

МАҢҒЫСТАУ ОБЛЫСЫНЫҢ БІЛІМ БАСҚАРМАСЫ

ЖАҢАӨЗЕН ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ

«Келісемін»  
«Бастау» көндігінің директоры  
Кетурғанұлы Н.  
2022 ж



«Бекітемін»  
ЖІРС Жаңаөзен политехникалық колледж  
Аманжол А. Болатбаева  
2022 ж



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Мамандық: 10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша

Біліктілік: «3W10130301 - Кондитер-безендіруші»

Жаңаөзен – 2022ж

## ҚҰРАСТЫРҒАНДАР

1. Алпамысов Н.Ж. – «Атамекен кәсіпкерлер палатасы» басшысы;
2. Изтұрғанұлы Н. – «Бастау» қонақ үйінің директоры;
3. Буркутова Ж.Д. – Жаңаөзен политехникалық колледжі, басшының оқу-ісі жөніндегі орынбасары;
4. Якубова Д.К. – Жаңаөзен политехникалық колледжінің оқу-әдістемелік ісі жөніндегі орынбасары;
5. Конысбай Н. – Жаңаөзен политехникалық колледжінің арнайы пән оқытушысы.

## ҚАРАСТЫРЫЛДЫ, КЕЛІСІЛДІ ЖӘНЕ ҰСЫНЫЛДЫ

Колледж әдістемелік кеңесі

№ 4 хаттама «5» 05 2022жыл

Колледж Индустриалдық кеңесі

№ 3 хаттама «14» 4 2022жыл



## 1. Білім беру бағдарламасына түсіндірме жазба

Техникалық және кәсіптік білім беру 10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша мамандығы бойынша білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы "Атамекен" Басқарма Төрағасы орынбасарының бұйрығының "Тамақтандыруды ұйымдастыру" кәсіби стандарттың №2 қосымшасына, «Тамақтандыруды ұйымдастыру» кәсіптік стандартын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2018 жылғы 22 қазанындағы №284 бұйрығы, Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламаның ҚР Білім және ғылым министрінің 31.10.2017 № 553 413-қосымшасына сәйкес әзірленген.

*Білім беру бағдарламасы келесі НҚА негізінде жасақталды:*

1. «Білім туралы» заңы 27.07.2007 ж. №319 ҚР өзгерістер мен толықтырулар енгізілді 2021.06.29 № 58-VII;
2. «Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты» ҚР БҒМ 31.10.2018 ж. №604 бұйрығы жаңа редакцияда-ҚР БҒМ М. А. 2021.07.23 № 362;
3. «Орта, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары педагогтарының жүргізуі үшін міндетті құжаттардың тізбесін және олардың нысандарын бекіту туралы» ҚР БЖҒМ-нің 06.04.2020 жылғы №130 бұйрығы;
4. «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптауышы» ҚР БЖҒМ 27.09.2018 ж. № 500 бұйрығы. жаңа редакцияда-ҚР БЖҒМ-нің 2021.04.08 № 157 бұйрығы;
5. «Техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарларын бекіту туралы» ҚР БЖҒМ-нің 31.10.2017 ж. №553 бұйрығы жаңа редакцияда-ҚР БЖҒМ-нің 16.09.2019 № 409 бұйрығы;
6. «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен бағдарламаларын әзірлеу бойынша әдістемелік ұсынымдарды» бекіту туралы ҚР БЖҒМ м. а. 29.12.2016 ж. №727 бұйрығы жаңа редакцияда-ҚР БЖҒМ 18.07.2019 ж. №312;

*Глоссарий:*

модульдік оқыту бағдарламасы – бір мамандық аясында кәсіптік қызметтің белгілі бір түрлерін орындауға қажет білімдер, біліктер мен құзыреттерді игеруге бағытталған білім беру бағдарламасының бір бөлігі;

модуль – білім беру бағдарламасының тәуелсіз, толыққанды және тұтас бөлімі;

жұмыс оқу бағдарламасы – техникалық және кәсіптік білім беру ұйымы типтік оқу бағдарламасы негізінде нақты пән, іс-тәжірибелер, оқу қызметінің өзге түрлері (модульдер) үшін дайындайтын құжат;

