

Оқыту тілі

Қазақ

Жасалған күні

23-03-2024

Өтінім беру күні

08-04-2024

Өтінімнің номері

101303-039-24

Тізілімде тіркелеген күні

23-04-2024

Тіркеу номері

101303-039-0027-24

QR код**Өңір**

Абай облысы

ТжКОББ ұйымы

"Бизнес және сервис колледжі" КМҚК

Әзірлеуші-серіктес (жұмыс беруші)

"Тұмар-кондитер" ЖШС, "Виктор" кондитерлік цехы, "Хан тенгри" мейрамханасы,
"Золотой теленок" мейрамханасы

Білім деңгейі

Техникалық және кәсіптік

Даярлық бағыты

101 Қызмет көрсету саласы

Даярлық мамандануы

1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы

Мамандық коды және атауы

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілік(-тер) коды және атауы

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3W10130302 Аспазшы

ҰБШ бойынша деңгейі

3

Білім беру бағдарламасының мақсаты

Түрлі тағамдарды дайындау, нан, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді өндіру бойынша технологиялық процестерді жүзеге асыратын мамандарды даярлау.

Кәсіптік стандарт (бар болса)

Тамақ дайындауды ұйымдастыру. ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. №224 бұйрығына №40 қосымша

WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса)

Patisserie and Confectionery - Кондитерлік өнімдер, Cooking - Аспаздық іс, Bakery - Наубайхана ісі

Оқыту нысаны

Күндізгі

Білім базасы

Негізгі орта

Кредиттердің жалпы көлемі

180

Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңесінің отырысы хаттамасының №, күні

16.02.2024ж., №2

Оқу-әдістемелік кеңесі отырысы хаттамасының №, күні

28.02.2024ж., №4

Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері

Дуальды оқыту

Тәсіл

Модульдік-құзыреттілік

Лицензия

Лицензии новые Абай каз_1.pdf

Құзыреттер тізімі

№	Құзыреттер индексі	Құзыреттер атауы
1	Қ 1.	Қоғамда және кәсіби ортада мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде еркін қарым-қатынас жасау.
2	Қ 2.	Кәсіби салада жаратылыстану, математикалық, қоғамдық-гуманитарлық білімдерді қолдану.
3	Қ 3.	Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету.
4	Қ 4.	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару.
5	Қ 5.	Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану.
6	Қ 6.	Тамақтандыру кәсіпорнында жұмыс орнын және стандарттар мен ережелерді сақтауды ұйымдастыру.
7	Қ 7.	Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау.
8	Қ 8.	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша технологиялық операцияларды орындау.
9	Қ 9.	Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау.
10	Қ 10.	Технологияны меңгеру және күрделі дизайнмен кондитерлік өнімдер жасау, шоколад, карамель, мастикамен жұмыс істеу.
11	Қ 11.	Емдік және мектеп тағамдарын дайындауда арнайы әдістерді қолдану.
12	Қ 12.	Әртүрлі ассортименттегі тағамдарды, сусындарды, аспаздық өнімдерді және басқа да өнімдерді дайындау.

