

**Оқыту тілі**

Қазақ

**Жасалған күні**

05-04-2024

**Өтінім беру күні**

20-05-2024

**Өтінімнің номері**

072103-013-24

**Тізілімде тіркелеген күні**

11-06-2024

**Тіркеу номері**

072103-013-1205-24

**QR код****Өңір**

Алматы қаласы

**ТжКОББ ұйымы**

"Алматы мемлекеттік бизнес колледжі" МКҚК

**Әзірлеуші-серіктес (жұмыс беруші)**

«Daren» ЖШС

**Білім деңгейі**

Техникалық және кәсіптік

**Даярлық бағыты**

072 Өндірістік және өңдеу салалары

**Даярлық мамандануы**

0721 Тағам өнімдерін өндіру

**Мамандық коды және атауы**

07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

**Біліктілік(-тер) коды және атауы**

3W07210302 Кондитер, 3W07210303 Наубайшы

**ҰБШ бойынша деңгейі**

3

**Білім беру бағдарламасының мақсаты**

Нан, нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру бойынша жұмыстарды жүзеге асыратын мамандар даярлау.

**Кәсіптік стандарт (бар болса)**

Нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндіру. ҚР «Атамекен» ҰКП 02.12.2021 ж. №195 бұйрығына №2 қосымша

**WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса)**

Patisserie and Confectionery - Кондитерлік өнімдер, Bakery - Наубайхана ісі

**Оқыту нысаны**

Күндізгі

**Білім базасы**

Негізгі орта

**Кредиттердің жалпы көлемі**

225

**Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңесінің отырысы хаттамасының №, күні**  
№3, 11.02.2024ж.

**Оқу-әдістемелік кеңесі отырысы хаттамасының №, күні**  
№3, 21.02.2024ж.

**Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері**

Жоқ

**Тәсіл**

Модульдік-құзыреттілік

**Лицензия**

ХП лиц ҚАЗ.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 қоғамдық-гуманитарлық білімдерді қолдану.
3	Қ 3.	Кәсіби салада жаратылыстану, математикалық білімдерді қолдану.
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.	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық, жеке және басқа адамдардың қауіпсіздігі мәселелеріне саналы және жауапкершілікпен қарауды көрсету.
7	Қ 7.	Экономика және кәсіпкерлік қызмет негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы құбылыстар саласында азаматтық ұстаным көрсету.
8	Қ 8.	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын, өндірістік санитария талаптарын сақтау.
9	Қ 9.	Түрлі ассортименттегі печенье, пряник, кекстер, орамдар мен вафлилерді дайындау және әрлеу технологиялық процестерін жүргізу.
10	Қ 10.	Түрлі ассортименттегі торттар мен пирожноелер дайындау және безендіру технологиялық процестерін жүргізу.
11	Қ 11.	Түрлі ассортименттегі нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.
12	Қ 12.	Майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін, ылғалдылығы төмен өнімдерді және мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.
13	Қ 13.	Өндірістік жағдайда негізгі жұмыс түрлерін орындауға қатысу.

