

ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУЫТҮ БАСҚАРМАСЫ

«№ 15 колледж» МККК

КЕЛІСІЛДІ

Парадаг Ш.Т. Төребаева



«ПАРАСАТ» ШИШТА КИТАПХАНАСЫ
20 ж

КЕЛІСЕМІН

Арсен Ш.Т. Төребаева



«АРСЕН» ШАРУА КОМПЛЕКСЫ
20 ж

КЕЛІСЕМІН

«№ 15 колледж» МККК



«№ 15 колледж» МККК
Директоры
Е.С. Нурханов.
20 ж

ОҚУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

Мамандық: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілігі: 3W10130302 - Аспазшы

Оқу нысаны: күндізгі

Оқытудың нормативтік мерзімі: 10 ай

Жалпы орта білім беру базасында

22-77

ОКУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫНА ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

10130300 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы: «ЗШ10130302 – «Аспазшы» біліктілігі біліктілігі бойынша оқу жұмыс жоспары білікті жұмысшы кадрларға қойылатын халықаралық заманауи талаптарды ескере отырып, кредиттік-модульдік оқыту технология негізінде әзірленді. Жұмыс оқу жоспарын әзірлеу барысында Қазақстан Республикасының 2007 жылғы «Білім туралы» Заңы, «Мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың, бастауыш, негізгі орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 бұйрығына, «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптауышы туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 27 қыркүйектегі № 500 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2011 жылғы 20 сәуірдегі «Оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастырудың қағидаларын бекіту туралы» № 152 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы ҚР БҒМ-нің 2018 жылғы 12 қазандағы № 563 бұйрығы, Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 26.08.2022 жылғы 5-2/3756-И шығыс хаты «2022-2023 оқу жылының басына техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беретін оқу орындарында оқу процесін ұйымдастыру бойынша нұсқаулық-әдістемелік ұсынымдар», «Талар» КЕАҚ сайтында орналастырылған «НКА жоба 2021» үлгілік оқу жоспарлары 413,414 қосымшалары басшылыққа алынды.

Бұл оқу жоспарында дуалдық оқыту жүйесі бойынша кәсіби модульдердегі өндірістік оқыту мен кәсіптік іс-тәжірибе 60% (пайызды) құрайды.

Оқу жұмыс жоспары мамандық бойынша олардың ерекшеліктерін және жұмыс беруші талаптарын есепке ала отырып, әзірленді. Сонымен қатар Worldskills стандарттарының талаптары оқу жұмыс бағдарламасының критерийлеріне енгізілді.

Жұмыс оқу жоспарын құру кезінде мыналар ескерілді:

- оқу жылында барлығы 52 апта, оның ішінде 40 апта міндетті оқуға. Демалыс уақыты жылына 11 аптаны құрайды, оның ішінде қысқы кезеңде – 2 апта, 1 апта-мереке күндері;

- оқу уақытының жалпы көлемі аптасына 36 сағат міндетті оқу жүктемесі. Оқу жүктемесінің ең жоғары көлемі аптасына 54 сағат;

- 1 кредит – 24 академиялық сағат, 1 академиялық сағат – 45 минут, шартты түрде 1 оқу жылына 60 кредит;

- жұмысшы біліктілігін игеру – 60-120 кредит (біліктіліктің күрделілігіне байланысты);

Жұмыс оқу жоспарларын әрбір құрылымдық элемент үшін оқу мерзіміне байланысты бөлінген оқу уақытының сағаттары, жұмыс оқу жоспарының кәсіптік модуль бөлімінде оқыту нәтижелеріні барлық түрлері көрсетілген.

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

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

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

Бұл өзгерістер 2022 жылы 31 тамызда өткізілген педагогикалық кеңесте талқыланып, №1 хаттамасымен бекітілді.

Білімалушыларға консультация үшін 96 сағат беріледі. Консультация өткізу уақытын және түрін (толық, жеке, жазбаша т.т) колледждің әдістемелік кеңес отырысында қаралып 31 тамыз 2021 жылы №1 хаттамасымен анықталды.

