

Оқыту тілі

Қазақ

Жасалған күні

19-04-2024

Өтінім беру күні

14-05-2024

Өтінімнің номері

101303-088-24

Тізілімде тіркелеген күні

12-07-2024

Тіркеу номері

101303-088-3286-24

QR код**Өңір**

Алматы қаласы

ТжКОББ ұйымы

"Алматы мемлекеттік бизнес колледжі" МКҚК

Әзірлеуші-серіктес (жұмыс беруші)

"Айкул" ЖШС

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

4S10130303 Технолог

ҰБШ бойынша деңгейі

4

Білім беру бағдарламасының мақсаты

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өнімдер өндірісі мен қызмет көрсетуді ұйымдастыруды, жүргізу мен бақылауды жүзеге асыратын мамандар даярлау.

Кәсіптік стандарт (бар болса)

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

Оқыту нысаны

Күндізгі

Білім базасы

Негізгі орта

Кредиттердің жалпы көлемі

225

Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңесінің отырысы хаттамасының №, күні

№3, 11.02.2024 жыл

Оқу-әдістемелік кеңесі отырысы хаттамасының №, күні

№3, 21.02.2024 жыл

Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері

Жоқ

Тәсіл

Модульдік-құзыреттілік

Лицензия

Лицензия Технолог, 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, құқық және кәсіпкерлік қызмет негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы құбылыстар саласында азаматтық ұстаным көрсету.
8	Қ 8.	Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау.
9	Қ 9.	Тіршілік қауіпсіздігі және қоршаған ортаны қорғау саласындағы заңнамалық және нормативтік-техникалық актілер туралы білімді қолдану.
10	Қ 10.	Өнімдерді алғашқы өңдеу және тағамдар мен аспаздық өнімдер үшін жартылай өнімдер дайындау.
11	Қ 11.	Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау, презентациялау, ұсыну.
12	Қ 12.	Балалар, мектеп және емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындау, презентациялау және ұсыну.
13	Қ 13.	Ұлттық және шетелдік асхана тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау, презентациялау және ұсыну.
14	Қ 14.	Тамақтандыру кәсіпорындарында жабдықтауды және қойма шаруашылығын ұйымдастыру.

№	Құзыреттер индексі	Құзыреттер атауы
15	Қ 15.	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс жұмысын жоспарлау.
16	Қ 16.	Тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі өндіріс үрдістерін ұйымдастыру және координациялау.
17	Қ 17.	Тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі өндіріс үрдістерінің тиімділігін бақылау және бағалау.

