

Оқыту тілі

Қазақ

Жасалған күні

29-07-2025

Өтінім беру күні

01-08-2025

Өтінімнің номері

101303-011-25

Тізілімде тіркелеген күні

13-08-2025

Тіркеу номері

101303-011-0570-25

QR код**Өңір**

Абай облысы

ТжКОББ ұйымы

"Бизнес және сервис жоғары колледжі" КМҚК

Әзірлеуші-серіктес (жұмыс беруші)

«Хан тенгри» мейрамханасы, «Золотой теленок» мейрамханасы

Білім деңгейі

Орта білімнен кейінгі

Білім беру саласы

10 Қызметтер

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

5AB10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру қолданбалы бакалавры

ҰБШ бойынша деңгейі

5

Білім беру бағдарламасының мақсаты

Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру саласындағы тағам дайындау және өнімді өткізу үдерістерін жоспарлауды жүзеге асыратын мамандарды даярлау.

Кәсіптік стандарт Елбек (бар болса)

- КС атауы: Тамақтандыру индустриясы
Кәсіптер карточкасы: Бас аспаз (4 уровень ОРК)
Еңбек функциясы: Өнімдерді дайындауды және сатуды жоспарлау
Дағды: Өндірістік өнімдерді дайындау және сату технологиялық процесінің сұлбасын жасау, күтілетін сұранысты ескере отырып, өнімдерді дайындаудың тізбесін, санын және кезеңділігін анықтайды
Білім: 1. Өндірістік өнімдерді дайындау және өткізу үшін жоспарлау үрдісінің маңыздылығы.
2. Операциялық жоспарлаудың орны мен рөлі және өндірістік қызметте ұйымның жалпы жоспарларын жүзеге асыру.
3. Өндірістік өнімдерді дайындау және сату процесін жоспарлаудың принциптері мен әдістері.
4. Өндірістік өнімдерді дайындау және сату үдерісін жоспарлау кезіндегі әрекеттердің кезегі.
5. Өнімдерді дайындау және сату шығындарын барынша азайту жолдары.
6. Өнімдерді сатумен қамтамасыз ететін сату нүктелерімен өндірістің өзара әрекеттесу принциптері.
7. Өндірілген өнімдерді дайындауды және өткізуді жоспарлау кезінде осы деңгейдегі қызметкердің жеке жауапкершілігінің алаңы.
8. Өндірісті басқарудың жеке автоматтандырылған бағдарламаларының артықшылықтары мен кемшіліктері.

Машық: 1. Іскерліктер саласындағы жоспарлау.

2. Азық-түлік қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды ескере отырып, өндірісте үнемі өндірілетін тамақ өнімдерінің компоненттерінің, жартылай фабрикаттарының және бланкілерінің санын есептеңіз.

3. Дайын өнімнің сақталуына қойылатын талаптарды ескере отырып, өндірілген өнімдердің уақытын және көлемін есептеу.
 4. Қажетті материалдық және адам ресурстарының санын бағалау.
 5. Оңтайлы жұмыс жүктемесін ескере отырып, барлық өндірістік бірліктердің желілік өзара әрекеттесуін ұйымдастыру.
 6. Өндірістік бюджетті әзірлеу кезінде және өндірістік өнімдерді сатуға болжам жасау кезінде математикалық есептерді сенімді және дұрыс орындауға.
 7. Өнімдерді сатуды бақылау үшін қажет құжаттаманы әзірлеу.
 8. Бизнес-жоспарды және менеджмент пен қызметкерлерге сату болжамы.
- КС атауы: Тамақтандыру индустриясы
Кәсіптер карточкасы: Калькулятор (3 уровень ОРК)
Еңбек функциясы: Қоғамдық тамақтандыру орындарында ұсынылатын өнімдер калькуляциясын орындау.
Дағды: Азық-түліктер мен тағамдарды бақылаудан өткізу туралы құжаттарды құрастыру
Білім: 1. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ұсынылатын өнімдерге қатысты нормативті құқықтық актілер, ережелер, нұсқаулар және басқа да басқару материалдары мен құжаттары.
2. Кәсіпорындарда жұмыстың барлық кезеңдеріне арналған есепшілік бақылау әдісі мен формалары.
- Машық: 1. Калькуляциялық және технологиялық карталарды есептеу.
2. Калькуляциялық карталарды толтыру.
 3. Азық-түлік пен тағамды бақылау бойынша құжаттаманы жасау.
 4. Өнімнің әртүрлі түрлерінен тағамдарға арналған технологиялық құжаттаманы жасау.
 5. Инвентаризациялық тізімдемені толтыру.
 6. Өз іс-әрекеттерін дұрыс құрастыру.