модульдік бірлік – бұл бөлінуі мүмкін еңбектің басы мен аяғы болатын, белгілі бір кәсіпте еңбектің қисынды қолайлы бөлінісі, бұдан әрі мұның нәтижесі өнім, қызмет немесе жұмыстың бір бөлігі (жұмысшы операция) болады – ХЕҰ (халықаралық еңбек ұйымы) анықтамасы;

оқу модулі (модульдік оқу бірлігі) – болашақ біліктіліктің нақты дағдыларын білуді және орындалуын қамтамасыз ететін бір оқу модулі (пәні) аясындағы оқыту мазмұны бөлімдерінің (тақырыптарының) жиынтығы;

біліктілік – алынған мамандық бойынша белгілі бір қызмет түрін құзыретті орындауға даярлық деңгейі; оқу процесінің жоспары (оқу жоспары) – сәйкес білім деңгейі мен бақылау нысанындағы білім алушылардың оқу пәндерінің (модульдерінің), іс-

тәжірибелердің және оқу әрекетінің өзге түрлері тізбесін, реттілігін, көлемін (еңбек сыйымдылығын) реттемелейтін құжат;

мамандықтар бойынша білім беру бағдарламасының құрылымы циклдар бойынша модульдер тізімін қамтиды: міндетті модульдер; базалық жалпы кәсіптік модульдер; кәсіптік модульдер және кәсіби тәжірибе модулі.

құзыреттіліктерге негізделген білім беру бағдарламасы өмір бойы білім алу тұжырымдамасын ескере отырып әзірленген, себебі, білім беру бағдарламаларының мазмұны біліктілігі жоғары, бір жағынан құбылмалы еңбек жағдайларына бейімделуге және екінші жағынан кәсібі өсу мен білім алуды жалғастыруға қабілетті мамандар дайындауға бағытталған.

Осы білім беру бағдарламасын модульдік құзыреттілік тәсілі негізінде әзірлеу кезінде және білікті жұмысшылар мен орта буын мамандарын даярлау үшін модульдік оқытуды енгізу қажеттілігін ескере отырып, келесі негізгі анықтамалар пайдаланылды:

модульдік оқыту бағдарламасы – бір мамандық шеңберінде кәсіптік қызметтің жекелеген түрлерін орындау үшін қажетті білімдерді, дағдыларды және дағдыларды меңгеруге бағытталған білім беру бағдарламасының бөлігі;

модуль білім беру бағдарламасының дербес, толыққанды және ажырамас бөлімі болып табылады;

оқу жұмыс жоспары – техникалық және кәсіптік білім беру ұйымы үлгілік оқу жоспары негізінде нақты пәнге, практикаға, білім беру қызметінің өзге де түрлері (модульдері) үшін әзірлейтін құжат;

модульдік бірлік – бұл еңбектің басы мен соңы бола алатын, болашақта өнім, қызмет немесе жұмыстың (жұмыс операциясының) бір бөлігі болатын белгілі бір кәсіптегі логикалық қолайлы еңбек бөлінісі – анықтау ХЕҰ (Халықаралық еңбек ұйымы)

білім беру модулі (модульдік оқу блогы) – болашақ біліктіліктің нақты дағдыларын білу мен іске асыруды қамтамасыз ететін бір оқу модулі (пәні) шеңберіндегі оқыту мазмұнының бөлімдерінің (тақырыптарының) жиынтығы;

біліктілік – алынған мамандық бойынша белгілі бір қызмет түрін сауатты орындауға дайындық деңгейі;

оқу процесінің жоспары (оқу жоспары) – тиісті білім беру деңгейіндегі білім алушылардың оқу пәндерінің (модульдерінің), практикаларының және басқа да оқу қызметі түрлерінің тізбесін, реттілігін, көлемін (еңбек сыйымдылығын) және бақылау нысанын реттейтін құжат;

10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасы

Қазақстанның азық-түлік өндірісі кәсіпорындары үшін білікті мамандардың жаңа буынын дайындау мақсатында және елдегі кәсіпорындар мен компаниялардың қажеттіліктерін талдау негізінде әзірленді.

