



Таңдау бойынша пәндер															
Стандартты деңгей: 60 сағаттан 2 пән <span style="float: right;">120</span>															
	Биология		+	6	60	40	20		30	30				1.2	
	География				0										
	Дүние жүзілік тарих		+	4	60	40	20		20	40				1.2	
<b>БМ</b>	<b>Негізгі модульдер</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>348</b>	<b>58</b>	<b>290</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>93</b>	<b>165</b>	<b>25</b>	<b>65</b>	
<b>БМ. 01</b>	<b>Кәсіби қызмет саласында кәсіби лексиканы қолдану</b>				<b>164</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3.4</b>
	Кәсіби қазақ тілі		+	2	82		82				34	48		3.4	
	Кәсіби шет тілі		+	2	82		82				34	48		3.4	
<b>БМ. 02</b>	<b>Іскерлік қағаздарды мемлекеттік тілде жасау</b>				<b>44</b>	<b>10</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
	Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу		+		44	10	34					44		4	
<b>БМ. 03</b>	<b>Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру</b>				<b>104</b>	<b>12</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	
	Физическая культура		+		104	12	92				25	25	25	29	3,4,5,6
<b>БМ. 04</b>	<b>Агробизнес жүйесіндегі кәсіпкерлік қызмет</b>				<b>36</b>	<b>36</b>								<b>36</b>	
	Кәсіпкерлік қызмет негіздері				36	36								36	6

Квалификация 1504042 "Повар"

Квалификация 1504042 "Повар"															
<b>ПМ</b>	<b>Кәсіби модуль</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>994</b>	<b>210</b>	<b>194</b>	<b>590</b>			<b>411</b>	<b>583</b>			
<b>ПМ 01</b>	<b>Тамақ дайындау процесінде бақылау критикалық нүктелерін бөлу және дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін туындайтын қатерлерді талдау</b>				<b>46</b>	<b>34</b>	<b>12</b>				<b>46</b>				<b>3</b>
	Технология приготовления пищи				3	3					3				3
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				5	5					5				3
	Еңбекті қорғау				6	6					6				3
	Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена негіздері		+		32	20	12				32				3
<b>ПМ 02</b>	<b>Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, бастапқы аспаздық өндеуді орындау</b>				<b>98</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>34</b>			<b>28</b>	<b>70</b>			<b>3.4</b>
	Пісіру технологиясы				30	18	12				8	22			3.4
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				12	6	6				6	6			3.4
	Тамақ өнімдерін тану				11	5	6				5	6			3.4
	Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары				11	5	6				5	6			3.4
	Өндірістік оқыту				30			30				30			4
	Оқу-танысу практикасы				4			4			4				3

<b>ПМ 03</b>	<b>Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, термиялық аспаздық өңдеуді орындау</b>				<b>616</b>	<b>96</b>	<b>100</b>	<b>420</b>			<b>276</b>	<b>340</b>		<b>3.4</b>
	Пісіру технологиясы			+	120	60	60				60	60		3.4
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру				15	5	10				5	10		3.4
	Тамақ өнімдерін тану				14	8	6				8	6		3.4
	Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары				17	5	12				5	12		3.4
	Сауданы есептеу (калькуляция)				30	18	12				18	12		3.4
	Өндірістік оқыту				300			300			180	120		3.4
	Технологиялық тәжірибе				120			120				120		4
<b>ПМ 04</b>	<b>Дайын өнімді ресімдеу және сату</b>				<b>213</b>	<b>31</b>	<b>46</b>	<b>136</b>			<b>61</b>	<b>152</b>		<b>3.4</b>
	Пісіру технологиясы	+		+	24	12	12				12	12		3.4
	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру	+		+	14	8	6				8	6		3.4
	Тамақ өнімдерін тану				16	4	12				4	12		3.4
	Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары			+	15	5	10				5	10		3.4
	Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері				8	2	6				2	6		3.4
	Өндірістік оқыту				56			56			30	26		3.4
	Технологиялық тәжірибе				80			80				80		4
<b>МОО 01</b>	<b>Білім беру ұйымы айқындайтын Модульдер</b>				<b>21</b>	<b>15</b>	<b>6</b>				<b>21</b>			<b>4</b>
	Агробизнес негіздері				21	15	6					21		4
<b>ПА 01</b>	<b>Аралық аттестаттау</b>				<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>			<b>4</b>
<b>ИА 01</b>	<b>Қорытынды аттестаттау</b>				<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>			<b>4</b>

Квалификация 1504052 "Продавец"