Модульдердің (пәндердің) мазмұны

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
Жалпы білім беру пәндері							
1	ЖБП 1. Қазақ тілі	Әдеби қазақ тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормалары; ауызша және жазбаша сөйлеудегі сөйлеу этикетінің ережелері; алынған ақпаратты талдау, синтездеу, бағалау, түсіндіру тәсілдері; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлері; монологиялық сөйлеу; көпшілік алдында сөйлеу жанрлары; пікірталас жүргізу ережелері; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді жасау кезінде стилистикасы.	ОН 1.1. Әр түрлі типтегі және жанрдағы, публицистикалық стильдегі мәтіндерді жазу. ОН 1.2. Тыңдалған, оқылған және аудиовизуалды материалдардың мазмұнын баяндау. ОН 1.3. Мәтіннің негізгі және толық ақпаратын түсіну, автордың позициясын және мәтіннің жасырын мағынасын, мақсатты аудиторияны, жанрларды анықтау. ОН 1.4. Өз пікірін білдіре отырып, тыңдалған материалды ақпараттың сенімділігі, өзектілігі тұрғысынан бағалау. ОН 1.5. Мәселені шешудің өзіндік жолдарын ұсына отырып және негіздей отырып, эссенің әртүрлі түрлерін жазу. ОН 1.6. Ақпаратты әртүрлі көздерден алу және синтездеу. ОН 1.7. Оқу-ғылыми сала шеңберінде көпшілік алдында сөйлеу үшін кеңейтілген монолог құру.	4	96	Қ 1.	Е
2	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасы; шығармадағы автордың ұстанымы; көркем шығармалардың бейнелі табиғаты; шығармалардың ашық білдірілген және жасырын мағыналары; шығарманың тілдік ерекшеліктер, негізгі эпизодтар, кейіпкерлердің іс-әрекеттері мен іс-әрекеттер; жазушы стилінің ерекшеліктері; шығарма жоспарының түрлері; шығарманы композициялық, стильдік бірлік, тілдік безендіру және қойылған коммуникативтік міндеттерге қол жеткізу тиімділігі тұрғысынан бағалау; басқа өнер түрлерінің құралдарымен жасалған көркем мәтінді түсіндіру; әртүрлі жанрдағы шығармалардың идеялық-көркемдігі, әлеуметтік-тарихи және рухани-эстетикалық аспектілерін талдау.	ОН 2.1. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну, сыни тұрғыдан түсіну, өз көзқарасын білдіру. ОН 2.2. Авторлық позицияны білдіруге байланысты дәйексөздерді, үзінділерді мәтіннен өз бетінше тауып, мәнерлеп жатқа оқу. ОН 2.3. Шығарма мәтініне сілтеме жасап, тақырып пен бейнелер туралы өз пікірін білдіре отырып, проблемалық сұраққа толық дәлелді жауап беру. ОН 2.4. Жанрды және оның белгілерін анықтау. ОН 2.5. Кейіпкерлер жүйесіндегі олардың рөлі мен маңыздылығын анықтай отырып, шығарманың кейіпкерлерін сипаттау. ОН 2.6. Поэтикалық синтаксистің бейнелері, бейнелеу құралдары мен фигураларын құрудың құралдары мен әдістерін талдау, олардың оқырманға әсерін түсіндіру.	4	96	Қ 1.	С
3	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормалары; ауызша және жазбаша сөйлеудегі сөйлеу этикетінің қағидалары; алынған ақпаратты талдау, синтездеу, бағалау, түсіндіру тәсілдері;	ОН 3.1. Тақырып бойынша мәтіннің негізгі идеясын анықтау. ОН 3.2. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну және талдау. ОН 3.3. Оқылған мәтін бойынша практикалық сұрақтарды тұжырымдау.	5	120	Қ 1.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлері; монологиялық сөйлеу; көпшілік алдында сөйлеу жанрлары; пікірталас жүргізу қағидалары; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді құруы; әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасы.	ОН 3.4. Күрделі синтаксистік конструкцияларды олардың функционалдық-стилистикалық қасиеттері тұрғысынан пайдалану, сөйлеу нормаларын сақтау. ОН 3.5. Әр түрлі көздерден алынған ақпаратты қорытындылау. ОН 3.6. Аралас типтегі мәтіндер жасау, шығармашылық жұмыстар жазу (эссе).				
4	ЖБП 4. Шетел тілі	Шет тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормалары; әңгімелесулерде және жалпы оқу тақырыптарының кең ауқымы бойынша жазу кезінде ресми және бейресми тілдік регистрлерді пайдалану; оқылғаннан (тыңдалғаннан, көргеннен) алынған ақпаратты салыстыру, талдау, синтездеу, түсіндіру тәсілдері; оқу мен аударманың түрлері; өмірбаяндық, ғылыми-танымал, публицистикалық стильдердің мәтіндері; монологиялық және диалогтық сөйлеу; лексика мен грамматиканы қолдана отырып, мәтін деңгейінде жеке байланысты жазу, редакциялау және түзету әдістері.	ОН 4.1. Болашақ кәсіби қызметпен байланысты әр түрлі функционалды стильдердің: ғылыми-көпшілік, публицистикалық, өмірбаяндық шынайы мәтіндерін оқу және түсіну. ОН 4.2. Оқылған (тыңдалған, көрген) толық және қысқаша баяндауды орындау, оқиғаларды, фактілерді, құбылыстарды сипаттау. ОН 4.3. Ағылшын тілінен әр түрлі стильдегі мәтіндердің, соның ішінде болашақ кәсіби қызметпен байланысты мәтіндердің жазбаша аудармасын орындау. ОН 4.4. Сөйлеу этикетінің нормаларын сақтай отырып, ресми және бейресми қарым-қатынастың әртүрлі жағдайларында диалогтың барлық түрлерін жүргізу.	5	120	Қ 1.	С