Білім беру бағдарламасы келесі мамандарды даярлау үшін Қазақстан Республикасының ұлттық біліктілік шеңберінің (бұдан әрі – ҰБШ) біліктілік деңгейінің құзыреттілік талаптарын ескере отырып әзірленген.

Білім беру бағдарламасы жұмысшы мамандықтары бойынша мамандарды даярлауды және білікті жұмысшы сертификатын беруді қарастырады.

Күндізгі оқу нысаны бойынша кәсіптік-біліктілік бағдарламасында көзделген сағат саны:

Жалпы орта білім базасында
----------------------------

60
----



Мамандық бойынша білім беру бағдарламасының құрылымы циклдар бойынша модульдер тізбесін қамтиды: міндетті модульдер; негізгі жалпы кәсіптік модульдер; кәсіби модульдер; білім беру ұйымымен анықталған модульдер.

Құзыреттілікке негізделген білім беру бағдарламасы үздіксіз білім беру тұжырымдамасын ескере отырып әзірленді, өйткені білім беру бағдарламаларының мазмұны бір жағынан өзгермелі еңбек жағдайларына бейімделе алатын, екінші жағынан жоғары білікті мамандарды даярлауға бағытталған. Кәсіби өсу мен білім алуды жалғастыру Білім беру бағдарламасының қысқаша сипаттамасы

3W10130301 – «Кондитер-безендіруші» біліктілігі – аспаздық және кондитерлік өнімдерді әзірлеу, өндіру, өткізу және сапасын бақылау, тұтынушыларға қызмет көрсету және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында «Кондитер-безендіруші» ретінде қызмет көрсету бойынша маман.

Кондитер-безендіруші мыналарды білуі және істей білуі керек:

- кондитерлік өнімдердің жекелеген түрлеріне арналған сироптарды, кремдерді, бутербродтарды, жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы мен рецептурасын; кремдерді бояу әдістері;
  - өндірілетін кондитерлік өнімдердің ассортименті;
  - кондитерлік өнімдерді өндіру үшін қолданылатын шикізаттың, хош иісті және хош иісті заттардың, сыдырғыштар мен бояғыштардың түрлерін; қызмет көрсетілетін жабдықтың жұмыс істеу принципі және жұмыс істеу ережесін.
  - мәздрді құрастыру ережелерін;
  - өндірісті ұйымдастыру ерекшеліктері, өндіріс құрылымы, цехтардағы технологиялық процестердің сақталуы, қосалқы үй-жайлардың жұмысын ұйымдастыру, өнімдерді шығаруды бақылау тәртібі, ас мәзірінің жоспарын құру, барлық цехтарда жұмысты ұйымдастыру;
  - сауда орындарында жұмысты ұйымдастыру, қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
  - кондитерлік өнімдердің кең ассортиментін дайындаудың технологиялық процестерін, дайын өнімнің дизайнына қойылатын эстетикалық талаптарды, сапасына қойылатын талаптарды, дайын өнімді сақтау және өткізу шарттары мен мерзімдерін;
  - стандарттау, өнім сапасы саласындағы негізгі ұғымдарды, терминдерді, анықтамаларды; өнім сапасын бағалауды анықтау нысандарын, түрлерін және әдістерін;
  - сауда-технологиялық құрал-жабдықтардағы жұмыс ережелерін;
  - ыдыс-аяқтың есебін және есеп беруін жасау;
  - рецепттер жинағымен жұмыс.
  - компьютерлік технологиялар.
  - Базалық модульдері (Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру, Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану, экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану)
  - Базалық жалпы кәсіптік модульдер теориялық сабақтар сағаттары, зертханалық-тәжірибелік жұмыстар және өндірістік оқытудан құралады;
  - Кәсіптік модульдерде де теориялық сабақтар сағаттары, зертханалық-тәжірибелік жұмыстар және өндірістік оқыту болады.
  - Өндірістік оқыту және кәсіптік тәжірибеден құралады.
  - Аралық аттестация
  - Қорытынды аттестация
  - Консультация
  - Факультативті сабақтар – әлеуметтік бағыттағы пәндер циклын оқу ұсынылады.
- Әзірленген оқу жоспары сағаттарды модульдер, бақылау формалары және аттестаттау бойынша білім алушылардың біліктілік деңгейлерін есептей отырып бөлуді қарастырады.