<b>ПМ</b>	<b>Кәсіби Модульдер</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1296</b>	<b>348</b>	<b>304</b>	<b>644</b>				<b>578</b>	<b>718</b>	<b>5.6</b>
<b>ПМ 01</b>	<b>Тауарларды қабылдау, сақтау, сапасын тексеру және саны</b>				<b>232</b>	<b>100</b>	<b>72</b>	<b>60</b>				<b>212</b>	<b>20</b>	<b>5.6</b>
	Бөлшек сауда технологиясы				34	20	14					34		5
	Ауыл шаруашылығы тауарларының тауартануы				70	40	30					50	20	5.6
	Сауда кәсіпорындарының жабдықтары				34	20	14					34		5
	Стандартизация және сертификация				34	20	14					34		5

	Кәсіптік практика (оқу-танысу)				60			60				60		5
<b>ПМ 02</b>	<b>Құрал мен жабдықты жұмысқа дайындау</b>				<b>92</b>	<b>54</b>	<b>38</b>					<b>22</b>	<b>70</b>	<b>5.6</b>
	Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы				20	14	6						20	6
	Бөлшек сауда технологиясы				16	10	6						16	6
	Сауда кәсіпорындарының жабдыктары				34	20	14						34	6
	Сауда есептеулері				22	10	12					22		5
<b>ПМ 03</b>	<b>Тауарларды сату және келушілерге қызмет көрсету</b>				<b>330</b>	<b>112</b>	<b>98</b>	<b>120</b>				<b>206</b>	<b>124</b>	<b>5.6</b>
	Ауыл шаруашылығы тауарларының тауартануы				60	30	30						60	6
	Бөлшек сауда технологиясы	+		+	58	32	26					18	40	5.6
	Іскерлік қарым-қатынас психологиясы				34	20	14					34		5
	Сауда есептеулері	+		+	24	10	14						24	6
	Эстетика және әдеп				34	20	14					34		5
	Кәсіптік практика (оқу-танысу)				120			120				120		5
<b>ПМ 04</b>	<b>Тауарларды түгендеу</b>				<b>262</b>	<b>64</b>	<b>86</b>	<b>112</b>				<b>138</b>	<b>124</b>	<b>5.6</b>
	Бөлшек сауда технологиясы				40	20	20						40	6
	Есепке алу және есептілік			+	68	30	38					68		5
	Сауда есептеулері				42	14	28					18	24	5.6
	Өндірістік оқыту				112			112				52	60	5.6
<b>ПМ 05</b>	<b>Өндірістік тәжірибе</b>				<b>352</b>			<b>352</b>					<b>352</b>	<b>6</b>
<b>МОО</b>	<b>Білім беру ұйымы айқындайтын Модульдер</b>				<b>28</b>	<b>18</b>	<b>10</b>						<b>28</b>	<b>6</b>
	Агробизнес негіздері				28	18	10						28	6
<b>ПА 02</b>	<b>Өтпелі аттестация</b>				<b>126</b>	<b>126</b>				<b>90</b>			<b>36</b>	<b>2.6</b>
<b>ИА 02</b>	<b>Қорытынды аттестация</b>				<b>36</b>	<b>36</b>							<b>36</b>	<b>6</b>
	<b>Қорытындысы:</b>				<b>4320</b>	<b>1988</b>	<b>1098</b>	<b>1234</b>	<b>727</b>	<b>811</b>	<b>504</b>	<b>820</b>	<b>603</b>	<b>855</b>
<b>К</b>	<b>Кеңес</b>				<b>300</b>	<b>300</b>			<b>30</b>	<b>70</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
К1	Кеңес				300				30	70	50	50	50	1-6
<b>Ф</b>	<b>Факультативтік сабақтар</b>				<b>340</b>	<b>340</b>			<b>80</b>	<b>72</b>	<b>96</b>	<b>20</b>	<b>52</b>	<b>20</b>
Ф1	Мәдениеттану				36				16	20				1,2
Ф2	WorldSkills стандарттарын іске асыру				32						32			3
Ф3	Тағамдарды безендіру				30						20	10		3,4
Ф4	Валеология				36				10	26				1,2
Ф5	География				30				16	14				1,2,5,6
Ф6	Қаржылық есеп				40							30	10	3,4
Ф7	Демонстрациялық емтиханға дайындық				68						26	10	22	10
Ф8	Отбасы өмірінің әдеби мен психологиясы				34				22	12				1,2
Ф9	АҚТҚ/ЖКТБ алдын алу				34				16		18			1,3
	<b>Қорытындысы:</b>				<b>4960</b>	<b>2628</b>	<b>1098</b>	<b>1234</b>	<b>837</b>	<b>953</b>	<b>650</b>	<b>890</b>	<b>705</b>	<b>925</b>

"Новошишим аграрлық-техникалық колледжі" КММ педагогикалық кеңесінің отырысында 2020ж. 09.01 қаралды