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

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

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

Қорытынды аттестация. Білім алушылардың дағдылық деңгейін бағалау үшін, білім беру бағдарламасын меңгеру аяқталғаннан кейін қорытынды аттестация өткізіледі.

Дәрісханалар мен шеберханалар тізімі:

Дәрісханалар:

Әдістемелік кабинет

Базалық пәндер

Экономика негіздері

Информатика

Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру
Кәсіптік пәндер

Азық дайындау
технологиясы

Шеберханалар:

Аспазшы шеберханасы

Оқу полигоны:

Спорт алаңшасы

Залдар:

Спорт залы, кітапхана, оқу залы,

ЖУМЫС ОҚУ ЖОСПАРЫ
Техникалық және кәсіптік білім

74 22-77



Мамандығы: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктілігі: 3W10130302 – Аспазшы

Жалпы орта білім негізінде
Оқытудың нысаны: күндізгі

| Көрсеткіш | Бақылау нысаны | | | | | Оқу уақыты | | | | | | | | | | Курстар мен семестрлер | |
|--|---|-------|----------------|-----------|----------------|--------------|----|----------------|----|--|----|-----------------|----|-----------|-----------|------------------------|--|
| | Емтихан | Сынақ | Бақылау жұмысы | Кредиттер | Жалпы сағаттар | соның ішінде | | Күрестік жұмыс | | Өндірістік оқыту және / немесе кәсіби практика | | Кәсіби практика | | 1 семестр | 2 семестр | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | |
| Біліктілігі: 3W10130302 – Аспазшы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БМ | Базалық модульдер | | | | | 216 | 60 | 156 | | | | | | 144 | 72 | | |
| БМ 01 | Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру Денсаулықты нығайту және сапауатты өмір салты қағидаларын сақтау. | | + | | 1 | 72 | 0 | 24 | | | | | | 48 | 24 | | |
| ОН 1.1 | Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру. | | | | 2 | 48 | | 48 | | | | | | 24 | 24 | | |
| ОН 1.2 | Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану | | | | 3 | 72 | 24 | 0 | | | | | | 48 | 24 | | |
| ОН 2.1 | Аппараттық-қосымшаның техникалық технологиялар негіздерін меңгеру. | | | | 1 | 24 | 24 | | | | | | | 24 | | | |
| ОН 2.2 | Аппараттық-әндіктамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану. | | | | 2 | 48 | | 48 | | | | | | 24 | 24 | | |
| БМ 03 | Экономика және кәсіпкерлік негіздері туралы базалық білімді қолдану | | | | 3 | 72 | 36 | 36 | | | | | | 48 | 24 | | |
| ОН 3.1 | Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру. | | | | 1 | 12 | 12 | | | | | | | 12 | | | |
| ОН 3.2 | Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау. | | | | 0,5 | 12 | 12 | | | | | | | 12 | | | |
| ОН 3.3 | Әлемдік экономикадан даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну. | | | | 0,5 | 12 | 12 | | | | | | | 12 | | | |