Өзірленген оқу жоспары өндірістік оқытуды кәсіптік модульдермен үйлестіруді қарастырады, яғни өндірістік оқу кәсіптік модульдер бойынша жіктеледі.

Оқу уақытының көлемі жұмыс беруші талаптарын ескере отырып өзгертілуі мүмкін.

Өндірістік оқыту мен кәсіптік тәжірибені ұйымдастыру келесі тармақтардан құралады:

- оқыту және дағдыларды қалыптастыру бойынша өндірістік жұмыс (зертхана мен шеберханада өндірістік оқыту);
- оқыту және дағдыларды дамыту бойынша өндірістік жұмыс (оқу зертханалары мен шеберханаларды өндірістік оқыту, кәсіптік тәжірибе және өндірістегі білім беру);
- кәсіптік тәжірибе.

Әрбір тәжірибе түрінің ұзақтығы маман біліктілігі бейіні талаптарына сәйкес анықталады.

**Өндірістік оқыту** оқу шеберханаларында білікті және тәжірибелі нұсқаушылардың басшылығымен жүргізіледі. Студенттер өзара байланысты жұмыстардың белгілі мөлшерін тәжірибе барысында меңгеруі тиіс.

Кәсіптік тәжірибе сәйкес ұйымдарда, жұмыс орындарында жүргізіледі, ол білімді шоғырландыруға бағытталады. «Кондитер-безендіруші» біліктілігі үшін бұл тәжірибені үшінші оқу жылының екінші семестрінде өткізу ұсынылады, ол негізінен жұмысқа рұқсат берілген және талаптары анықталған орында өтуі керек. Оқу бағдарламасына сәйкес студенттерді қадағалау және нұсқау беру үшін жауапты «тәжірибелі қызметкердің» болуы қажет. Жұмыс беруші компаниялар мамандарды кәсіптік тәжірибеге қабылдаудың талаптарын негізгі пәндер бойынша орта ұпай санын ескере отырып дайындайды.

Жоғары деңгейге ауысу критерийі аттестаттауды тапсыру болып табылады (аралық және қорытынды).

**Аралық аттестация** оқу жылының соңында өткізіледі. Аралық емтихандар саны біліктілік деңгейіне тәуелді болады. Аралық аттестаттауды екі кезеңде өткізу ұсынылады. Бірінші бөлісі сәйкес оқу жылындағы модульдер мазмұнын көрсетеді. Екінші бөлімі сәйкес дайындық деңгейімен байланысты тапсырмаларды анықтайды (3,4 немесе 5 деңгейлер).

Аралық емтиханның сәйкес мазмұны модульдер мазмұнымен анықталады және оларды студент аталған оқу жылында оқыған болуы керек. Бұдан басқа тапсырмалар мен есептер кәсіби дайындықтың сәйкес деңгейін көрсетуі керек (3,4 немесе 5 деңгей).

Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарының студенттерін *қорытынды аттестация* қамтиды:

- Білім беру ұйымдарындағы білім алушылар аттестациясы;
- Кәсіби дайындықты бағалау және біліктілік беру (белгіленген және жоғары біліктілік деңгейлері үшін).

Білім беру ұйымдарындағы студенттердің қорытынды аттестациясы білім беру бағдарламасын меңгеру деңгейін анықтау мақсатында оқу курсы қорытындысы бойынша жүргізіледі.

Білім беру ұйымдарына білім беру бағдарламасы аяқталғаннан кейін қорытынды аттестацияның мүмкін формалары: жалпы кәсіптік пәндер бойынша емтихан тапсыру (модуль) және кәсіптік модульдер емтиханы немесе дипломдық жобаны дайындау және қорғау, дипломдық жұмыс жазу және қорғау, арнайы пәндер бойынша қорытынды (модуль) қорытынды емтихан тапсыру.

