

Оқыту тілі

Қазақ

Жасалған күні

17-04-2024

Өтінім беру күні

15-05-2024

Өтінімнің номері

101303-082-24

Тізілімде тіркелеген күні

12-07-2024

Тіркеу номері

101303-082-3211-24

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, 4S10130303 Технолог

ҰБШ бойынша деңгейі

3, 4

Білім беру бағдарламасының мақсаты

Тамақтану кәсіпорындарының өнімдерін дайындауды, ұсынуды және сатуды, сондай-ақ, ас үйдің жұмысын ұйымдастыруды, дайындалған тағамдардың сапасын бақылауды, мейрамхананың тиімді жұмысын және клиенттердің қажеттіліктерін қанағаттандыруды жүзеге асыратын тамақтану индустриясы саласындағы мамандарды даярлау.

Кәсіптік стандарт (бар болса)

Тамақтану индустриясы. ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. №224 бұйрығына №39 қосымша, Тамақтануды ұйымдастыру. ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. №224 бұйрығына №40 қосымша

WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса)

Cooking - Аспаздық іс, Restaurant Service - Мейрамхана қызметі, Bakery - Наубайхана ісі

Оқыту нысаны

Күндізгі

Білім базасы

Жалпы орта

Кредиттердің жалпы көлемі

225

Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңесінің отырысы хаттамасының №, күні

16.02.2024ж. Хаттама №2

Оқу-әдістемелік кеңесі отырысы хаттамасының №, күні

28.02.2024ж. Хаттама №4

Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері

Жоқ

Тәсіл

Лицензия

Лицензии новые Абай каз_1.pdf

Құзыреттер тізімі

№	Құзыреттер индексі	Құзыреттер атауы
1	Қ1	Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау.
2	Қ2	Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету.
3	Қ3	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару.
4	Қ4	Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану.
5	Қ5	Тамақтандыру кәсіпорнында жұмыс орнын және стандарттар мен ережелерді сақтауды ұйымдастыру.
6	Қ6	Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау.
7	Қ7	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша технологиялық операцияларды орындау.
8	Қ8	Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау.
9	Қ9	Технологияны меңгеру және күрделі дизайнмен кондитерлік өнімдер жасау, шоколад, карамель, мастикамен жұмыс істеу.
10	Қ10	Емдік және мектеп тағамдарын дайындауда арнайы әдістерді қолдану.
11	Қ11	Әртүрлі ассортименттегі тағамдарды, сусындарды, аспаздық өнімдерді және басқа да өнімдерді дайындау.
12	Қ12	Өндіріс жұмысын жоспарлау.
13	Қ13	Мейрамхана залын қызмет көрсетуге дайындауды ұйымдастыру.
14	Қ14	Кәсіпорынның қызметін бағалау.