Кәсіптік стандарт (бар болса)

- Тамақтануды ұйымдастыру. ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. №224 бұйрығына №40 қосымша

WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса)

Cooking - Аспаздық іс

Оқыту нысаны

Күндізгі

Білім базасы

Жалпы орта

Кредиттердің жалпы көлемі

225

Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңесінің отырысы хаттамасының №, күні

21.01.2025 ж., № 1

Оқу-әдістемелік кеңесі отырысы хаттамасының №, күні

30.01.2025 ж., № 4

Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері

Жоқ

Тәсіл

Модульдік-құзыреттілік

Лицензия

Лицензии каз новый 20.02.25.pdf

Құзыреттер тізімі

№	Құзыреттер индексі	Құзыреттер атауы
1	Қ 1.	Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау.
2	Қ 2.	Экономикалық теорияның негіздерін және нарықтық экономиканың жұмыс істеу механизмдерін меңгеру.
3	Қ 3.	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару.
4	Қ 4.	Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану.
5	Қ 5.	Тамақтандыру кәсіпорнында жұмыс орнын және стандарттар мен ережелерді сақтауды ұйымдастыру.
6	Қ 6.	Таңғы асқа арналған тағамдар, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау.
7	Қ 7.	Әртүрлі ассортименттегі тағамдар, сусындар, аспаздық өнімдер мен басқа да өнімдерді дайындау.
8	Қ 8.	Өндірістің жұмысын жоспарлау.
9	Қ 9.	Тапсырыспен дайындалатын күрделі және диеталық тағамдарды дайындау.
10	Қ 10.	Мейрамхананың залын қызмет көрсетуге дайындауды және қонақтарды күтіп алуды ұйымдастыру.

№	Құзыреттер индексі	Құзыреттер атауы
11	Қ 11.	Кәсіпорынның ішкі құжаттамасын әзірлеу және кәсіпорынды автоматтандыру үдерісін жүзеге асыру.
12	Қ 12.	Кәсіпорынның өндірістік-қаржылық қызметін жоспарлау, ұйымдастыру және есепке алуды жүзеге асыру.