## 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
<b>Жалпы білім беру пәндері</b>							
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 сөйлеуді; 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 коммуникативтік жағдаятқа сай көпшілік алдында дұрыс сөйлей білу және әдеби тіл нормаларын сақтау.	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 ерекшеліктері, 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-көркемдік, 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,	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	4	96	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
		бағалау, түсіндіру тәсілдері; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлері; монологиялық сөйлеу; көпшілік алдында сөйлеу жанрлары; пікірталас жүргізу қағидалары; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді құру; әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасы.	тұжырымдау. ОН 3.4. Күрделі синтаксистік конструкцияларды олардың функционалдық-стистикалық 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 (ағылшын)	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 тәсілдерін; 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.	4	96	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.	4	96	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
			ОН 5.7. Ортағасырлық Қазақстанның 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	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. Аграрлық-технологиялық бейіндегі қолданбалы есептерді шешу ОН 7.4. Қарапайым ықтималдық теориясының негізгі ұғымдары туралы түсінікке ие болу, оқиғалардың пайда болу ықтималдығын табу және бағалау. ОН 7.5. Жазық және кеңістіктік геометриялық фигуралар, олардың негізгі қасиеттері туралы түсінікке ие болу, сызбалардағы, модельдердегі және нақты әлемдегі геометриялық фигураларды тану. ОН 7.6. Геометриялық есептер мен аграрлық-технологиялық сектордағы технологиялық есептерді	5	120	Қ 3.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		және олардың салдары; кеңістіктегі түзулер мен жазықтықтардың өзара орналасуы; координаттардың тікбұрышты жүйесі; кеңістіктегі вектордың координаттарын есептеу; көпжақтардың түсінігі мен қолданылуы; айналу денелері және олардың элементтері; денелердің көлемі.	практикалық мазмұнмен шешу үшін геометриялық фигуралар мен формулалардың меңгерілген қасиеттерін қолдану.				
8	ЖБП 8. Информатика	Компьютерлік жабдықты пайдалану кезіндегі эргономика мен қауіпсіздігі; мобильді құрылғылардың аппараттық қамтамасыз етілуі, сипаттамасы мен анықтамалары; виртуалды машиналардың бағдарламалық қамтамасыз етілуі; санау жүйелері мен логикалық операциялар; ақпараттық процестер мен жүйелер; ақпараттық объектілерді құру мен түрлендіру; қосымшаларды әзірлеу; компьютерлік желілерді 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, аграрлық-технологиялық салаға арналған веб-сайтты жасау дағдыларын меңгеру. ОН 8.6. Алгоритмдер мен интерфейстерді құру дағдыларын меңгеру және аграрлық-технологиялық салада қолданылатын қосымшаны әзірлеу. ОН 8.7. Пайдаланушы ақпаратына қатысты ақпараттық қауіпсіздік шараларын қолдану.	3	72	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 физика; 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	3	72	Қ 3.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
			жетістіктерін сипаттау. ОН 9.7. Жалпы Ғаламның қасиеттері мен эволюциясын түсіндіріу.				
10	ЖБП 10. Химия	Атомның құрамы мен құрылысы; атомдардағы 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.	ОН 10.1. Атомның құрамы мен құрылымын, атомдардағы 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.	4	96	Қ 3.	Е
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 дамуы; 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 және экологиялық проблемалардың агроөнеркәсіптік кешенге әсерін талдау.	3	72	Қ 3.	С
12	ЖБП 12. География	Географиялық зерттеу әдістері; картография және геоинформатика негіздері; табиғатты пайдалану және геоэкология негіздері; геоэкономика негіздері; геосаясат негіздері; елтану;	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	3	72	Қ 3.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		адамзаттың жаһандық проблемалары.	тұжырымдамасын түсіну және өнеркәсіптік өндірістің антропогендік факторларының қоршаған ортаға әсерін талдау. ОН 12.4. Қазақстан өңірлерінің аумақтық факторларын, геэкономикалық жай-күйі мен 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 заңдарын 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.	3	72	Қ 3., Қ 5.	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., Қ 6.	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	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	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
		ережелері мен техникасы; футбол, волейбол, баскетбол, үстел теннисіндегі ережелер мен техникалық-тактикалық іс-қимылдарды, ұлттық және қысқы спорт түрлері, жүзу; туризм түрлері; заманауи фитнес-технологиялары.	тұрғыдан дұрыс орындау, оларды жарыстарда қолдану. ОН 15.4. Қазіргі заманғы фитнес технологиялары мен туризм түрлері туралы түсіну.				