5	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Орталық Азия өркениеттерінің тарихы; Қазақстан аумағындағы этникалық және әлеуметтік процестер; қазіргі Қазақстан аумағында болған мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихы; қазақ халқының мәдениеті; әртүрлі тарихи кезеңдердегі экономикалық даму ерекшеліктері; саяси-құқықтық процестер; қоғамдық-саяси ойдың дамуы; Қазақстанның білімі мен ғылымының дамуы.	ОН 5.1. Орталық Азия өркениеттерінің шығу тегі мен ерекшеліктерін, алуан түрлілігін, мәдени ортақтығын, материалдық және рухани мәдениетінің жетістіктерін сипаттау. ОН 5.2. Қазақстан аумағындағы этногенезді, этникалық және әлеуметтік процестерді талдау. ОН 5.3. Қазіргі Қазақстан аумағындағы мемлекеттердің қалыптасуының тарихи кезеңдерін, тарихи-географиялық сипаттамаларын, қоғамдық-саяси даму ерекшеліктерін талдау. ОН 5.4. Қазақ халқының дәстүрлі мәдениетін, кеңестік кезеңдегі және ұлттық жаңғыру кезеңіндегі мәдениетін талдау. ОН 5.5. Қазақтардың тіршілігін қамтамасыз етудің дәстүрлі жүйесін және Қазақстанның қазіргі кездегі әлеуметтік-экономикалық дамуын сипаттау. ОН 5.6. Әр түрлі тарихи кезеңдердегі Қазақстандағы саяси-құқықтық процестер мен қоғамдық-саяси ойдың дамуын сипаттау. ОН 5.7. Ортағасырлық Қазақстанның	3	72	Қ 2.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
			ғылыми мұрасын және XVIII-XX ғасырлардағы білім беруді дамытуды талдау.				
6	ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы	Әлемдік өркениеттердің жіктелуі мен тарихы; әлемдік этникалық және әлеуметтік процестер; мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихы; мәдениеттің дамуы; өркениеттердің даму ерекшеліктері; саяси-құқықтық процестер; қоғамдық-саяси ойдың дамуы; білім мен ғылымның дамуы.	ОН 6.1. Өркениеттердің түрлері мен ерекшеліктерін, мәдениеттердің өзара әрекеттесуі мен өзара әсерінің оң және теріс жақтарын сипаттау. ОН 6.2. Этникалық және әлеуметтік процестерді олардың әртүрлі тарихи кезеңдердегі маңыздылығын сипаттау. ОН 6.3. Империялардың, соғыстардың, революциялар мен шапқыншылықтардың себептері мен салдарын сипаттау. ОН 6.4. Адамзаттың рухани-адамгершілік құндылықтары мен мәдени мұрасының қалыптасу көздері мен маңыздылығын сипаттау. ОН 6.5. Экономикалық жүйелердің тарихи түрлерін, табиғи-географиялық фактордың мемлекеттердің әлеуметтік-экономикалық дамуына әсерін сипаттау. ОН 6.6. XX-XXI ғасырлардағы қоғамдық-саяси ойдың дамуын, әлемнің қазіргі саяси-құқықтық биполярлық жүйесін, бейбітшілік пен қауіпсіздікті сақтау проблемасын сипаттау. ОН 6.7. Білім мен ғылымның дамуын және олардың әртүрлі тарихи кезеңдердегі маңыздылығын сипаттау.	3	72	Қ 2.	С
7	ЖБП 7. Математика	Функцияның түрлері, қасиеттері мен графиктері; тригонометриялық функциялар, олардың қасиеттері мен графиктері; тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу; дәрежелер мен түбірлер; дәрежелік, көрсеткіштік және логарифмдік функцияның қасиеттері мен графиктері; иррационалдық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу әдістері; көрсеткіштік, логарифмдік теңдеулер мен теңсіздіктер; функцияның шегі мен үздіксіздігі; туындының физикалық және геометриялық мағынасы және оның қолданылуы; алғашқы образды және интегралдардың қасиеттері мен қолданылуы; математикалық статистика мен ықтималдық теориясының элементтері; стереометрия аксиомалары және олардың салдары;	ОН 7.1. Математикалық талдаудың негізгі ұғымдарын және олардың қасиеттерін меңгеру, функцияларды сипаттай білу. ОН 7.2. Рационалды және иррационалды, индикативті, дәрежелік, тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді, олардың жүйелерін шешу әдістерін меңгеру. ОН 7.3. Қарапайым ықтималдық теориясының негізгі ұғымдары туралы түсінікке ие болу, оқиғалардың пайда болу ықтималдығын табу және бағалау. ОН 7.4. Жазық және кеңістіктік геометриялық фигуралар, олардың негізгі қасиеттері туралы түсінікке ие болу, сызбалардағы, модельдердегі және нақты әлемдегі геометриялық фигураларды тану. ОН 7.5. Геометриялық есептерді практикалық мазмұнмен шешу үшін геометриялық фигуралар мен формулалардың меңгерілген қасиеттерін қолдану.	6	144	Қ 2.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		кеңістіктегі түзулер мен жазықтықтардың өзара орналасуы; координаттардың тікбұрышты жүйесі; кеңістіктегі вектордың координаттарын есептеу; көпжақтардың түсінігі мен қолданылуы; айналу денелері және олардың элементтері; денелердің көлемі.					