Кәсіби дайындық деңгейін бағалау (ҚДДББ) және «кондитер-безендіруші» біліктілігін беру екі кезеңнен құралады:

- 1) пән бойынша теориялық тестілеу (модуль), кәсіби дайындықты анықтау;
- 2) біліктілік деңгейі бойынша тәжірибелік тапсырманы орындау.

Қорытынды аттестация жүргізуге оқу уақытының көлемі 2 аптадан аспайды. Оның ішінде, ҚДДББ ұйымдастыру мен жүргізуге бір топқа 12 сағат бөлінеді (мамандыққа және оқу үдерісін ұйымдастыруға байланысты артық болуы мүмкін).

*Факультативті сабақтар* оқу жылы ішінде аптасына 4 сағаттан асырмай ұйымдастырылады және оқушылардың барлығы оқу үшін міндетті болып табылмайды.

*Консультациялар* әрбір оқу жылында 100 сағат мөлшерінде жоспарланады және бір оқу тобына оқыту мерзімі мен мамандыққа тәуелді болады.

Консультацияны өткізу уақыты көлемі мен формасын (топтық, жеке, жазбаша және т.б.) білім беру ұйымдары оқу жоспарын құрастыру барысында анықтайды.

## 2. Қысқартулар мен белгілеулер тізімі:

1. ММ – міндетті модульдер
2. ЖБМ – жалпы білім беру модульдері;
3. ЖГМ – жалпы гуманитарлық модульдер;
4. ӘЭМ – әлеуметтік – экономикалық модульдер;
5. БЖМ – базалық жалпы кәсіби модульдер;
6. КМ – кәсіби модульдер;
7. БҰМ – білім беру ұйымы анықтайтын модульдер;
8. ӨО – өндірістік оқыту;
9. КТ – кәсіптік тәжірибе;
10. АА – аралық аттестация;
11. ҚДБББ – кәсіптік дайындық деңгейін бағалау және біліктілікті беру;
12. ҚА – қорытынды аттестация;
13. К – кеңес беру;
14. Ф – факультативті сабақтар;
15. МЕМСТ – мемлекеттік стандарт;
16. СМС – Контентті басқару жүйесі



## 2. Білім беру бағдарламасының жалпы сипаттамасы

### Паспорт

Мамандық атауы және коды: 10130301 – «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы

Біліктілік коды және атауы: «3W10130301 – Кондитер-безендіруші»

Ресстрде тіркелу уақыты:			
Тіркеу номері:			
БББ паспортын жаңарту күні:			
Мамандық атауы және коды: 10130301 Тамақтандыруды ұйымдастыру			
Біліктіліктің коды және атауы: 3W10130301 Кондитер-безендіруші			
ТЖКББ ұйымы: ЖШС «Жаңаөзен политехникалық колледжі»			
Әзірлеуші серіктестер: Маңғыстау обл. Кәсіпкерлер Палатасының Жаңаөзен қалалық филиалы.			
БББ мақсаты: Ашытқы қосылған және қосылмаған өнімдерді, жартылай фабрикаттарды дайындауды, безендіруге сәйкес жүйеленген теориялық білімді және тәжірибелік дағдыларды меңгерген маман дайындау			
ҰБШ бойынша деңгей: 3			
СБШ бойынша деңгей: 3			
Кәсіби стандарт (бар болса): Қазақстан Республикасының «Атамекен» Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018ж. №284 бұйрығына №2 қосымшасы.			
WorldSkills кәсіби стандарты (бар болса): -			
Оқыту түрі: күндізгі			
Білім базасы: орта білім			
Оқыту тілі: мемлекеттік			
Кредиттердің жалпы көлемі: 60			
БББ Әдістемелік (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңесте қарау күні:			
Білім беру қызметімен айналысуға лицензияның нөмірі: №0032326			
Білім беру қызметімен айналысуға арналған лицензияға қосымшаның нөмірі: 025			
БББ ерекшеліктері: кредиттік-модульдік технология үшін әзірленген			
Модульдер/пәндер мазмұны туралы мәліметтер:			
№	Модульдің/пәннің атауы	Оқыту нәтижелері/бөлімдер	Кредит/сағат көлемі
1	БМ1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір	4/96
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1/24
2	БМ2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	3/72