16	ЖБП 16. Жаһандық құзыреттілік	Жаһандық құзыреттер ұғымы мен қолданылуы; қаржылық сауаттылық; өзара қарым-қатынас мәдениеті; мәдениетаралық қарым-қатынас негіздері; еңбекті бағалаудың әдістері мен нысандары; IT-жүйелермен жұмыс; кәсіби менеджмент, аграрлық-технологиялық бағыт бойынша жаһандық құзыреттілік сипаттары, бағыт бойынша жаһандық құзыреттілікті қолдану мүмкіндіктері, іскерлік мінез-құллық қағидаттары.	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. Аграрлық-технологиялық бағыт бойынша жаһандық құзыреттілікті қалыптастыру.	1	24	Қ 3., Қ 5., Қ 7.	С
<b>Жалпыға міндетті модульдер (жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер)</b>							
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.	2	48	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 экономикалық жүйенің жұмыс істеу заңдылықтары мен механизмі; нарықтық экономика қағидаттары; кәсіпкерлікті дамытудың мақсаттары, факторлары мен шарттары; Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің қазіргі заманғы ұйымдық-құқықтық нысандары; бизнестің ұйымдастырушылық және қаржылық негіздері; менеджмент және маркетинг негіздері.	ОН 3.1. Экономикалық білім негіздерін өндірістік жағдайларды тиімді және ұтымды шешу үшін кәсіптік қызметте қолдану. ОН 3.2. Кәсіпкерлік қызмет негіздерін білу. ОН 3.3. Менеджмент және маркетинг негіздерін кәсіби қызметте қолдану.	4	96	Қ 7.	С
<b>Базалық және кәсіптік модульдер (жалпы кәсіптік және арнайы пәндер)</b>							
1	КМ 1. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін	Еңбек қауіпсіздігі стандарттарының жүйесі; өндірістік жұмыс орындарына	ОН 1.1. Қауіпсіздік техникасын, еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өртке қарсы қауіпсіздік	3	72	Қ 8.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	қамтамасыз ету, жұмыстарды орындау кезінде еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын, өндірістік санитария талаптарын сақтау	қойылатын қауіпсіздік техникасының талаптары; тамақ өнеркәсібі жұмысшыларының жеке бас гигиенасы ережелері; жабдықтарға, инвентарларға, киімге қойылатын санитарлық-технологиялық талаптар; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздік талаптары; ХАССП (қауіптерді талдау және сыни бақылау нүктелері) тұжырымдамасының қағидааттары; микроорганизмдердің жіктелуі, морфологиясы және физиологиясы; микроорганизмдердің құрылысы, пішіні, жасушаның химиялық және биохимиялық құрамы; микроорганизмдердің тіршілік етуіне қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсері; нан пісіру және кондитерлік өндірістік микробиологиялық бақылау схемалары.	ережелері мен нормаларын сақтау. ОН 1.2. Өндірілген тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету. ОН 1.3. Шикізатқа қарапайым микробиологиялық зерттеулер жүргізу және алынған нәтижелерге баға беру.				
2	КМ 2. Түрлі ассортименттегі печенье, пряник, кекстер, орамдар мен вафлилерді дайындау және әрлеу технологиялық процестерін жүргізу	Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттың түрлері мен сапасына қойылатын талаптар; шикізат сапасын органолептикалық бағалау әдістері; шикізаттың өзара алмастырылу ережелері; ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің жіктелуі және ассортименті; ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау үшін қамырдың әртүрлі түрлерін дайындаудың өндірістік рецептуралары мен технологиялары; қамырды қопсыту тәсілдері: биологиялық, физикалық және химиялық; қоспаларды, сироптар мен кремдерді дайындаудың өндірістік рецептуралары мен технологиялары; бояғыштардың түрлері, кремдерді бояу тәсілдері; кондитерлік өндірістің пісірілген және әрлеуге арналған жартылай фабрикаттарының сапасына қойылатын талаптар; жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық бағалау; жартылай	ОН 2.1. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру үшін негізгі және қосымша шикізатты дайындауды жүзеге асыру. ОН 2.2. Түрлі ассортименттегі печенье мен пряниктерді өндіру және әрлеу технологиялық процестерін жүргізу. ОН 2.3. Түрлі ассортименттегі кекстерді, орамдарды және вафлилерді дайындау және әрлеудің технологиялық процестерін жүргізу. ОН 2.4. Технологиялық жабдықтардың, бақылау-өлшеу құралдары мен аспаптарының қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ету. ОН 2.5. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және өндірілген өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру. ОН 2.6. Түрлі ассортименттегі ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру және әрлеу бойынша жұмыстарды орындау.	25	600	Қ 8., Қ 9., Қ 13.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		фабрикаттардың ақауының түрлері мен себептері, олардың алдын алу және жою тәсілдері; дайын өнімді сақтауға және тасымалдауға қойылатын талаптар; "Кондитерлік ісі" құзыреті бойынша Worldskills стандартының талаптары; ұн кондитерлік өнімдерін өндіруге арналған жабдықтың құрылымы, жұмыс принципі және пайдалану ережелері.					