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 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 және негіздей отырып, эссенің әртүрлі түрлерін жазу. ОН 1.6. Ақпаратты әртүрлі көздерден алу және синтездеу. ОН 1.7. Кәсіби қызмет және 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 ерекшеліктері, негізгі эпизодтары, кейіпкерлердің іс-әрекеттері мен іс-әрекеттері; жазушы стилінің ерекшеліктері; шығарма жоспарының түрлері; шығарманы композициялық, стильдік бірлік, тілдік	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.	4	96	Қ 1.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		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 2.6. Поэтикалық синтаксистің бейнелері, бейнелеу құралдары мен фигураларын құрудың құралдары мен әдістерін талдау, олардың оқырманға әсерін түсіндіру.				
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 тәсілдерін; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлері; монологиялық сөйлеуі; көпшілік алдында сөйлеу жанрлары; пікірталас жүргізу қағидалары; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді құру; әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасы.	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. 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	96	Қ 1.	Е
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.	4	96	Қ 1.	С
5	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Орталық Азия өркениеттерінің тарихы; Қазақстан аумағындағы этникалық және әлеуметтік процестері; қазіргі Қазақстан аумағында болған мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихы; қазақ халқының мәдениеті;	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.	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
		<p>әртүрлі тарихи кезеңдердегі экономикалық даму ерекшеліктері; саяси-құқықтық процестері; қоғамдық-саяси ойдың дамуы; Қазақстанның білімі мен ғылымының дамуы.</p>	<p>ОН 5.3. Қазіргі Қазақстан аумағындағы мемлекеттердің қалыптасуының тарихи кезеңдерін, тарихи-географиялық сипаттамаларын, қоғамдық-саяси даму ерекшеліктерін талдау.</p> <p>ОН 5.4. Қазақ халқының дәстүрлі мәдениетін, кеңестік кезеңдегі және ұлттық жаңғыру кезеңіндегі мәдениетін талдау.</p> <p>ОН 5.5. Қазақтардың тіршілігін қамтамасыз етудің дәстүрлі жүйесін және Қазақстанның қазіргі кездегі әлеуметтік-экономикалық дамуын сипаттау.</p> <p>ОН 5.6. Әр түрлі тарихи кезеңдердегі Қазақстандағы саяси-құқықтық процестер мен қоғамдық-саяси ойдың дамуын сипаттау.</p> <p>ОН 5.7. Ортағасырлық Қазақстанның ғылыми мұрасын және XVIII-XX ғасырлардағы білім беруді дамытуды талдау.</p>				
6	ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы	<p>Әлемдік өркениеттердің жіктелуі мен тарихы; әлемдік этникалық және әлеуметтік процестері; мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихы; мәдениеттің дамуы; өркениеттердің даму ерекшеліктері; саяси-құқықтық процестері; қоғамдық-саяси ойдың дамуы; білім мен ғылымның дамуы.</p>	<p>ОН 6.1. Өркениеттердің түрлері мен ерекшеліктерін, мәдениеттердің өзара әрекеттесуі мен өзара әсерінің оң және теріс жақтарын сипаттау.</p> <p>ОН 6.2. Этникалық және әлеуметтік процестерді олардың әртүрлі тарихи кезеңдердегі маңыздылығын сипаттау.</p> <p>ОН 6.3. Империялардың, соғыстардың, революциялар мен шапқыншылықтардың себептері мен салдарын сипаттау.</p> <p>ОН 6.4. Адамзаттың рухани-адамгершілік құндылықтары мен мәдени мұрасының қалыптасу көздері мен маңыздылығын сипаттау.</p> <p>ОН 6.5. Экономикалық жүйелердің тарихи түрлерін, табиғи-географиялық фактордың мемлекеттердің әлеуметтік-экономикалық дамуына әсерін сипаттау.</p> <p>ОН 6.6. XX-XXI ғасырлардағы қоғамдық-саяси ойдың дамуын, әлемнің қазіргі саяси-құқықтық биполярлық жүйесін, бейбітшілік пен қауіпсіздікті сақтау проблемасын сипаттау.</p> <p>ОН 6.7. Білім мен ғылымның дамуын және олардың әртүрлі тарихи кезеңдердегі маңыздылығын сипаттау.</p>	3	72	Қ 2.	С
7	ЖБП 7. Математика	<p>Функцияның түрлері, қасиеттері мен графиктері; тригонометриялық функциялары, олардың қасиеттері мен графиктері; тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу; дәрежелер мен түбірлерді;</p>	<p>ОН 7.1. Математикалық талдаудың негізгі ұғымдарын және олардың қасиеттерін меңгеру, функцияларды сипаттай білу.</p> <p>ОН 7.2. Рационалды және иррационалды, индикативті, дәрежелік, тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді,</p>	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