8	ЖБП 8. Информатика	Компьютерлік жабдықты пайдалану кезіндегі эргономика мен қауіпсіздігі; мобильді құрылғылардың аппараттық қамтамасыз ету, сипаттамасы мен анықтамалары; виртуалды машиналардың бағдарламалық қамтамасыз етілуі; санау жүйелері мен логикалық операциялары; ақпараттық процестер мен жүйелер; ақпараттық объектілерді құру мен түрлендіру; қосымшалардың әзірлеу; компьютерлік желілері және ақпараттық қауіпсіздігі.	ОН 8.1. Пайдаланушының қауіпсіздігін және компьютерді қорғауды қамтамасыз ету тәсілдерін білу. ОН 8.2. Процессорлар мен мобильді құрылғылардың аппараттық құралдарының функциялары мен жұмыс принципін, бағдарламалық жасақтаманы таңдауды түсіндіру. ОН 8.3. Әр түрлі санау жүйелерінде сандарды түрлендіру, логикалық схемалар мен өрнектерді құру дағдыларын меңгеру. ОН 8.4. Деректер базасын құру, блокчейн және бұлтты технологияларды қолдану дағдыларын меңгеру. ОН 8.5. 3D модельдеу және Web-жобалау дағдыларын меңгеру. ОН 8.6. Алгоритмдер мен интерфейстерді құру дағдыларын меңгеру. ОН 8.7. Пайдаланушы ақпаратына қатысты ақпараттық қауіпсіздік шараларын қолдану.	2	48	Қ 5.	С
9	ЖБП 9. Физика	Кинематика және динамика негіздері; статика және гидростатика негіздері; импульс пен энергияның сақталу заңдары; жылу физикасы; газ заңдары; термодинамика негіздері; сұйық және қатты денелер туралы ұғымдар; электростатика; электр тогы; электромагниттік индукция; механикалық тербелістердің теңдеулері мен графиктері; толқындық және геометриялық оптика; атомдық және кванттық физикасы; атом ядросының физикасы; космология негіздері.	ОН 9.1. Негізгі ұғымдарды меңгеру, механиканың заңдарын, теориялары мен теңдеулерін түсіндіру және қолдану. ОН 9.2. Молекулалық-кинетикалық теорияның негіздерін меңгеру, қатты денелердің, сұйықтықтар мен газдардың модельдері мен қасиеттерін сипаттау. ОН 9.3. Электр тогы мен магнетизмнің табиғатын түсіну, олардың негізгі заңдылықтары мен сипаттамаларын білу. ОН 9.4. Тербелістер мен электромагниттік толқындардың пайда болу жағдайларын түсіндіру, олардың қасиеттері мен физикалық мағынасын сипаттау. ОН 9.5. Оптикалық құбылыстардың табиғаты мен заңдылықтарын сипаттау. ОН 9.6. Электромагниттік және радиоактивті сәулеленудің сипатын түсіндіру, нанотехнологияның негізгі жетістіктерін сипаттау. ОН 9.7. Жалпы Ғаламның қасиеттері мен эволюциясын түсіндіру.	3	72	Қ 2.	С
10	ЖБП 10. Химия	Атомның құрамы мен құрылысы; атомдардағы	ОН 10.1. Атомның құрамы мен құрылымын, атомдардағы	3	72	Қ 2.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		электрондардың таралуы мен қозғалысы; химиялық байланыстың түрлері; химиялық элементтердің периодтық заңы мен периодтық кестесі; заттар массасының сақталу заңы; тотығу-тотықсыздану реакциялары; химиялық реакциялардың жылдамдығы; химиялық тепе-теңдігі; аса маңызды р-элементтері және олардың қосылыстары; металдар мен олардың қорытпалары; биохимия негіздері.	электрондардың таралуы мен қозғалысын түсіндіру. ОН 10.2. Химиялық байланыстың табиғатын және оның түрлерін түсіндіру. ОН 10.3. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары мен энергиясын түсіндіру. ОН 10.4. Р - элементтерінің және олардың қосылыстарының құрылымын, физикалық және химиялық қасиеттерін сипаттау. ОН 10.5. Металдар мен олардың қорытпаларының қасиеттерін, алу тәсілдерін және қолдану саласын сипаттау. ОН 10.6. Көмірсулардың, аминдердің, аминқышқылдары мен ақуыздардың құрылымын, физикалық және химиялық қасиеттерін түсіндіру, ферменттердің рөлі мен маңыздылығын түсіну. ОН 10.7. Нуклеин қышқылдарының құрылымын және олардың жіктелуін сипаттау.				