3	КМ 3. Түрлі ассортименттегі торттар мен пирожноелер дайындау және безендіру технологиялық процестерін жүргізу	Түрлі ассортименттегі торттар мен пирожноелер дайындауға және безендіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттардың түрлері мен олардың сапасына қойылатын талаптар; кондитерлік аспаптармен жұмыс істеу әдістері мен тәсілдері; торттар мен пирожноелерді өндіру рецептерді, пісірілген және әрлеу жартылай фабрикаттардың қатынасы; торттар мен пирожноелерді өндіру үшін пісірілген жартылай фабрикаттарды өндіру технологиясы; кремдерді, суфлелерді, мусстарды, карамельдерді, мастикадан, шоколадтан және изомальттан безендіруіштер дайындау технологиясы; пирожноелер мен торттарды құрастыру және әсемдеу тәсілдері; көп түсті өрнекті қолдану тәсілдері; тапсырыс бойынша дайындалатын және күрделі торттар мен пирожноелердің дизайн түрлері; дайын өнімді орау, таңбалау, қаптау, сақтау және тасымалдау тәртібі; «Кондитерлік іс» құзыреттілігі бойынша Worldskills стандарттарының талаптары; кондитерлік аспаптар мен құралдардың түрлері, тағайындалуы және пайдалану ережесі.	ОН 3.1. Түрлі ассортименттегі торттар мен пирожноелер дайындау және безендіру үшін негізгі және қосымша шикізатты дайындауды жүзеге асыру. ОН 3.2. Түрлі ассортименттегі торттар мен пирожноелерді өндіру үшін пісірілген кондитерлік жартылай фабрикаттарды дайындау. ОН 3.3. Торттар мен пирожноелерді безендіру үшін кремдер мен әрлеу жартылай фабрикаттарын, шоколадтан, мастикадан және изомальттан безендіруіштер дайындау. ОН 3.4. Технологиялық жабдықтардың, бақылау-өлшеу құралдары мен аспаптардың қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету. ОН 3.5. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және өндірілетін өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру. ОН 3.6. Түрлі ассортименттегі торттар мен пирожноелерді дайындау және безендіру.	22	528	Қ 8., Қ 10., Қ 13.	Е
4	КМ 4. Түрлі ассортименттегі нан және нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Нан пісіру өндірісінің негізгі және қосымша шикізаттарының түрлері мен сапасына қойылатын талаптар; шикізат сапасын органолептикалық бағалау әдістері; шикізатты өзара алмастыру ережесі; нанның жіктелуі мен ассортименті; нан-тоқаш өнімдерінің жартылай фабрикаттарын	ОН 4.1. Түрлі ассортименттегі нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру үшін негізгі және қосымша шикізатты дайындауды жүзеге асыру. ОН 4.2. Түрлі ассортименттегі нан өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу. ОН 4.3. Түрлі ассортименттегі нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу.	26	624	Қ 8., Қ 11., Қ 13.	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 және нанның әртүрлі түрлерін өндіру бойынша өндірістік рецептуралар және технологиялық нұсқаулар; шикізатты мөлшерлеу (өлшеу) ережесі; қамыр және ашымал дайындау тәсілдері; нанды қалыптау әдістері; қамыр бөлшектерінің салмағын бақылау әдістері; ұнның әртүрлі түрлерінен нанды жетілдіру технологиялық режимдері мен параметрлері; қамыр бөлшектерін пісіруге дайындау ережесі; пісіру параметрлерін бақылау түрлері; нан шығымының нормалары; нанның ақаулары мен аурулары; дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; өнім сапасын көзмөлшерлік бағалау әдістері; дайын өнімді орау, таңбалау, орналастыру, сақтау және тасымалдау ережелері; «Наубайхана ісі» құзыреттілігі бойынша Worldskills стандарттарының талаптары; технологиялық жабдықтардың құрылғысы, жұмыс істеу принципі және ережелері.	ОН 4.4. Технологиялық жабдықтардың, бақылау-өлшеу құралдары мен аспаптардың қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету. ОН 4.5. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және өндірілетін өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру. ОН 4.6. Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру.				
5	КМ 5. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін, ылғалдылығы төмен өнімдерді және мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндірудің технологиялық процестерін жүргізу	Майқоспалы нан-тоқаш өнімдері мен ылғалдылығы төмен өнімдерді өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттардың түрлері мен сапасына қойылатын талаптар; шикізат сапасын органолептикалық бағалау әдістері; майқоспалы нан өнімдері мен ылғалдылығы төмен өнімдердің ассортименті; майқоспалы нан өнімдерін және ылғалдылығы төмен өнімдерді өндірудің өндірістік рецептуралары мен технологиялық нұсқаулары; майқоспалы нан өнімдерін және ылғалдылығы төмен өнімдерді өндірудің технологиялары; мұздатылған жартылай фабрикаттардың қамырының ассортименті және дайындау процесінің ерекшеліктері; мұздатылған қамырдан өнімдерді пісіру ерекшеліктері; дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; майқоспалы нан өнімдерінің, ылғалдылығы төмен өнімдердің және мұздатылған жартылай	ОН 5.1. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін және ылғалдылығы төмен өнімдерді өндіру үшін негізгі және қосымша шикізатты дайындауды жүзеге асыру ОН 5.2. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу. ОН 5.3. ылғалдылығы төмен нан-тоқаш өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізеді. ОН 5.4. Жартылай фабрикаттарды соққылық мұздату параметрлері мен режимдерін қадағалау. ОН 5.5. Технологиялық жабдықтардың, бақылау-өлшеу құралдары мен аспаптарының қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ету. ОН 5.6. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және өндірілетін өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру. ОН 5.7. Майқоспалы нан-тоқаш өнімдерін, ылғалдылығы төмен өнімдерді және мұздатылған жартылай фабрикаттарды өндіру.	20	480	Қ 8., Қ 12., Қ 13.	Е