Модульдердің (пәндердің) мазмұны

№	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
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	Қ 3.	С
2	ЖММ 2. Ақпараттық - коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ақпаратты жинаудың, өңдеудің, ұсынуының 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. ОН 2.3. Жасанды интеллект мүмкіндіктерін қолдану.	2	48	Қ 4.	С
3	ЖММ 3. Кәсіби қызметте қазіргі заманғы экономикалық жүйенің жұмыс істеуінің негізгі заңдылықтары мен механизмдерін қолдану	Қазіргі экономикалық жүйе: құрылымы, функциялары және негізгі субъектілері; кәсіпкерлік – нарықтық экономиканың негізі; нарық механизмі: кәсіпкерлік қызметтегі сұраныс, ұсыныс, баға және бәсеке; меншік түрлері және кәсіпкерліктің ұйымдық-құқықтық нысандары; экономиканы мемлекеттік реттеу және шағын, орта бизнесті қолдау; кәсіпкерлік ортадағы салық салу; негізгі принциптер мен міндеттемелер; кәсіпкер үшін қаржылық сауаттылық негіздері; бизнеске инвестициялар тарту, несиелендіру және ресурстарды жұмылдыру; кәсіпкерлік қызметті жоспарлау, басқару және тиімділігін бағалау; бизнестің әлеуметтік жауапкершілігі және орнықты дамуы.	ОН 3.1. Қазіргі нарықтық экономиканың жұмыс істеуінің негізгі ұғымдары мен заңдылықтарын меңгеру. ОН 3.2. Экономикалық жүйедегі кәсіпкерліктің рөлін түсіну және алынған білімді кәсіби қызметте қолдана білу. ОН 3.3. Кәсіпкерлік ортада жүріп жатқан экономикалық үдерістер мен құбылыстарды талдай білу. ОН 3.4. Экономикалық ойлау қабілетін көрсету және оны кәсіби тапсырмаларды шешуде қолдана білу.	3	72	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
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. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	4	96	Қ 1.	С
Базалық модульдер (жалпы кәсіптік пәндер)							
Кәсіптік модульдер (арнайы пәндер)							
1	КМ 1. Тамақтандыру кәсіпорнында жұмысты ұйымдастыру	Қонақжайлық индустриясы кәсіпорындарының жұмысының ұйымдастырылуы, құрылымы және жіктелуі; цех түрлері: дайындау, ыстық, салқын, кондитерлік, ет-балық және т.б.; әрбір бөлімшенің мақсаты мен функциялары; технологиялық процестердің ағымдылығы мен маршруты; құрылғыларға қойылатын талаптар, жабдықтар; жабдықтарды қауіпсіз пайдалану ережелері; жеке және өндірістік гигиена; тағамнан улану аурулары және олардың алдын алу; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздікке қойылатын заманауи талаптар; шикізаттың тауарлық сипаттамасы.	ОН 1.1. Тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыруға және құрылымына қойылатын талаптарға сәйкес жұмыс орнын дайындау. ОН 1.2. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, өндірістік жабдықтарда жұмыс істеу. ОН 1.3. Цехтарда және қойма жайларында жұмыс істеу барысында санитария және гигиена ережелерін сақтау. ОН 1.4. Аспаздық тағамдарды дайындау барысында өнімдердің тауарлық қасиеттерін қолдану.	9	216	Қ 5.	Е
2	КМ 2. Таңғы асқа қарапайым тағамдар дайындау	Таңғы астың мақсаты мен құрамы; таңғы астың түрлері: континенталды, ағылшын, американдық, диеталық, «швед үстелі» және т.б.; таңғы асқа қойылатын тағамдық және энергетикалық талаптар; шикізат пен өнімдерді механикалық өңдеу тәсілдері, жартылай фабрикаттарды дайындау; жылулық өңдеу тәсілдерінің сипаттамасы; жұмыс орнын дайындау және ұйымдастыру; ботқалар, ботқадан дайындалатын тағамдар; жұмыртқа мен сүзбеден тағамдар; бутербродтар, сэндвичтер, канапелер; гастрономиялық турамалар; бәліштер; ыстық және салқын сусындар; таңғы астың түріне қарай ыдыс таңдау және тағамдарды ұсыну; тағам сапасына қойылатын	ОН 2.1. Ботқалар мен жармадан дайындалатын тағамдарды дайындау. ОН 2.2. Жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын дайындау. ОН 2.3. Бутербродтар мен салқын тағамдар дайындау. ОН 2.4. Ыстық және салқын сусындар, қышқыл сүт өнімдерін дайындау. ОН 2.5. Нан-тоқаш өнімдерін, вен вафлиін, құймақтарды және т.б. дайындау.	15	360	Қ 6.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		талаптар.					