11	ЖБП 11. Биология	Молекулалық биология және биохимия негіздері; жасуша биологиясының негіздері; тірі организмдердің алуан түрлілігі, құрылымы мен қызметі; тірі организмдердің көбеюі, тұқым қуалаушылығы, өзгергіштігі, эволюциялық даму; селекция негіздері; биомедицина, биоинформатика, биотехнология негіздері; биосфера, экожүйе, популяция; экология және адамның қоршаған ортаға әсері.	ОН 11.1. Ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың құрылымын, құрамы мен қызметін сипаттау. ОН 11.2. Электронды микроскоп астында көрінетін жасуша органоидтарының құрылымы мен функциясының ерекшеліктерін түсіндіру. ОН 11.3. Биологиялық процестерде тамақтану, заттарды тасымалдау, тыныс алу және шығару механизмін түсіндіру. ОН 11.4. Тірі организмдердің өсуі, көбеюі және дамуындағы жасуша циклінің маңыздылығын анықтау. ОН 11.5. Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштіктің негізгі заңдылықтарын, эволюция мен селекция механизмін түсіндіру. ОН 11.6. Бионика, биоинформатика, биотехнологияның рөлі мен әдістерін сипаттау. ОН 11.7. Өз аймағының экожүйелері мен экологиялық мәселелерін сипаттау.	3	72	Қ 2.	С
12	ЖБП 12. География	Географиялық зерттеу әдістері; картография және геоинформатика негіздері; табиғатты пайдалану және геоэкология негіздері; геоэкономика негіздері; геосаясат негіздері; елтану; адамзаттың жаһандық проблемалар.	ОН 12.1. Зерттеудің жалпы географиялық және өзекті географиялық әдістерін меңгеру. ОН 12.2. Геоақпараттық жүйелердің заманауи картографиялық әдістері мен технологияларын қолдану. ОН 12.3. Табиғатты пайдалану тұжырымдамасын түсіну және өнеркәсіптік өндірістің антропогендік факторларының қоршаған ортаға әсерін талдау. ОН 12.4. Қазақстан өңірлерінің аумақтық факторларын, геоэкономикалық жай-күйі мен	4	96	Қ 2.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
			әлеуетін сипаттау. ОН 12.5. Қазақстанның геосаяси жағдайы мен қауіпсіздігін талдау. ОН 12.6. Географиялық, демографиялық, әлеуметтік және бәсекеге қабілетті көрсеткіштер бойынша әлем елдерін салыстыру. ОН 12.7. Адамзаттың жаһандық проблемаларын және олардың Қазақстан аумағындағы көріністерін сипаттау.				
13	ЖБП 13. Графика және жобалау	Ақпаратты визуализациялаудың графикалық тәсілдері мен құралдары; суреттердің негізгі түрлері және олардың құрылысы; кескіннің түрі мен құрамын түрлендіру; геометриялық денелердің қалыптасу заңдары және пішіндерді құрастыру; пішіндерді түрлендіру; техникалық, архитектуралық құрылыс және ақпараттық графика элементтері; жобалық графикасы.	ОН 13.1. Графикалық кескіндерді, соның ішінде компьютерлік графика құралдарын орындау әдістері мен тәсілдерін меңгеру. ОН 13.2. Қатты күйдегі және беттік модельдеу әдістерін компьютерлік графика құралдарын меңгеру. ОН 13.3. 3D моделінің түрін, құрамын және формасын түрлендіруді орындау. ОН 13.4. Техникалық, сәулет құрылыс және ақпараттық графика элементтерін меңгеру. ОН 13.5. Жобалық графика дағдыларын меңгеру.	2	48	Қ 2.	С
14	ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекет қорғанысының конституциялық негіздері; әскери қызметтің құқықтық негіздері; Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің әскери рәміздері; жалпы әскери жарғылары; тактикалық, атыс, саптық дайындық және әскери топография; әскери робототехника негіздері; тіршілік қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері; доңғалақты машиналарды жүргізу негіздері мен ережелері; жол қозғалысы ережелері.	ОН 14.1. Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің мақсаты, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсіну. ОН 14.2. Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері жарғыларының жалпы ережелері мен құқықтық негіздерін меңгеру. ОН 14.3. Атыс қаруын меңгеру, саптық дайындық, робототехника, IT-технологияларды пайдалану және доңғалақты машиналарды жүргізу негіздерін қолдану дағдыларын қолдану. ОН 14.4. Төтенше жағдайларда қауіпсіздік техникасы қағидаларын және адам өмірінің қауіпсіздік негіздерін меңгеру.	4	96	Қ 4.	С
15	ЖБП 15. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру сабақтарындағы қауіпсіздік техникасы; алғашқы дәрігерге дейінгі көмек көрсетудің негіздері мен қағидаттары; кәсіптік-қолданбалы дене шынықтыру әдістері; дене шынықтырудың рекреациялық және оңалту құралдары; жеңіл атлетика және гимнастикалық жаттығуларды орындау ережелері мен техникасы; футбол, волейбол, баскетбол, үстел теннистеі, ұлттық және қысқы спорт түрлеріндегі, жүзудегі ережелер мен техникалық-тактикалық іс-қимылдар; туризм түрлері;	ОН 15.1. Дене шынықтыру сабақтарында техника қауіпсіздік және жеке гигиена ережелерін меңгеру. ОН 15.2. Бағдарламада көзделген жеңіл атлетика, гимнастика, жүзу жаттығуларын, бақылау нормативтері мен тестілерді орындау. ОН 15.3. Зерттелетін спорттық ойындардың ережелерін білу, қозғалыс әрекеттерін техникалық тұрғыдан дұрыс орындау, оларды жарыстарда қолдану. ОН 15.4. Қазіргі заманғы фитнес технологиялары мен туризм түрлері туралы түсіну.	5	120	Қ 4.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		заманауи фитнес-технологиялары.					