| ОН 3.4. | | Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін менгеру. | | | | 0,5 | 12 | | | | | | | | | | | 12 | | |
|---------------------------|--|--|---|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--|--|--|----|--|--|
| ОН 3.5. | | Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау. | | | | 1 | 24 | | | | | | | | | | | 24 | | |
| Кәсіптік модульдер | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КМ 01 | Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылдам аспаздық өңдеуді жүздігіз. | | 2 | | | 24 | 792 | 156 | 132 | 0 | 468 | 396 | 468 | 324 | | | | | | |
| ОН 1.1. | Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтау отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптардың орындалуы. | ,+ | 1 | 2 | 48 | 16 | 14 | 18 | 48 | | | | | | | | | | | |
| ОН 1.2. | Жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқауларды орындау. | | 1 | 2 | 48 | 14 | 16 | 18 | 48 | | | | | | | | | | | |
| ОН 1.3. | Аспаздың жабдықты мен жұмыс орнын инвентарь бойынша дайындау жұмыстарын жүргізу. | | 1 | 2 | 48 | 14 | 16 | 18 | 48 | | | | | | | | | | | |
| ОН 1.4. | Көкөністерден, жемістер мен санырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның тұндылыларын дайындау. | ,+ | 4 | 4 | 96 | 38 | 22 | 36 | 96 | | | | | | | | | | | |
| ОН 1.5. | Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау. | ,+ | 4 | 4 | 96 | 12 | 12 | 72 | 60 | 36 | | | | | | | | | | |
| ОН 1.6. | Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның тұндылыларын дайындау. | ,+ | 6 | 6 | 144 | 24 | 24 | 96 | 108 | 36 | | | | | | | | | | |
| ОН 1.7. | Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау. | | 1 | 4 | 96 | 14 | 10 | 36 | 48 | 48 | | | | | | | | | | |
| ОН 1.8. | Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбедеден дайындалған тағамдарды дайындау. | | 5 | 5 | 120 | 24 | 18 | 42 | 12 | 108 | | | | | | | | | | |
| ОН 1.9. | Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау. | | 4 | 4 | 96 | | | 96 | 96 | | | | | | | | | | | |
| КМ 02 | Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындай кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау | | 5 | 5 | 144 | 0 | 0 | 72 | 72 | 0 | 144 | | | | | | | | | |
| ОН 2.1. | Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | ,+ | 3 | 3 | 72 | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | |
| ОН 2.2. | Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | | 1 | 3 | 72 | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | |
| КМ 03 | Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау | | 2 | 9 | 216 | 0 | 0 | 60 | 156 | 0 | 216 | | | | | | | | | |
| ОН 3.1. | Азиялық тағамдарды дайындау. | | 2 | 3 | 72 | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | |
| ОН 3.1. | Паназиялық тағамдарды дайындау. | ,+ | 3 | 3 | 72 | | | 24 | 48 | | | | | | | | | | | |
| ОН 3.1. | Еуропалық тағамдарды дайындау. | ,+ | 3 | 3 | 72 | | | | 72 | | | | | | | | | | | |
| АА. | Аралық аттестаттау | | | 1,5 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| КА | Қорытынды аттестаттау | | | 1,5 | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Міндетті оқытудың қорытындысы | | 60 | 1440 | 288 | 288 | 0 | 468 | 396 | 612 | 828 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|---------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|------|------|
| Ф 2 | Саналы үрпак | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 14 | |
| Ф 3 | Енбөк заңдылыктарынын негиздери | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 12 |
| Ф 4 | Абайтану | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 12 |
| К | Кенес берүүлөр | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 14 |
| | Бардыгы: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | 48 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 69 | 69 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1656 | 1656 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 728 | 928 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1656 | |

Директордын оку ісі жөніндегі орынбасары:  А. Орынбасаров
 Директордын оку өндрістік жөніндегі орынбасары:  Х. Айдарбеков

ТҮРКІСТАН ОБЛЫСЫНЫҢ АДАМИ ӘЛЕУЕТТІ ДАМУЫТҮ БАСҚАРМАСЫ

«№ 15 колледж» МКЖК

КЕЛІСІЛДІ

Людмила Викторовна
Кашманова

«Дуалар» 20__ ж



КЕЛІСЕМІН

Арсен Викторович
Драдов

«Мир» 20__ ж



БЕКІТЕМІН

№ 15 колледж» МКЖК

Е.С. Нурханов

20__ ж



ОҚУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ

Мамандық: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілігі: 3W10130302 - Аспазшы