3	КМ 3. Тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдерді әзірлеу	Тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдердің жіктелуі мен ассортименти; шикізат пен өнімдерді механикалық өңдеу тәсілдері, жартылай фабрикаттарды дайындау; тағамдар, гарнирлер мен тұздықтар, сусындар және жаппай өндірілетін аспаздық өнімдерді дайындау технологиялық процесі; безендіру және ұсыну тәсілдері; мектептегі тамақтану; өнімдерді сақтау және таңбалау; дайын тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдердің сапасына қойылатын талаптар.	ОН 3.1. Салаттар мен тағамдарды дайындау. ОН 3.2. Сорпаларды дайындау. ОН 3.3. Көкөніс тағамдары мен гарнирлерді дайындау. ОН 3.4. Макарон өнімдері мен бұршақ тұқымдастардан тағамдар мен гарнирлерді дайындау. ОН 3.5. Балықтан тағамдар дайындау. ОН 3.6. Ет пен құс етінен тағамдар дайындау. ОН 3.7. Тәтті тағамдар мен қамырдан жасалған бұйымдар дайындау.	26	624	Қ 7.	Е
4	КМ 4. Тамақтандыру кәсіпорындарының ағымдағы қызметін басқару және бақылау	Қазақстан Республикасында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін реттейтін нормативтік-құқықтық актілер; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздікке қойылатын заманауи талаптар; құрылыс және санитариялық нормалар мен ережелер; өндірістің жұмысын бақылау түрлері: жабдықтау көздері, жеткізушілер, қабылдау; кәсіпорындарды материалдық-техникалық жабдықтау; қойма үй-жайларының жұмысын ұйымдастыру; өндірісте түгендеу және тексеру жүргізу; өндірістің жұмысын жедел жоспарлау; шикізатты есептеу және өнім өндіруге арналған нормативтік құжаттаманы жасау; суық, ыстық, дайындау және басқа да цехтарда технологиялық операциялардың реттілігін ұйымдастыру; өндірістік үй-жайлар мен жұмыс орындарына қойылатын жалпы талаптар; цехтар мен бөлімшелердің жұмысын ұйымдастыру; өндірістік цехтардың техникалық жабдықталуы; курстық жұмыс.	ОН 4.1. Тамақтану кәсіпорындарының қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативтік-құқықтық актілерін сақтау. ОН 4.2. Азық-түлік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру. ОН 4.3. Өнім өндірісінің жұмысын жоспарлау. ОН 4.4. Өндірістік цехтардың жұмысын ұйымдастыру.	8	192	Қ 8.	Е
5	КМ 5. Тапсырыспен дайындалатын күрделі тағамдар мен диеталық тағамдарды	Өңірлік, ұлттық және интернационалдық асхананың фирмалық тағамдарының ассортименти, оның ішінде: салаттар мен тіскебасарлар, сорпалар мен тұздықтар; балықтан, еттен, құстан және аң етінен дайындалған тағамдар;	ОН 5.1. Фирмалық тіскебасарлар дайындау. ОН 5.2. Фирмалық сорпалар дайындау. ОН 5.3. Балықтан, еттен, құстан жасалған фирмалық негізгі ыстық тағамдар, оларға гарнир мен тұздықтар дайындау. ОН 5.4. Фирмалық десерттер мен	20	480	Қ 9.	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	көкөністерден, жармалардан, пастадан дайындалған тағамдар мен гарнирлер; вегетариандық тағамдар; тәтті нан-тоқаш және нан өнімдері, тәттілер мен десерттер; диета, мәдениет, дін, аллергия сынды факторларды ескере отырып тағам дайындау; ингредиенттерді үйлестіріп, инновациялық күрделі тағамдар әзірлеу; дәмдеуіштерді, шөптер мен специяларды кәсіби түрде қолдану; тағамдарды тартымды түрде ұсыну.	сусындар дайындау. ОН 5.5. Өңірлік және қазақ ұлттық тағамдарын дайындау. ОН 5.6. Әлемдік асхананың тағамдарын дайындау. ОН 5.7. Диетологиялық принциптерді ескере отырып тағам дайындау.				