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		фабрикаттардың физикалық-химиялық сапа көрсеткіштерін анықтау әдістері; дайын өнімді орау, таңбалау, орналастыру, сақтау және тасымалдау ережелері; «Наубайхана ісі» құзыреттілігі бойынша Worldskills стандарттарының талаптары; технологиялық жабдықтардың құрылғысы, жұмыс істеу принциптері және пайдалану ережелері.					
6	КМ 6. Өндірістік жағдайда негізгі жұмыс түрлерін орындауға қатысу	Кәсіпорындағы өнеркәсіптік қауіпсіздік талаптары мен еңбекті қорғау ережелері; жұмыс орнын ұйымдастыру ережелері; кондитер және наубайшының лауазымдық нұсқаулықтарының талаптары; кәсіпорынның өндірістік цехтарындағы жұмыс әдістері мен режимдері; кәсіпорында қолданылатын шикізат пен материалдардың түрлері; кәсіпорын шығаратын өнім ассортименті; ауысымдық тапсырманы орындау үшін шикізатқа қажеттілікті анықтау ережесі; ақаулардың түрлері, олардың алдын алу және жою тәсілдері; кәсіпорынның өндірістік цехтарындағы технологиялық жабдықтардың орналасуы және жұмыс режимдері.	ОН 6.1. Өндірістік рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарға сәйкес нан, нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу. ОН 6.2. Шикізат, жартылай фабрикаттар, дайын өнімнің сапасының көрсеткіштерін анықтау және бақылау нәтижелерін құжаттау.	12	288	Қ 8., Қ 9., Қ 10. Қ 11., Қ 12., Қ 13.	Е
Аралық аттестаттау				6	144		
Қорытынды аттестаттау				1	24		
Өзіндік жұмыс				45	1080		
Факультативті сабақтар				15	360		
Консультациялар				12	288		

## Білім беру бағдарламасын қосуға өтінім

"Алматы мемлекеттік бизнес колледжі" МКҚК техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру Тізіліміне орналастыру және сараптама жүргізу үшін мамандағы 07210300 Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі(коды, атауы), біліктілік (тер) 3W07210302 Кондитер, 3W07210303 Наубайшы (коды, атауы) бойынша білім беру бағдарламасын жібереді.

Осы мамандық бойынша лицензияның болуы: Бар

Басшы: Сманов Галым Илесханович

Орындаушы: Хусаинова Газиза Есболсынқызы  
Ұялы телефон: +77052727404  
Электрондық пошта мекенжайы: gaziza-2012@mail.ru