

# «ПЕРСПЕКТИВА» КОЛЛЕДЖІ БІЛІМ БЕРУ ҰЙЫМЫ» ЖШС



Қалырбаева Ж.М.

2024 года

## БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Білім деңгейі:	Техникалық және кәсіптік
Даярлық бағыты және мамандануы:	101 Қызмет көрсету саласы 1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы
Мамандық коды және атауы:	10130300 - «Тамақтандыруды ұйымдастыру»
Біліктілік(-гер) коды және атауы:	3w10130302 - «Аспазшы»
Білім базасы:	Негізгі орта білім
Оқыту нысаны:	Күндізгі
Оқыту тілі:	Мемлекеттік
Оқытудың басталуы (жыл):	2024
Оқу уақытының жалпы көлемі кредит / сағат:	180 / 4320
ҰБШ бойынша біліктілік деңгейі:	3

**ӘЗІРЛЕНДІ**




білім беру бағдарламасын әзірлеу бойынша жұмыс тобымен

**Педагогтар:**

Лышко Л.М.

Аманбекова А.К.

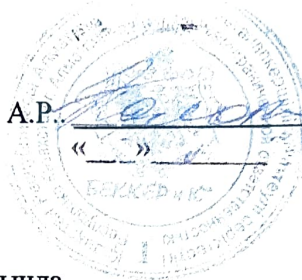
Куватова С.Б.

Кегенбаева Ш.Ш.


**Ұйымның (кәсіпорынның) маманы:**

«Беккер и К» ЖШС Бас атқарушы директор Тубеков А.Р.



Индустириалдык (жұмыс берушілер) кеңестің отырысында

**МАҚҰЛДАНДЫ**

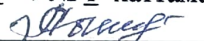
Күні «02» ақпан 2024 / № 1 хаттама

Төраға/Председатель  Сабралиева М.Д.

Педагогикалық (оқу-әдістемелік, ғылыми-әдістемелік) кеңестің отырысында

**ҰСЫНЫЛДЫ**

Күні «05» ақпан 2024 / № 1 хаттама

Төраға/Председатель  Лышко Л.М.

## МАЗМҰНЫ

1	Білім беру бағдарламасының паспорты	4
2	Құзыреттер тізімі	5
3	Білім беру бағдарламасының мазмұны	6-17
3.1	Модульдердің (пәндердің) мазмұны	
3.2	Білім беру бағдарламасының модульдері (пәндері) бөлінісінде игерілген кредиттердің/сағаттардың көлемін көрсететін жиынтық кестесі	18
3.3	Құзыреттер бойынша пәндер матрицасы	19-20

## 1. БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ПАСПОРТЫ

Мамандық коды және атауы	10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктілік(-тер) коды және атауы	3w10130302 Аспазшы
Білім беру бағдарламасының мақсаты	Сапалы тағамдар, сусындар мен аспаздық өнімдер дайындау бойынша, технологиялық процестерді жүзеге асыратын жұмысшы кадрларды даярлау
Білім беру саласындағы нормативтік-құқықтық қамтылуы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ҚР 27.07.2007 ж. № 319 ІІІ «Білім туралы» Заңы;</li> <li>- Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты (ҚР Оқу-ағарту министрінің 03.08.2022 ж. № 348 бұйрығына 5-қосымша);</li> <li>- Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптауышы (ҚР Білім және ғылым министрінің 27.09.2018 ж. № 500 бұйрығы);</li> <li>- Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру үшін жалпы білім беретін пәндер циклінің немесе модулінің үлгілік оқу бағдарламалары (ҚР Оқу-ағарту министрінің 06.01.2023 ж. № 1 бұйрығы)Н</li> <li>- Ұлттық біліктілік шеңбері.</li> </ul>
Кәсіптік стандарт (бар болса)	Тамақтануды ұйымдастыру № 40 қосымша ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. № 224 бұйрығына
WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса)	WSC2017_WSSS34_Cooking – Аспаз дело
Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері	Дуальды оқыту