		дәрежелік, көрсеткіштік және логарифмдік функцияның қасиеттері мен графиктері; иррационалдық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу әдістері; көрсеткіштік, логарифмдік теңдеулер мен теңсіздіктері; функцияның шегі мен үздіксіздігі; туындының физикалық және геометриялық мағынасы және оның қолданылуы; антивирустық және интегралдардың қасиеттері мен қолданылуы; математикалық статистика мен ықтималдық теориясының элементтері; стереометрия аксиомалары және олардың салдары; кеңістіктегі түзулер мен жазықтықтардың өзара орналасуы; координаттардың тікбұрышты жүйесі; кеңістіктегі вектордың координаттарын есептеуі; полиэдралардың түсінігі мен қолданылуы; айналу денелері және олардың элементтері; денелердің көлемі.	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 есептер мен кәсіби саладағы есептерді 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 желілер және ақпараттық қауіпсіздік.	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.	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 ұғымдары;	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.	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
		электростатика; электр тогы; электромагниттік индукция; механикалық тербелістердің теңдеулері мен графиктері; толқындық және геометриялық оптика; атомдық және кванттық физика; атом ядросының физикасы; космология негіздері.	ОН 9.3. 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.				
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 – теңдік; 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.	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
			ОН 11.6. Бионика, биоинформатика, биотехнологияның рөлі мен әдістерін сипаттау. ОН 11.7. Өз аймағының экожүйелері мен экологиялық мәселелерін сипаттау.				
12	ЖБП 12. География	Географиялық зерттеу әдістері; картография және геоинформатика негіздері; табиғатты пайдалану және геоэкология негіздері; геоэкономика негіздері; геосаясат негіздері; елтану; адамзаттың жаһандық проблемалары	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 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.	4	96	Қ 3.	С
13	ЖБП 13. Графика және жобалау	Ақпаратты визуализациялаудың графикалық тәсілдері мен құралдары; суреттердің негізгі түрлері және олардың құрылысы; кескіннің түрі мен құрамын түрлендіруі; геометриялық денелердің қалыптасу заңдары және пішіндерді құрастыруы; пішіндерді түрлендіруі; техникалық, архитектуралық құрылыс және ақпараттық графика элементтері; жобалық графика.	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 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 негіздерін 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	4	96	Қ 6.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
			негіздерін меңгеру.				
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 теннисіндегі, ұлттық және қысқы спорт түрлеріндегі, жүзуде ережелер мен техникалық-тактикалық іс-қимылдар; туризм түрлері; заманауи фитнес технологиялары.	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
16	ЖБП 16. Жаһандық құзыреттілік	Жаһандық құзыреттер ұғымы мен қолданылуы; қаржылық сауаттылықты; өзара қарым-қатынас мәдениеті; 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 3., Қ 5., Қ 7., Қ 8.	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 6.	С
3	ЖММ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Қазіргі заманғы экономикалық жүйенің жұмыс істеу заңдылықтары мен механизмдері; нарықтық экономика қағидаттары; кәсіпкерлікті дамытудың мақсаттары, факторлары мен шарттары; Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің қазіргі заманғы ұйымдық-құқықтық	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 7.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
		нысандары; бизнестің ұйымдастырушылық және қаржылық негіздері; сыбайлас жемқорлыққа қарсы құбылыстар саласындағы азаматтық ұстанымның көрінісі.					
4	ЖММ 4. Қоғам мен еңбек 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, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қалыптастыру.	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 7., Қ 8.	С
Базалық және кәсіптік модульдер (жалпы кәсіптік және арнайы пәндер)							