16	ЖБП 16. "Жаһандық құзыреттілік" курсы	Жаһандық құзыреттер ұғымы мен қолданылуы; қаржылық сауаттылығы; өзара қарым-қатынас мәдениеті; мамандықтағы жаһандық құзыреттілік; мәдениетаралық қарым-қатынас негіздері; еңбекті бағалаудың әдістері мен нысандары; IT-жүйелермен жұмысы; жобалық менеджмент.	ОН 16.1. Жаһандық құзыреттер және олардың жеке тұлғаны дамыту үшін маңызы туралы түсіну. ОН 16.2. Қаржылық сауаттылық негіздерін меңгеру. ОН 16.3. Жанжалдарды шешу дағдыларын меңгеру. ОН 16.4. Мәдениетаралық коммуникация дағдыларын меңгеру. ОН 16.5. Кәсіби қызметте жобалық менеджмент дағдыларын қолдану.	1	24	Қ 2.	С
Жалпыға міндетті модульдер (жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер)							
1	ЖММ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Дене шынықтырудың әлеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздері; дене шынықтыру және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздері; салауатты өмір салты негіздері.	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау. ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4	96	Қ 4.	С
2	ЖММ 2. Ақпараттық - коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ақпаратты жинаудың, өңдеудің, ұсынудың және берудің қазіргі заманғы технологияларының негіздері; ақпараттық технологиялар құралдарын пайдалану негіздері; қазіргі заманғы ақпараттық және компьютерлік технологияларды дамытудың негізгі бағыттары.	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру. ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	2	48	Қ 5.	С
3	ЖММ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Қазіргі заманғы экономикалық жүйенің жұмыс істеу заңдылықтары мен тетіктері; нарықтық экономика қағидаттары; кәсіпкерлікті дамытудың мақсаттары, факторлары мен шарттары; Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің қазіргі заманғы ұйымдық-құқықтық нысандары; бизнестің ұйымдастырушылық және қаржылық негіздері.	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру. ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау. ОН 3.3. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	3	72	Қ 3.	С
Базалық және кәсіптік модульдер (жалпы кәсіптік және арнайы пәндер)							
1	КМ 1. Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды жасау	Кондитерлік өнімдер мен нан-тоқаш өнімдерін шығаратын кәсіпорындардың ұйымдастырылуы мен құрылымы, жіктелуі; тамақтану кәсіпорнының жұмысындағы кәсіби кондитерлердің рөлі; тиімді топтық жұмыстың маңыздылығы; өзіңізге және басқаларға күнделікті жұмысты жоспарлау; қызметкерлердің жеке басының гигиенасы; үй-жайлардың құрылысына,	ОН 1.1. Жұмыс орнын дайындау бойынша нормативтік - техникалық құжаттаманың талаптарын орындап, жұмыс орнындағы тазалық пен қауіпсіздік стандарттарын сақтау. ОН 1.2. Кондитерлік өндірісте шикізатты мақсатына сәйкес қолдану. ОН 1.3. Ашытқысыз ашыған қамырды илеу, кесу, пішіндеу, одан жасалған өнімдерді пісіру жұмыстарын орындау. ОН 1.4. Ашытқымен ашыған қамырды илеу, кесу, пішіндеу, одан жасалған өнімдерді пісіру	14	336	Қ 6., Қ 7.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		жабдықтарына және күтіп-ұсталуына қойылатын талаптар; ашыған қамыр мен олардан жасалған бұйымдарды дайындау кезінде тамақтандыру ұйымдарындағы өндірістік санитария мен өрт қауіпсіздігіне қойылатын талаптар; кондитерлік өнімдерді өндірудегі сыни бақылау нүктелері; жабдықты қауіпсіз пайдалану ережелері; кондитерлік цехтардың жабдықтары мен құралдары; еңбекті қорғау талаптары, кондитерлік өндірістің шикізаты туралы жалпы мәліметтер; азық-түлік сапасын бағалау әдістері.	жұмыстарын орындау. ОН 1.5. Ашыған қатпарлы қамырды илеу, кесу, пішіндеу, одан жасалған өнімдерді пісіру жұмыстарын орындау. ОН 1.6. Турама және саламалар қосылған өнімдерге ашытқы қамырын илеу, одан жасалған бұйымдарды кесу, пішіндеу, пісіру жұмыстарын орындау.				