## 2. ҚҰЗЫРЕТТЕР ТІЗІМІ

Құзыреттің индексі	Құзыреттің атауы
Қ 1.	Қоғамда және кәсіби ортада мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде еркін қарым-қатынас жасау.
Қ 2.	Кәсіби салада жаратылыстану, математикалық, қоғамдық-гуманитарлық білімдерді қолдану.
Қ 3.	Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау.
Қ 4.	Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету.
Қ 5.	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару.
Қ 6.	Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану.
Қ 7.	Өнімдерді бастапқы аспаздық өңдеуді, жартылай фабрикаттарды дайындауды орындау кезінде қойылған міндеттерге сүйене отырып, белгілі бір дербестік үлесі бар қызметті жүргізу.
Қ.8.	Негізгі ыстық және салқын тағамдарды дайындау кезінде жұмыс процесін орындау
Қ 9.	Емдік және мектеп тағамдарын дайындауда ерекшеліктерін қолдану және сақтау
Қ 10.	Шығу нормаларын сақтай отырып Қазақ, Еуропа және Азия тағамдарын дайындау және безендіру

### 3. БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МАЗМҰНЫ

#### 3.1 Модульдердің (пәндердің) мазмұны

№	Модульдер (пәндер)	Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы	Оқыту нәтижелері	Құзыреттер индексі
<b>Жалпы білім беру пәндері</b>				
1.	ЖБП 1. Қазақ тілі	Әдеби қазақ тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормаларын; ауызша және жазбаша сөйлеудегі сөйлеу этикетінің ережелерін; алынған ақпаратты талдау, синтездеу, бағалау, түсіндіру тәсілдерін; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлерін; монологиялық сөйлеуді; көпшілік алдында сөйлеу жанрларын; пікірталас жүргізу ережелерін; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді жасау кезінде стилистиканы меңгереді	<p>ОН 1.1. Әр түрлі типтегі және жанрдағы, публицистикалық стильдегі мәтіндерді жазу</p> <p>ОН 1.2. Тыңдалған, оқылған және аудиовизуалды материалдардың мазмұнын баяндау</p> <p>ОН 1.3. Мәтіннің негізгі және толық ақпаратын түсіну, автордың позициясын және мәтіннің жасырын мағынасын, мақсатты аудиторияны, жанрларды анықтау</p> <p>ОН 1.4. Өз пікірін білдіре отырып, тыңдалған материалды ақпараттың сенімділігі, өзектілігі тұрғысынан бағалау</p> <p>ОН 1.5. Мәселені шешудің өзіндік жолдарын ұсына отырып және негіздей отырып, эссенің әртүрлі түрлерін жазу</p> <p>ОН 1.6. Ақпаратты әртүрлі көздерден алу және синтездеу</p> <p>ОН 1.7. Әлеуметтік-экономикалық бағыт аясында, көпшілік алдында сөйлеу үшін кеңейтілген монолог құру.</p>	Қ 1.
2.	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Әдеби терминдер мен әдеби бағыттарды, жанрларды, шығарманың тақырыбын, идеясын, проблематикасын; шығармадағы автордың ұстанымын; көркем шығармалардың бейнелі табиғатын; шығармалардың ашық білдірілген және жасырын мағыналарын; шығарманың тілдік ерекшеліктерін, негізгі эпизодтарды, кейіпкерлердің	<p>ОН 2.1. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну, сыни тұрғыдан түсіну, өз көзқарасын білдіру</p> <p>ОН 2.2. Авторлық позицияны білдіруге байланысты дәйексөздерді, үзінділерді мәтіннен өз бетінше тауып, мәнгерлеп жатқа оқу</p>	Қ 1.