1	КМ 1. Өнімдерді алғашқы өңдеу және тағамдар мен аспаздық өнімдер үшін жартылай өнімдер дайындау	Өнеркәсіптік қауіпсіздік: еңбекті қорғау, қауіпсіздік техникасы, өрт қауіпсіздігі және өндірістік санитария мен гигиена талаптары, технологиялық жабдықтар мен өндірістік саймандарды қауіпсіз пайдалану қағидалары; азық-түлік қауіпсіздігі: тағамның бүліну себептері, тағамдық қалдықтар, тағамдық инфекциялық аурулар және тағамнан улану; тамақ өндірісіндегі микробиологиялық ластану көздері; экологиялық қауіпсіздік: азық-түлік шығындары мен тамақ қалдықтарын азайту және ресурстарды үнемдеу жолдары; технологиялық жабдықтар мен өндірістік саймандардың түрлері, тағайындалуы, қауіпсіз қолдану ережелері; өнімдердің тағамдық құндылығы және аспаздық қолданылуы; өнімдерді алғашқы өңдеудің заманауи әдістері, техникасы мен тізбектілігі, түрлі өнімдерден жартылай өнімдерді дайындау және тарату әдістері; тағам, сусындар мен аспаздық өнімдерді өндіруде қолданылатын регламенттер, стандарттар және нормативтік-техникалық құжаттар; «Аспаз ісі» құзыреттілігі бойынша Worldskills стандарттарының азық-түлік гигиенасы және	ОН 1.1. Тамақтандыру кәсіпорындарында жұмыстарды жүргізуде еңбекті қорғау және техника қауіпсіздігі ережелерін сақтау ОН 1.2. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірістік санитария мен еңбек гигиенасының талаптарын сақтау ОН 1.3. Азық-түлік шығындары мен тағамдық қалдықтар, олардың түзілуін қысқарту ОН 1.4. Көкөністерді, жемістер мен саңырауқұлақтарды алғашқы өңдеу және одан жартылай өнімдер дайындау ОН 1.5. Балықтар мен теңіз өнімдерін алғашқы өңдеу және одан жартылай өнімдер дайындау ОН 1.6. Етті, ауыл шаруашылық құсын, жабайы құс пен үй қоянын алғашқы өңдеу және олардан жартылай өнімдер дайындау	15	360	Қ 9., 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
		денсаулық, қауіпсіздік және қоршаған орта саласындағы негізгі талаптары; қауіптілікті талдау және сыни бақылау нүктелері (НАССР) жүйесі.					
2	КМ 2. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау, презентациялау, ұсыну	Тағамдар, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау үшін жұмыс орны мен пайдаланылатын технологиялық жабдықтар мен өндірістік саймандарды, өлшеу аспаптарын дайындау талаптары; тағамдар, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы; технологиялық карталар, фирмалық рецептілер бойынша тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау технологиясы, жылулық өңдеудің түрлі әдістері; үйлесімді тағамдар мен аспаздық өнімдер құру үшін дайындаудың түрлі әдістерін және негізгі өнімдер мен қосымша ингредиенттерді біріктіру қағидалары; тағамдарды шығармашылық тұрғыдан әсемдеу және презентациялау жолдары; өнімдерді өзара ауыстыру нормалары; технологиялық жабдықтар мен өндірістік саймандардың түрлері, тағайындалуы және қауіпсіз қолдану ережелері; ұсыну температурасы, тағам дайындығын анықтаудың органолептикалық әдістері, порциялау техникасы, әсемдеу нұсқалары; тағамдарды ұсыну үшін ыдыс түрлері, тағайындалуы, дайын тағамдар мен аспаздық өнімдерді қауіпсіз сақтауға талаптар; тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау, презентациялау, ұсынуға «Аспаз ісі» құзыреттілігі бойынша Worldskills стандарттарының негізгі талаптары.	ОН 2.1. Көжелер мен тұздықтарды дайындау, презентациялау, ұсыну. ОН 2.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар мен гарнирлер дайындау, презентациялау, ұсыну. ОН 2.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар дайындау, презентациялау, ұсыну. ОН 2.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсынан, жабайы құс пен үй қоянынан тағамдар дайындау, презентациялау, ұсыну. ОН 2.5. Жармадан, бұршақтан және макарон өнімдерінен тағамдар мен гарнирлер, жұмыртқа мен ірімшіктен тағамдар дайындау, презентациялау, ұсыну. ОН 2.6. Салқын тағамдар мен басытқылар, тәтті тағамдар дайындау, презентациялау, ұсыну. ОН 2.7. Ұннан тағамдар, ұн аспаздық және кондитерлік өнімдер, сусындар дайындау, презентациялау, ұсыну.	18	432	Қ 9., Қ 11.	Е
3	КМ 3. Балалар, мектеп және емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындау,	Тиімді, тепе-теңдікті тамақтану негіздері, нормалары мен қағидалары, тұрғын халықтың жеке топтары үшін тамақтанудың физиологиялық нормалары; балалар, мектеп және емдік тамақтандыру негіздері; балалар, мектеп және емдік тамақтандыруға арналған тағамдар, сусындар мен	ОН 3.1. Тиімді, тепе-теңдікті тамақтандыру негіздерін, нормалары мен қағидаларын білу және қолдану. ОН 3.2. Емдік тамақтандыру тағамдары мен өнімдерін дайындау. ОН 3.3. Балалар және мектеп тамақтандыруы үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындау.	3	72	Қ 9., Қ 12.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	презентациялау және ұсыну	аспаздық өнімдер дайындауда өндірісте қолданылатын технологиялық жабдықтардың түрлері; технологиялық жабдықтардың техникалық сипаттамалары мен пайдалану шарттары; балалар, мектеп және емдік тамақтандыру тағамдарын дайындау технологиясы, тағам дайындаудың түрлі әдістерінің физиологиялық және диетологиялық сипаттамалары; балалар, мектеп және емдік тамақтандыру тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындауға және аспаздық өнімдерінің сапасына, сақтау мерзімдері мен шарттарына, порциялануына, әсемделуіне және ұсынылуына қойылатын талаптар.					