№	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							
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.	7	168	Қ3	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	Қ4	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	Қ2	С
4	ЖММ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	Философияның негізгі ұғымдары мен заңдылықтары; мәдениет, дін және өркениет; мемлекеттік-құқықтық қатынастар мен құбылыстар жүйесі; қоғамдағы азаматтар мен саясаттың басқа да субъектілерінің өзара қарым-қатынастары жүйесінің жұмыс істеуі.	ОН 4.1.Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну. ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну. ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру. ОН 4.4. Әлеуметтену мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	4	96	Қ1	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-	ОН 1.1. Жұмыс орнын дайындау бойынша нормативтік - техникалық құжаттаманың талаптарын орындау, 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, өнімдерді пісіру. ОН 1.4. Ашытқымен ашыған қамырды илеу, кесу, пішіндеу, өнімдерді пісіру.	14	336	Қ5, Қ6	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		жайлардың құрылысына, 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.	ОН 1.5. Ашыған қатпарлы қамырды илеу, кесу, пішіндеу, өнімдерді пісіру. ОН 1.6. Ашытқы қамырын турама және саламалар қосылған өнімдерге илеу, жасалған бұйымдарды кесу, пішіндеу, пісіру.				
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 жасалған нанды илеу, бөліктерге бөлу, толықсыту, пісіру. ОН 2.2. Қарабидай, қарабидай-бидай, тұтас дәнді нанын илеу, кесу, толықсыту, пісіру. ОН 2.3. Тоқаш және майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін илеу, кесу, толықсыту, пісіру. ОН 2.4. Ойық нан өнімдерін илеу, кесу, толықсыту, пісіру. ОН 2.5. Өрме өнімдерін, жапон нанын, багет өнімдерін илеу, кесу, толықсыту, пісіру.	10	240	Қ7	Е
3	КМ 3. Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау	Ашытқысыз қамырдан жасалынған 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, безендірумен үгілмелі және зімбір қамырынан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу, пісіру. ОН 3.2. Әр түрлі толтырулармен, безендірумен бисквитті және жеңіл қамырынан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу, пісіру. ОН 3.3. Әр түрлі толтырулармен, безендірумен қайнатпалы және тұщы қамырынан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу, пісіру. ОН 3.4. Әр түрлі толтырулармен, безендірумен вафельді және майқоспалы тұщы, бадамды қамырдан жасалған бұйымдарды илеу, пішіндеу, пісіру.	16	384	Қ8	Е
4	КМ 4. Шоколад, карамель, мастикамен күрделі безендіріліген кондитерлік өнімдердің кең ассортименти	Күрделі безендірілген кондитерлік өнімдердің жіктелуі және ассортименти; күрделі безендірілген кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процесінің ерекшеліктері; әрлеу; жартылай фабрикаттарын дайындау, шоколад, карамель, мастика, бұйымдармен жұмыс; ақаулар; технологиялық	ОН 4.1. Қарапайым безендірілген жаппай өндірістегі әртүрлі пирожное өнімдері мен торттардың түрлерін дайындау. ОН 4.2. Технологиясы мен безендірілуі күрделі торттар мен пирожное өнімдерін дайындау. ОН 4.3. Десерттерді дайындау және безендіру. ОН 4.4. Карамельден, мастикадан, шоколадтан (кәмпиттерді қоса) және басқа материалдардан бұйымдар	10	240	Қ9	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	дайындау	процесті сақтау; дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; орау және буып-түю; технологиялық карталар.	дайындау.				
5	КМ 5. Тамақтандыру кәсіпорнын да жұмысты ұйымдастыру	Қонақжайлылық индустриясы кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру, құрылымы және жіктелуі; жұмыс орнын орналастыруға, жабдықтауға және күтіп-ұстауға қойылатын талаптар; еңбекті қорғау талаптары; азық-түлік өнімдерін сатып алу, сақтау, дайындау және берудің заңнамасы мен озық практикасы; персоналдың жеке гигиенасы; тамақ аурулары және олардың алдын алу; тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі сыни бақылау нүктелері; тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтары, жабдықтарды қауіпсіз пайдалану ережелері; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздікке қойылатын заманауи талаптар; тамақтану кәсіпорындарының шикізаты туралы жалпы мәліметтер; тамақ өнімдерінің 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	Қ5	Е
6	КМ 6. Таңғы асқа қарапайым тағамдар дайындау	Таңғы ас түрлері; таңғы асқа арналған тағамдардың ассортименті; шикізат пен өнімдерді, жартылай фабрикаттарды механикалық өңдеу тәсілдері; термиялық өңдеу әдістерінің сипаттамасы; шикізаттың сипаттамасы; жұмыс орны мен шикізатты жұмысқа дайындау; будербродтар; сэндвичтер; канапе, гастрономиялық тілімдер; жұмыртқа мен сүзбе тағамдары; ботқа, ботқадан жасалған тағамдар; пісіру; ыстық және салқын сусындар; тағам сапасына қойылатын талаптар; технологиялық карталарды жасау.	ОН 6.1. Швед үстелі жүйесі бойынша таңғы асқа бутербродтар, сэндвичтер мен тіскебасарлар дайындау. ОН 6.2. Таңғы асқа жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын дайындау. ОН 6.3. Тез жасалынатын таңғы асқа арналған өнімдер мен ботқадан жасалынатын тағамдарды дайындау. ОН 6.4. Таңғы асқа ұннан жасалынған өнімдерді әзірлеу ОН 6.5. Таңғы асқа ыстық және салқын сусындар дайындау.	11	264	Қ11	Е