2	КМ 2. Әртүрлі нан және нан өнімдерінің түрлерін жасау	Нан мен нан өнімдеріне арналған қамыр өнімдерінің жіктелуі мен ассортименти; қамыр жасаудағы ерекшеліктер; шикізатты дайындау, қамыр илеу, кесу, пішіндеу, толықсыту, пісіру; ақаулар; дайындау мен пісірудің технологиялық процесін сақтау; әрлеу; дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; буып-түю және сақтау; технологиялық карталар.	ОН 2.1. Ашытқы қосылып жасалынған нанды илеу, бөліктерге бөлу, толықсыту, пісіру жұмыстарын орындау. ОН 2.2. Ашытылған нанды илеу, кесу, тексеру, пісіру жұмыстарын орындау. ОН 2.3. Қарабидай, қарабидай-бидай, тұтас дәнді нанын илеуді, кесуді, толықсытуды, пісіруді жүзеге асыру. ОН 2.4. Тоқаш және майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін илеуді, кесуді, толықсытуды, пісіруді жүзеге асыру. ОН 2.5. Ойық нан өнімдерін илеуді, кесуді, толықсытуды, пісіруді жүзеге асыру. ОН 2.6. Өрме өнімдерін, жапон наны, багет өнімдерін илеуді, кесуді, толықсытуды, пісіруді жүзеге асыру.	10	240	Қ 8.	Е
3	КМ 3. Ашытқысыз қамырдан және одан жасалған бұйымдарды дайындау	Ашытқысыз қамырдан жасалған өнімдердің жіктелуі, ассортименти; қамыр жасаудағы ерекшеліктер; шикізатты дайындау, қамыр илеу, кесу, пішіндеу, толықсыту, пісіру; ақаулар; дайындау мен пісірудің технологиялық процесін сақтау; әрлеу; дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; буып-түю және сақтау; технологиялық карталар.	ОН 3.1. Әр түрлі толтырулармен және безендірумен үгілмелі және зімбір қамырынан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу және пісіру. ОН 3.2. Әр түрлі толтырулармен және безендірумен бисквитті және жеңіл қамырынан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу және пісіру. ОН 3.3. Әр түрлі толтырулармен және безендірумен қайнатпалы және тұщы қамырынан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу және пісіру. ОН 3.4. Әр түрлі толтырулармен және безендірумен вафелді және майқоспалы тұщы, бадамды қамырдан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу және пісіру.	16	384	Қ 9.	Е
4	КМ 4. Күрделі безендірілген кондитерлік өнімдердің кең	Күрделі безендірілген кондитерлік өнімдердің жіктелуі және ассортименти; күрделі безендірілген кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процесінің ерекшеліктері;	ОН 4.1. Қарапайым безендірілген жаппай өндірістегі әртүрлі пирожное өнімдері мен торттардың түрлерін әзірлеу. ОН 4.2. Технологиясы мен безендірілуі күрделі әртүрлі торттар мен пирожное өнімдерін әзірлеу.	10	240	Қ 10.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	ассортиментін жасау	әрлеу; жартылай фабрикаттарын дайындау, шоколад, карамель, мастика, бұйымдармен жұмыс; ақаулар; технологиялық процесті сақтау; дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; орау және буып-түю; технологиялық карталар.	ОН 4.3. Десерттерді әзірлеу және безендіру. ОН 4.4. Карамельден, мастикадан, шоколадтан (кәмпиттерді қоса) және басқа материалдардан өнімдер дайындау.				
5	КМ 5. Тамақтандыру кәсіпорнын да жұмысты ұйымдастыру	Қонақжайлылық және мейрамханаға қызмет көрсету саласының ұйымдастырылуы мен құрылымы, жіктелуі; бизнесті жүргізудің ішкі ережелері; тамақтану кәсіпорнының жұмысындағы кәсіби аспаздың рөлі; тиімді топтық жұмыстың маңыздылығы; жеке бөлімшелер бойынша жұмыс жоспарларын жасау, тамақ дайындау және бөлімшелердің жұмыс кестесін жасау; өзіңізге және басқаларға күнделікті жұмысты жоспарлау; азық-түлікті сатып алуға, сақтауға, дайындауға және беруге қатысты заңнама және озық тәжірибелер; қызметкерлердің жеке басының гигиенасы; азық-түлік аурулары және олардың алдын-алу; үй-жайлардың құрылысына, жабдықтарына және күтіп-ұсталуына қойылатын талаптар; тамақ өнімдерін өндірудегі сыни бақылау нүктелері; жабдықты қауіпсіз пайдалану ережелері; тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын жіктеу; механикалық жабдық; жылу жабдықтары; тоңазытқыш жабдықтары; көмекші жабдық; жаңа жабдықтар мен технологиялар; азық-түлік өндірісіндегі заманауи технологиялар мен әдістемелер; еңбекті қорғау талаптары; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздікке қойылатын заманауи талаптар; азық-түлік туралы жалпы ақпарат; тамақтану кәсіпорындарының өнімдерін дайындауда қолданылатын азық-түлік өнімдері; азық-түлік сапасын бағалау әдістері.	ОН 5.1. Тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыруға және құрылымына қойылатын талаптарға сәйкес жұмыс орнын дайындау. ОН 5.2. Цехтарда жұмыс істегенде, тауарларды қабылдау және сақтау, тамақ өнімдерін өңдеу және дайын өнімді өткізу кезінде санитарлық ережелер мен гигиенаны сақтау. ОН 5.3. Технологиялық жабдықты пайдалану. ОН 5.4. Азық-түлікті тауарлық қасиеттеріне сәйкес пайдалану.	4	96	Қ 6.	Е