4	КМ 4. Ұлттық және шетелдік асхана тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау, презентациялау және ұсыну	Әлем халықтарының тағамдарын дайындау ерекшеліктері; ас мәзірлерін құрастыру ережелері, өнімдерге өтінімдер толтыру тәртібі; ұлттық және шетелдік тағамдар, сусындар және аспаздық өнімдер өндіру туралы есеп жүргізу және тауарлық есептер жасау қағидалары; әлем халықтарының тағамдарын дайындау ерекшеліктері; тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың инновациялық әдістері; түрлі ассортименттегі шетелдік асхана тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау технологиясы, презентациялау және ұсыну әдістері; инновациялық технологиялық құрал-жабдықтар; дайын тағамдардың сапасы және қауіпсіздігі; сапасын анықтаудың органолептикалық әдістері; шетелдік тағамдар мен аспаздық өнімдерді тұтынушыларға ұсыну принциптері мен әдістері.	ОН 4.1. Ұлттық асхана тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау, презентациялау және ұсыну. ОН 4.2. Азия асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау, презентациялау және ұсыну. ОН 4.3. Еуропа асханасының тағамдары мен аспаздық өнімдерін дайындау, презентациялау және ұсыну.	13	312	Қ 9., Қ 13.	С
5	КМ 5. Тамақтандыру кәсіпорындарында жабдықтауды және	Тамақтандыру кәсіпорындарының іс-қызметін реттейтін Қазақстан Республикасының нормативтік құқықтық актілері; тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік-	ОН 5.1. Тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік-сауда іс-қызметінің ерекшеліктерін білу ОН 5.2. Тамақтандыру кәсіпорындарын материалдық-техникалық және өнімдермен жабдықтауды ұйымдастыру	11	264	Қ 9., Қ 14.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	қойма шаруашылығын ұйымдастыру	сауда іс-қызметінің ерекшеліктері, тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі; өнімдер мен жеткізушілер нарығын талдау маңыздылығы; тамақтандыру кәсіпорындарын жабдықтау көздері және жеткізушілер; жабдықтауды ұйымдастыру принциптері, азық-түлік өнімдерін қабылдау ережелері; материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру жолдары, қойма бөлмелерінің жұмысына және ұйымдастыруға қойылатын талаптар; өнімдердің, тауарлар мен материалдардың сақталуы мен қозғалысын бақылау үшін өндірістік қойма мен сату нүктелерімен өзара іс-қызметі.	ОН 5.3. Тамақтандыру кәсіпорындарында қойма бөлмелерінің жұмысын ұйымдастыру.				
6	КМ 6. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс жұмысын жоспарлау	Өндіріс жұмысының жоспары; ас мәзірінің түрлері мен құрастыру стильдері, ас мәзірін құрастырудағы тепе-теңдік; сатып алынатын өнімдер ассортименті мен көлемінің жоспары, өнімдерді сақтау жағдайлары мен сатып алудың тиімді шығындарын ескергендегі өнімдерді жеткізудің мерзімдері; өнімдер мөлшерінің есебі және өндіріске тапсырмалар, тамақтандыру кәсіпорындарының нормативті-техникалық құжаттары.	ОН 6.1. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс жұмысын жоспарлау. ОН 6.2. Өндіріс жұмысын бақылау және тамақтандыру кәсіпорындарының нормативтік құжаттарын білу, қолдану.	6	144	Қ 9., Қ 15.	С
7	КМ 7. Тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі өндіріс үрдістерін ұйымдастыру және координациялау	Өндірістік инфрақұрылым, еңбектің тиімді жағдайлары; дайындау және толық дайындау цехтарының, өндірісі толық циклды кәсіпорындардың жұмысы; қосалқы өндіріс бөлмелерінің жұмысы, тарату орнының жұмысы; банкеттерге қызмет көрсетуде өндіріс жұмысы: қабылдаулар мен банкеттердің түрлері, тағайындалуы, ас мәзірі, өнімдер мөлшерінің есебі, банкеттік тағамдар мен аспаздық өнімдердің презентациясы және ұсынылуы.	ОН 7.1. Өндірістік инфрақұрылымды білу. ОН 7.2. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс цехтарының жұмысын ұйымдастыру. ОН 7.3. Банкеттерге қызмет көрсетуде өндіріс жұмысын ұйымдастыру.	22	528	Қ 9., Қ 16.	Е
8	КМ 8. Тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі	Тамақтандыру кәсіпорындарындағы еңбек; қауіптілікті талдау және сыни бақылау нүктелері ХАССП (НАССР) ішкі бизнес-концептілері, талаптары мен	ОН 8.1. Өндірісте еңбекті тиімді ұйымдастыруды білу және қолдану. ОН 8.2. ХАССП талаптары мен қағидаларын білу және қолдану. ОН 8.3. Тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі өндіріс іс-	16	384	Қ 7., Қ 9., Қ 17.	С

