және бейні: 1200000 – «Әндіру, құрастыру, пайдалану және жөндеу (салалар бойынша).  
Кен қолданыстағы тараулар мен бұйымдар технологиясы»  
Мамандығы: 1211000 – «Тігін өндірісі және киімдерді үлгілеу»  
Біліктілігі: 1211032 – «Тігінші»

Циклдер және пәндердің атауы	Барлығы
Циклдер	
инженерлік пәндердің және инженерлік	
К	100
Консультациялар	
Ф	116
Факультативтік сабақтар	
Ф1	36
Өзін-өзі тану	
Ф2	20
Қазақстан құқығы	
Ф3	36
Кәсіпкерлік негіздері	
Ф4	24
Өлкетану	

Директордың ОЖ орынбасары:

А. Орынбасаров