7	КМ 7. Тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындау	Тағамдардың, сусындардың және аспаздық бұйымдардың жіктелуі мен ассортименті; ыдыс-аяқ, сусындар мен аспаздық бұйымдарды дайындаудың технологиялық процесі; ресімдеу және ұсыну тәсілдері; емдік және мектептік тамақтану; дайын тағамдардың, сусындар мен аспаздық бұйымдардың сапасына қойылатын	ОН 7.1. Жаппай өндірістері салаттар мен тағамдар дайындау. ОН 7.2. Жаппай өндірістері сорпаларды дайындау. ОН 7.3. Жаппай өндірістері гарнирлер мен тұздықтарды дайындау. ОН 7.4. Жаппай өндірістері балық тағамдарын дайындау. ОН 7.5. Жаппай өндірістері ет пен құс етінен тағамдар дайындау. ОН 7.6. Жаппай өндірістері қамырдан өнімдер дайындау.	23	552	Қ10	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульде р (пәндер) бойынша кредитте р саны	Модульде р (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзырет тер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		талаптар.	ОН 7.7. Диеталық және мектеп тамақтануына тағамдар дайындау.				
8	КМ 8. Фирмалық, аймақтық, ұлттық және халықаралық тағамдарды дайындау	Аймақтық, ұлттық және халықаралық, фирмалық тағамдардың ассортименти, 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 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.	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, дінінің, аллергияның, төзімсіздік пен дәстүрдің, диетаның әсерін ескере отырып тамақ дайындау. ОН 8.5. Өңірлік, ұлттық қазақ тағамдарын дайындау. ОН 8.6. Халықаралық тағамдарды дайындау.	11	264	Қ11	Е
9	КМ 9. Тамақтандыру кәсіпорындарының ағымдағы қызметін басқару және бақылау	Тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін ҚР нормативтік-құқықтық актілері; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздіктің заманауи талаптары; ХАССП жүйесі бойынша сертификаттау; өндіріс жұмысын бақылау түрлері: жабдықтау көздері, жеткізушілер, қабылдау; кәсіпорындарды материалдық-техникалық жабдықтау; қойма үй-жайларының жұмысын ұйымдастыру; өндірістегі түгендеу және тексеру; өндіріс жұмысын жедел жоспарлау; шикізатты есептеу және өнім өндірісінің нормативтік құжаттамасын жасау; өндірістік үй-жайлар мен жұмыс орындарына қойылатын жалпы талаптар; цехтар мен бөлімшелердің жұмысын ұйымдастыру; өндірістік цехтарды техникалық жарақтандыру; курстық жұмыс; персоналдың жұмысын ұйымдастыру; қызметтік құжаттар мен ішкі құжаттаманы жасау.	ОН 9.1. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерін сақтау. ОН 9.2. Азық-түлік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру. ОН 9.3. Өнім өндірісінің жұмысын жоспарлау. ОН 9.4. Өндірістік цехтардың жұмысын ұйымдастыру. ОН 9.5. Қызметкерлердің жұмысын ұйымдастыру.	11	264	Қ12	Е
10	КМ 10.	Мейрамханалардың,	ОН 10.1. Мейрамхана залын қызмет	15	360	Қ13	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	Келушілерге сапалы қызмет көрсетуді және тамақтану кәсіпорнының тиімді жұмысын қамтамасыз ету	мейрамхананың сауда орындарының сипаттамасы; WorldSkills стандарттарының талаптарын ескере отырып, мейрамханада қызмет көрсету және келушілерге қызмет көрсету стандарттары; бардың жұмысын ұйымдастыру; WorldSkills стандарттарының талаптарын ескере отырып, барда келушілерге қызмет көрсету және банкеттерге қызмет көрсету; мейрамхана бизнесінің маркетингі.	көрсетуге дайындауды ұйымдастыру. ОН 10.2. Мейрамхана залының жұмысын қамтамасыз ету. ОН 10.3. Бардың жұмысын қамтамасыз ету. ОН 10.4. Қабылдаулар мен банкеттерге қызмет көрсетуді қамтамасыз ету. ОН 10.5. Сатудың жоғары деңгейін қамтамасыз ету.				
11	КМ 11. Тамақтандыру кәсіпорнының дамуын стратегиялық басқару	Тамақтану кәсіпорындарында есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптері; бөлшек және сату бағалары туралы түсінік; ыдыс-аяқтарды есептеу және шикізат мөлшерін нормативтер бойынша есептеу; тамақтану кәсіпорындарын автоматтандыру; ыдыс-аяқтың рецептурасын, мәзірін әзірлеу және жаңа өнімдерге техникалық-технологиялық карталарды бекіту.	ОН 11.1. Тамақтану кәсіпорнының қызметін талдау және бағалау. ОН 11.2. Тамақтандыру кәсіпорнының өнімдеріне калькуляция жасау. ОН 11.3. Жаңа тағамдардың рецептураларын әзірлеу және оларға техникалық-технологиялық карталар жасау.	24	576	Қ14	Е
Аралық аттестаттау				10	240		
Қорытынды аттестаттау				5	120		
Өзіндік жұмыс				45	1080		
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, 4S10130303 Технолог (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