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Модульдер (пәндер) бойынша кредиттер саны	Модульдер (пәндер) бойынша сағаттар саны	Құзыреттер индексі	Қорытынды бақылау нысандары
	өндіріс үрдістерінің тиімділігін бақылау және бағалау	қағидалары; тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі өндіріс үрдістерінің бақылануы; тамақтандыру кәсіпорындары тиімділігінің есебі және бағалау әдістері; тамақтандыру кәсіпорындарында негізгі өндіріс іс-қызметінің болжамы және талдауы; тамақтандыру кәсіпорындарында бағынышты тұлғалар қызметін басқару жоспары, ұйымдастырылуы, ынталандыру және бақылау құралдары, басқару әдістері, тұлғааралық және іскерлік қарым – қатынас теориялары.	қызметі бойынша есепті құрастыру. ОН 8.4. Тамақтандыру кәсіпорындарында басқару құралдарын қолдану.				
Аралық аттестаттау				4	96		
Қорытынды аттестаттау				2	48		
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 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру(коды, атауы), біліктілік (тер) 4S10130303 Технолог (коды, атауы) бойынша білім беру бағдарламасын жібереді.

Осы мамандық бойынша лицензияның болуы: Бар

Басшы: Сманов Галым Илесханович

Орындаушы: Хусаинова Газиза Есболсыновна

Ұялы телефон: 87052727404

Электрондық пошта мекенжайы: gaziza-2012@mail.ru