6	КМ 6. Таңғы асқа қарапайым	Таңғы ас түрлері; таңғы асқа арналған тағамдардың ассортименті; шикізат пен	ОН 6.1. Швед үстелі жүйесі бойынша таңғы асқа бутербродтар, сэндвичтер мен тіскебасарлар	11	264	Қ 12.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	тағамдар дайындау	өнімдерді, жартылай фабрикаттарды механикалық өңдеу тәсілдері; термиялық өңдеу әдістерінің сипаттамасы; шикізаттың сипаттамасы; жұмыс орны мен шикізатты жұмысқа дайындау; будербродтар; сэндвичтер; канапе, гастронмиялық тілімдер; жұмыртқа мен сүзбе тағамдары; ботқа, ботқадан жасалған тағамдар; пісіру; ыстық және салқын сусындар; тағам сапасына қойылатын талаптар; технологиялық карталарды жасау.	дайындау. ОН 6.2. Таңғы асқа жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын дайындау. ОН 6.3. Таңғы асқа түрлі ботқалар, ботқадан жасалынатын тағамдарды дайындау. ОН 6.4. Таңғы асқа ұннан жасалынған өнімдерді әзірлеу. ОН 6.5. Таңғы асқа ыстық және салқын сусындар дайындау.				
7	КМ 7. Емдік және мектеп тамақтануында жаппай өндірістегі тағамдарды әзірлеу	Жаппай өндірілетін тағамдардың ассортименті; ет және балық өндірісінде, сондай-ақ, ингредиенттерді дайындауда қолданылатын жабдықтар мен құралдар; құралдарды, әсіресе пышақтарды қауіпсіз пайдалану және күту; шикізат пен өнімдерді механикалық өңдеу тәсілдері, шикізаттың әр түрінен жартылай фабрикаттарды дайындау; термиялық өңдеу тәсілдері мен әдістерінің сипаттамасы; сорпалар, тұздықтар, гарнирлер, салқын тағамдар мен тіскебасарлар, ет, балық тағамдары, сондай-ақ, ұн тағамдары мен бұйымдарын дайындау классификациясы мен технологиясы; емдік тамақтану тағамдарын дайындау технологиясы; мектеп тағамдарының рационның ерекшеліктері; тағам сапасына қойылатын талаптар; технологиялық карталарды жасау.	ОН 7.1. Жаппай өндірістегі салаттар мен тағамдарды дайындау. ОН 7.2. Жаппай өндірістегі сорпаларды дайындау. ОН 7.3. Жаппай өндірістегі гарнирлер мен тұздықтарды дайындау. ОН 7.4. Жаппай өндірістегі балық тағамдарын дайындау. ОН 7.5. Жаппай өндірістегі ет пен құс етінен тағамдар дайындау. ОН 7.6. Жаппай өндірістегі қамырдан өнімдер дайындау. ОН 7.7. Диеталық және мектеп тамақтануына тағамдар дайындау.	23	552	Қ 11.	Е
8	КМ 8. Фирмалық, аймақтық, ұлттық және халықаралық тағамдарды дайындау	Аймақтық, ұлттық және халықаралық, фирмалық тағамдардың ассортименті, соның ішінде: сорпалар мен тұздықтар; тіскебасарлар (ыстық және / немесе суық); салаттар мен тіскебасарлар; балық пен моллюскадан жасалған тағамдар; ет, құс және аң тағамдары; көкөніс және вегетариандық тағамдар; күріш пен макарон тағамдары; нан-тоқаш өнімдері, тәттілер мен десерттертің пісіру; мәдениеттің, қоғам дінінің, аллергияның, ағзаның қабылдауы мен дәстүрдің диетаға және тамақ дайындауға әсерін ескере отырып, тамақ әзірлеу. ОН 8.5. Өңірлік, ұлттық қазақ тағамдарын дайындау. ОН 8.6. Халықаралық тағамдарды дайындау.	ОН 8.1. Фирмалық сорпалар мен тағамдар дайындау. ОН 8.2. Әр түрлі шикізаттан фирмалық ыстық тағамдарды дайындау. ОН 8.3. Фирмалық десерттер мен сусындар дайындау. ОН 8.4. Мәдениеттің, қоғам дінінің, аллергияның, ағзаның қабылдауы мен дәстүрдің диетаға және тамақ дайындауға әсерін ескере отырып, тамақ әзірлеу. ОН 8.5. Өңірлік, ұлттық қазақ тағамдарын дайындау. ОН 8.6. Халықаралық тағамдарды дайындау.	14	336	Қ 12.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		диетаға әсерін ескере отырып, тамақ дайындау; инновациялық тағамдарды алу үшін ингредиенттерді үйлестіре отырып, күрделі тағамдарды дайындау; дәмдеуіштерді, шөптер мен дәмқосылғыларды кәсіби түрде қолдану; ыдыс-аяқтарды ұсыну ережелері.					
Аралық аттестаттау				9	216		
Қорытынды аттестаттау				3	72		
Өзіндік жұмыс				0	0		
Факультативті сабақтар				15	360		
Консультациялар				12	288		

Білім беру бағдарламасын қосуға өтінім

"Бизнес және сервис колледжі" КМҚК техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру Тізіліміне орналастыру және сараптама жүргізу үшін мамандағы 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру(коды, атауы), біліктілік (тер) 3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3W10130302 Аспазшы (коды, атауы) бойынша білім беру бағдарламасын жібереді.

Осы мамандық бойынша лицензияның болуы: Бар

Басшы: Хожанова Альмира Балтабековна

Орындаушы: Жумабекова Самал Бурибаевна

Ұялы телефон: 87754030881

Электрондық пошта мекенжайы: samal_1976@mail.ru