3	БМ3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру	1/24
		ОН 3.2. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	2/48
<b>«3W10130301 – Кондитер-бездіруші» біліктілігі</b>			
5	КМ01. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	1/24
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1/24
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	1/24
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау	1/24
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1/24
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1/24
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру	4/96
		6	КМ02. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау
ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	1/24		
ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	1/24		
ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	1/24		
ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1/24		

		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4/96
	КМ03. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	2/24
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/24
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3/24
		ОН 3.4. Токбасарларды дайындау және безендіру.	2/24
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/24
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	14/24
7	Аралық аттестация		1,5/36
8	Қорытынды аттестация		1,5/36
		<b>Жалпы:</b>	60/1440
9	Кеңес беру		4,5/108
10	Факультативтік сабақтар		4,5/108
11	Барлығы:		69/1656



### 3 Біліктіліктің функционалдык талдауы

Мамандык	Біліктілік	Еңбек қызметі	Кәсіби модульдер
Сапалы тағамдарды, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау және оларды қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында ұсыну және сату	«3W10130302 - Аспазшы»	Аспаздық сусындар мен басқа да өнімдерді дайындау	Модуль. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу
			Модуль. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау
			Модуль. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау
			Модуль. Бакылау-өлшеу функцияларына арналған қарапайым электрондық аспаптарды іске қосу-баптау
			Модуль. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау
«3W10130301- Кондитер-безендіруші»	Сапалы тағамдарды, сусындарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, безендіру және қоғамдық тамақтандыру орындарында ұсыну мен сатуды ұйымдастыру	және және	Модуль. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау
			Модуль. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру

#### 4. Құзыреттер мен модульдер тізімі

10130301- «Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша мамандығы бойынша

Құзыреттер атауы	Модульдер атауы
<b>Білікті жұмысшы кадрлар</b>	
<b>Базалық құзыреттер</b>	
<b>Базалық модульдер</b>	
БҚ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру
БҚ 2. Кәсіптік қызметте ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану
БҚ 3. Кәсіптік қызметте экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану
БҚ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану
<b>Кәсіптік құзыреттер</b>	
<b>Кәсіптік модульдер</b>	
КҚ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау
КҚ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау
КҚ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру
КҚ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу
КҚ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау
КҚ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау



### Оқыту нәтижелерінің сипаттамасы

ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария, тамақтану кәсіпорнындағы физиология негіздері туралы түсінік қалыптасады	өндірістегі қызметкерлердің санитарлық режимін, мәдениетін үйренеді	Азық-түлік заңы және санитарлық азық-түлік қадағалау
Өрттен сақтанады, құқықтық-нормативтік базалармен танысады	Жабдықтарың классификациясын үйренеді, оларды еркін пайдаланады, қандай жағдайда жабдықпен әрекет ету керектігін біледі	Жұмыс жасау барысындағы техника қауіпсіздігі
өндірістік, еңбек және технологиялық тәртіп ережелерімен танысады	Жұмыс орнын дайындауды үйренеді	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнына сипаттама

ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қамыр дайындауға қажетті негізгі шикізатпен жұмыс жасайды	Негізгі шикізат құрамындағы заттарды үйренеді	Негізгі құрам бөліктерді ажыратады, айқындайды
Қамыр дайындауда негізгі шикізатпен қатар қосалқы шикізатпен жұмыс жасайды	Қосалқы шикізаттардың құрамын зерттейді және оның қамыр дайындаудағын қажеттілігін үйренеді	Қосалқы құрамбөліктерді қамыр илеуге дайындау
Қажетті шикізаттардың сапасын бақылайды	Иленетін қамыр түріне қарай шикізаттарды қажетті мөлшерде дайындауды үйренеді	Шикізаттардың сапасын анықтау түрлерін үйренеді

ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
--	--	--

еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады		
Ашытқы қамыр илеу барысында пайдаланылатын шикізат түрлерін анықтайды	Рецептура бойынша шикізаттарды өлшеуді үйренеді	Ашытқы қамыр илеу барысында пайдаланылатын шикізат түрлерін білетін болады
Ашытқыны дайындау әдістерін меңгереді	Түрлі ашытқымен дайындалған қамыр айырмашылығын ажыратады	Қамыр илеу, толықсытуды білетін болады
Ашыған қамырды қайтара илейді	Ашыған қамырды қайта илеу процесін үйренеді	Ашыған қамырды қайта илеу процесін білетін болады

ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Ашытқы қамыр үшін қажетті салмаларды үйренеді	Рецептура бойынша қандай мөлшерде салма қажеттігін анықтайды	Салма мен қамыр қатынасын білетін болады
Фаршты еріту әдістерін үйренеді	Фарш пен толтырмаларды рецептура бойынша мөлшермен қосып, дәмдеуіштермен араластыру процесін үйренеді	Фарш пен өзге толтырмадан жасалған салманы санитарлық талаптарға сай еріту, сақтауды білетін болады.
Фаршпен қатар қосылатын өзге толтырмаларды өндейді	Фарш қосылмайтын салмаларды рецептура бойынша мөлшерлейді	Фаршпен қатар қосылатын өзге толтырмаларды жасауды білетін болады

ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қамырмен еркін жұмыс жасайды	Ашыған қамырмен жұмыс жасау ерекшеліктерімен танысады	Ашыған қамырдан дайындалатын шикізаттарды ажыратады



Қамырды бөліктерге бөледі	Ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің рецептура жинағымен жұмыс істеуге дағдыланады	өнімге қарай қажетті формалармен жұмыс жасай алады.
өнімдер қалыптастырады	Қажетті өнім алуға технологиялық процесті сақтайды	Қалыптасқан өнімді сақтауды жүргізе алады

ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

<b>Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады</b>	<b>Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады</b>	<b>Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады</b>
Қамырдан жасалатын өнімдерді жіктейді	Өнім түріне қарай қамырды қалыптау әдістерін біледі	Ашытылған қамырдан алынатын өнімдерді ажыратады
Салмасы бар өнімдерде салма салу техникасын, оның қамырмен қатынасын қарайды	Салмасы жоқ өнімдерде қамырды формалау әдістерін біледі	Жартылай өнім түрлерін дайындайды
Әсемдеп тую, бүгу техникаларын біледі	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді сақтау ерекшеліктерін үйренеді	Әсемдеп тую, бүгу техникаларын үйренуге дағдыланады

ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру оқыту нәтижесінің спецификациясы

<b>Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады</b>	<b>Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады</b>	<b>Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады</b>
Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындайды	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруді үйренеді	Жартылай фабрикаттар мен өнімдердің пісіру температурасын анықтайды
Пісіру үшін жабдықтарды дайындайды	Қажетті температураға дейін пешті қыздырады	Өнім түріне қарай пісіру уақыты мен температурасын ажыратады
Нанды пісіргенде салмағының кемуін және салмағының артуын түсіндіреді	Өнімді пісіру барысын қадағалайды	Дайын өнімді суыту, ұсыну

ОН 2.1. Бисквитті камырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Бисквитті камыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Бисквитті камыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы
Бисквит камырын дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Бисквит камырынан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.2. Қатпарлы камырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Қатпарлы камыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Қатпарлы камыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы
Қатпарлы камырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Қатпарлы камырдан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.3. Үгілмелі камырды бөлу оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады	Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады
Үгілмелі камыр илеуге қажетті шикізаттарды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Үгілмелі камыр илеуге қажетті құрамбөліктер



анықтайды		температурасы
Үгілмелі қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Үгілмелі қамырдан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу оқыту нәтижесінің спецификациясы