Оқу нысаны: күндізгі

Оқытудың нормативтік мерзімі: 10 ай

Жалпы орта білім беру базасында

20-78

ОКУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫНА ТҮСІНДІРМЕ ЖАЗБА

10130300 – «Тамактандыруды ұйымдастыру» мамандығының 3W10130302 – «Аспазшы» біліктілігі бойынша оқу жұмыс жоспары білікті жұмысшы кадрларға қойылатын халықаралық заманауи талаптарды ескере отырып, кредиттік-модульдік оқыту технология негізінде әзірленді. Жұмыс оқу жоспарын әзірлеу барысында Қазақстан Республикасының 2007 жылғы «Білім туралы» Заңы, «Мектепке дейінгі тәрбие мен оқытудың, бастауыш, негізгі орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарттарын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрінің 2022 жылғы 3 тамыздағы № 348 бұйрығына, «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптауышы туралы» Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 27 қыркүйектегі № 500 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2011 жылғы 20 сәуірдегі «Оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастырудың қағидаларын бекіту туралы» № 152 бұйрығына өзгерістер енгізу туралы ҚР БҒМ-нің 2018 жылғы 12 қазандағы № 563 бұйрығы, Қазақстан Республикасы Оқу-ағарту министрлігінің 26.08.2022 жылғы 5-2/3756-И шығыс хаты «2022-2023 оқу жылының басына техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беретін оқу орындарында оқу процесін ұйымдастыру бойынша нұсқаулық-әдістемелік ұсынымдар», «Талар» КЕАҚ сайтында орналастырылған «НҚА жоба 2021» үлгілік оқу жоспарлары 413,414 қосымшалары басшылыққа алынды.

Бұл оқу жоспарында дуалдық оқыту жүйесі бойынша кәсіби модульдердегі өндірістік оқыту мен кәсіптік іс-тәжірибе 60 % (пайызды) құрайды.

Жұмыс оқу жоспары техникалық және кәсіптік білім берудің коды мен бейінін, біліктілігін, базасын, нысаны мен нормативтік мерзімін көрсетеді. Жұмыс оқу жоспары оқу пәндерінің (модульдердің) 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 айқындайды.

Кәсіби модульде 1 біліктіліктен тұратын 3W10130302 – «Аспазшы» біліктілігі бойынша 3 кәсіби модульден тұратын оқу нәтижелерінен тұрады. Сонымен қатар қосымша сыныптан тыс жұмыстар және консультациямен, жалпы алғанда 69 кредиттен 1656 сағаттан тұрады.

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

Жұмыс оқу жоспарларын әрбір құрылымдық элемент үшін (базалық және кәсіптік модульдер, емтихандар, қортынды емтихандар, консультациялар мен факультативтік сабақтар, жұмыс берушілердің талаптарына сонымен қатар академиялық еркіндікті ескере отырып, білім беру ұйымдары анықтаған өндірістік оқыту және кәсіптік практика) оқу мерзіміне байланысты бөлінген оқу уақытының сағаттары, жұмыс оқу жоспарының кәсіптік практика бөлімінде кәсіптік практиканың барлық түрлері көрсетілген. Жұмыс оқу жоспарында бақылау нысаны курстарда және жарты жылдықтарда белгіленетін пәндер бойынша сынақтар мен емтихандарды қамтиды.

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

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

Қорытынды аттестация. Білім алушылардың даярлық деңгейін бағалау үшін, білім беру бағдарламасын меңгеру аяқталғаннан кейін, мемлекеттік емтихан (жоба) қорғау түрінде қорытынды аттестация өткізіледі.

Дәрісханалар мен шеберханалар тізімі:

Дәрісханалар:

Әдістемелік кабинет

Базалық модульдер

Экономика негіздері

Информатика

Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру

Жалпы кәсіптік пәндер

Азық дайындау технологиясы

Шеберханалар:

Аспазшы шеберханасы

Оқу полигоны:

Спорт алаңшасы

Залдар:

Спорт залы, кітапхана, оқу залы



2023 жылғы наурыз
тауының нәтижесі туралы



| Қысқартылған атауы | Қысқартылған атауы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | Қысқ. | | | | | | | | | | | | |
| Қысқартылған атауы | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |

Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы

Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы

Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы

Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы
Қысқартылған атауы