6	КМ 6. Келушілерге сапалы қызмет көрсетуді және тамақтану кәсіпорнының тиімді жұмысын қамтамасыз ету	Мейрамханалардың сипаттамасы, мейрамхана сауда залдарының ерекшеліктері; WorldSkills стандарттарының талаптарын ескере отырып, қонақтарға қызмет көрсету стандарттары; бар жұмысының ұйымдастырылуы; кәсіби кофемашинамен жұмыс істеу, кофенің әртүрлі түрлерін дайындау; барда қонақтарға қызмет көрсету және банкеттерді ұйымдастыру; мейрамхана бизнесінің маркетингі; жанжалды жағдайларды шешу, шағымдармен жұмыс істеу, эмоцияларды басқару, сондай-ақ көптілді ортада мәдениетаралық қарым-қатынас жасау.	ОН 6.1. Сауда залында келушілерге қызмет көрсетуге дайындықты ұйымдастыру. ОН 6.2. Залда қонақтарға қызмет көрсету. ОН 6.3. Жаппай қызмет көрсету, банкеттерді ұйымдастыру. ОН 6.4. Бар жұмысы мен есеп жүргізуді ұйымдастыру. ОН 6.5. Кофе негізінде сусындарды дайындау және ұсыну. ОН 6.6. Сатылымның жоғары деңгейін қамтамасыз ету. ОН 6.7. Келушілермен жағдаяттық диалог жүргізу.	24	576	Қ 10.	Е
7	КМ 7. Тамақтандыру кәсіпорнының негізгі өндіріс үдерістерін ұйымдастыру және үйлестіру	Жаңа тағам түрлеріне арналған рецептуралар мен техникалық-технологиялық карталарды әзірлеу; кәсіпорынның ішкі құжаттамасын әзірлеу; лауазымдық нұсқаулықтар, регламенттер, нұсқаулықтар және т.б.; өнімге калькуляция жасау және өзіндік құнын есептеу; тамақтандыру кәсіпорнында НАССР жүйесін енгізу кезеңдері, НАССР бойынша құжаттама жүргізу; тамақтандыру кәсіпорындарын автоматтандыру, есеп пен бақылауды автоматтандыру; өзін-өзі қызмет көрсету жүйелері, QR-тапсырыстар.	ОН 7.1. Жаңа тағам түрлерінің рецептурасын әзірлеу және оларға техникалық-технологиялық карталар жасау. ОН 7.2. Кәсіпорынның ішкі құжаттамасын әзірлеу. ОН 7.3. Тамақтану кәсіпорнының өнімдеріне калькуляция жасау. ОН 7.4. Өндірістік технологиялық үдерістерді НАССР жүйесі бойынша ұйымдастыру. ОН 7.5. Өндірісті басқаруда цифрлық құралдарды пайдалану.	26	624	Қ 11.	Е
8	КМ 8. Тамақтану кәсіпорнының дамуын стратегиял	Кәсіпорынның қызметі туралы ақпарат жинау және талдау; кәсіпорын қызметінің тиімділігін бағалау үшін түрлі талдау әдістерін қолдану;	ОН 8.1. Тамақтану кәсіпорнының қызметін талдау және бағалау. ОН 8.2. Қызметкерлердің жұмысын ұйымдастыру, ұжымды басқару әдістері.	27	648	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
	ық басқару	жақсарту бойынша ұсыныстар әзірлеу; кәсіпорынның ұйымдық құрылымын әзірлеу; қызметкерлер арасында міндеттерді бөлу; персоналды ынталандыру және мотивациялау жүйесін әзірлеу; қақтығыстарды шешу үшін басқарудың түрлі әдістерін қолдану; тамақтану кәсіпорнының брендін позициялау стратегиясын әзірлеу; қоғамдық тамақтану кәсіпорны үшін маркетингтік кешенді (4Р) қалыптастыру; кәсіпорынның маркетингтік бюджетін әзірлеу; тамақтану кәсіпорнының маркетингтік стратегиясын іске асыру; маркетингтік стратегияның тиімділігін бағалау; бухгалтерлік есеп жүргізу, қаржылық және салықтық есептілікті жасау; қаржылық көрсеткіштерді талдау, өнім мен қызметтердің өзіндік құнын есептеу; басқарушылық есеп жүйесін әзірлеу және оны басқарушылық шешімдер қабылдауда қолдану.	ОН 8.3. Тамақтану кәсіпорнының маркетингтік стратегиясын әзірлеу және іске асыру. ОН 8.4. Тамақтану кәсіпорындарында есеп пен есептілікті ұйымдастыру.				
Аралық аттестаттау				6	144		
Қорытынды аттестаттау				3	72		
Өзіндік жұмыс				45	1080		
Факультативті сабақтар				15	360		
Консультациялар				12	288		

Білім беру бағдарламасын қосуға өтінім

"Бизнес және сервис жоғары колледжі" КМҚК техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру Тізіліміне орналастыру және сараптама жүргізу үшін мамандағы 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру(коды, атауы), біліктілік (тер) 5AB10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру қолданбалы бакалавры (коды, атауы) бойынша білім беру бағдарламасын жібереді.

Осы мамандық бойынша лицензияның болуы: Бар

Басшы: Жунусова Жанар Аубакировна

Орындаушы: Жумабекова Самал Бурибаевна

Ұялы телефон: 87754030881

Электрондық пошта мекенжайы: samal_1976@mail.ru