<b>Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады</b>	<b>Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады</b>	<b>Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады</b>
Қайнатпа қамыр илеуге қажетті шикізаттарды анықтайды	Шикізаттарды дайындайды, қажетті мөлшерін өлшейді	Қайнатпа қамыр илеуге қажетті құрамбөліктер температурасы
Қайнатпа қамырды дайындау ерекшеліктерін үйренеді	Қамырды илеу процесін меңгереді	Дайын қамырды пісіруге дайындау
Қайнатпа қамырдан жасалатын өнімдерді ажыратады	Түрлі өнімдерді пісіреді	Дайын өнімді безендіру, ұсыну

ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау оқыту нәтижесінің спецификациясы

<b>Дербестік және жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады</b>	<b>Іскерліктер-блок соңына қарай білім алушы қабілетті болады</b>	<b>Білім - блок соңына қарай білім алушы білетін болады</b>
Қамырдан жасалатын өнімдерді жіктейді	Өнім түріне қарай қамырды қалыптайды	Ашытқысыз қамырдан алынатын өнімдер
Салмасы бар өнімдерде салма салу техникасын, оның қамырмен қатынасын қарайды	Салмасы жоқ өнімдерде қамырды формалау әдістерін біледі	Жартылай өнім түрлері
Әсемдеп тую, бұғу техникаларын біледі	Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді сақтау ерекшеліктерін үйренеді	Сақтау шарттары, температурасы, санитарлық талаптар

ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру оқыту нәтижесінің спецификациясы

Дербестік және	Іскерліктер-блок соңына	Білім - блок соңына қарай
----------------	-------------------------	---------------------------

жауапкершілік-блок соңына қарай білім алушы мынадай еңбек іс-әрекеттерін жауапкершілікпен және өз бетінше жүзеге асыруға қабілетті болады	қарай білім алушы қабілетті болады	білім алушы білетін болады
Жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындайды	Мұздатылған жағдайда еріту әдістерін үйренеді	Жартылай фабрикаттар мен өнімдердің пісіру алдындағы температурасы
Пісіру үшін жабдықтарды дайындайды	Қажетті температураға дейін пешті қыздырады	Өнім түріне қарай пісіру уақыты мен температурасы
Нанды пісіргенде салмағының кемуін және салмағының артуын түсіндіреді	Өнімді пісіру барысын қадағалайды	Дайын өнімді суыту, ұсыну



### 5. Оқытудың нақты нәтижелері бойынша бағалау критерийлері

Оқу нәтижелері (білім алушы қабілетті)	Бағалау критерийлері
КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	<p>Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды</p> <p>Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады</p> <p>Санитарлық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды</p> <p>Ашытқы қамыр өнімдеріне әр түрлі, тартымды пішін береді</p> <p>Әр түрлі тартылған ет пен қосындылармен қамырдан өнімдер жасайды</p>
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	<p>Бисквит қамырды бөлшектеп өңдеудің ерекшеліктеріне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>Бисквит қамырын табақтарға салып, қатпарын оңтайлы қалыңдыққа дейін теңестіреді</p> <p>Қамырды қолмен және машинамен жаяды</p> <p>Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, қамыр жаятын машинаны дұрыс пайдаланады</p> <p>Дара өнімдерге арналған қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдейді.</p> <p>Үгілмелі қамырды илеуді, онымен жұмыс жасауды, өнімдер пісіруді үйренеді</p> <p>Қайнатылған қамырды бөлшектеп өңдеу</p> <p>Қамырдан дайындалатын жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындау</p>
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	<p>Өңделмеген және қайнатылған мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады</p> <p>Желатинді ерітіп, ағарды қайнатады</p> <p>Мастиканы жаяды, кеседі, әр түрлі пішіндер жасайды</p> <p>Карамель жасауды үйренеді</p> <p>Кремдерді дайындайды, оларды шайқайды, креммен безендіріп үйренеді</p> <p>Шоколадты өнімдерді безендіру үшін пайдаланады</p> <p>Тоқбасарды ұсыну әдебін үйренеді</p> <p>Тәтті нанарды безендіру</p> <p>Торттарды безендіру, сақтау, ұсыну әдетін үйрену</p>