		іс-әрекеттері мен іс-әрекеттерін; жазушы стилінің ерекшеліктерін; шығарма жоспарының түрлерін; шығарманы композициялық, стильдік бірлік, тілдік безендіру және қойылған коммуникативтік міндеттерге қол жеткізу тиімділігі тұрғысынан бағалауды; басқа өнер түрлерінің құралдарымен жасалған көркем мәтінді түсіндіру; әртүрлі жанрдағы шығармалардың идеялық-көркемдік, әлеуметтік-тарихи және рухани-эстетикалық аспектілерін талдауды меңгереді	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	
3.	ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті	Орыс тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормаларын; ауызша және жазбаша сөйлеудегі сөйлеу этикетінің қағидаларын; алынған ақпаратты талдау, синтездеу, бағалау, түсіндіру тәсілдерін; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлерін; монологиялық сөйлеуді; көпшілік алдында сөйлеу жанрларын; пікірталас жүргізу қағидаларын; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді құру; әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасын меңгереді	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)	Қ 1.
4.	ЖБП 4. Шетел тілі (ағылшын)	Шет тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормаларын; әңгімелесулерде және жалпы оқу тақырыптарының кең ауқымы бойынша жазу кезінде ресми және бейресми тілдік регистрлерді пайдалануды;	ОН 4.1. Болашақ кәсіби қызметпен байланысты әр түрлі функционалды стильдердің: ғылыми-көпшілік, публицистикалық, өмірбаяндық шынайы мәтіндерін оқу және түсіну	Қ 1.

		оқылғаннан (тыңдалғаннан, көргеннен) алынған ақпаратты салыстыру, талдау, синтездеу, түсіндіру тәсілдерін; оқу мен аударманың түрлерін; өмірбаяндық, ғылыми-танымал, публицистикалық стильдердің мәтіндері; монологиялық және диалогтық сөйлеу; лексика мен грамматиканы қолдана отырып, мәтін деңгейінде жеке байланысты жазу, редакциялау және түзету әдістерін меңгереді	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	
5.	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Орталық Азия өркениеттерінің тарихын; Қазақстан аумағындағы этникалық және әлеуметтік процестерді; қазіргі Қазақстан аумағында болған мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихын; қазақ халқының мәдениетін; әртүрлі тарихи кезеңдердегі экономикалық даму ерекшеліктерін; саяси-құқықтық процестерді; қоғамдық-саяси ойдың дамуын; Қазақстанның білімі мен ғылымының дамуын меңгереді	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	Қ 3.



			ОН 5.6. Әр түрлі тарихи кезеңдердегі Қазақстандағы саяси-құқықтық процестер мен қоғамдық-саяси ойдың дамуын сипаттау	
			ОН 5.7. Ортағасырлық Қазақстанның ғылыми мұрасын және XVIII-XX ғасырлардағы білім беруді дамытуды талдау	
6.	ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы	Әлемдік өркениеттердің жіктелуі мен тарихын; әлемдік этникалық және әлеуметтік процестерді; мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихын; мәдениеттің дамуын; өркениеттердің даму ерекшеліктерін; саяси-құқықтық процестерді; қоғамдық-саяси ойдың дамуын; білім мен ғылымның дамуын зерделейді	ОН 6.1. Өркениеттердің түрлері мен ерекшеліктерін, мәдениеттердің өзара әрекеттесуі мен өзара әсерінің оң және теріс жақтарын сипаттау	Қ 3.
			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	

7.	ЖБП 7. Математика	<p>Функцияның түрлерін, қасиеттері мен графиктерін; тригонометриялық функцияларды, олардың қасиеттері мен графиктерін; тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешуді; дәрежелер мен түбірлерді; дәрежелік, көрсеткіштік және логарифмдік функцияның қасиеттері мен графиктерін; иррационалдық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу әдістерін; көрсеткіштік, логарифмдік теңдеулер мен теңсіздіктерді; функцияның шегі мен үздіксіздігін; туындының физикалық және геометриялық мағынасы және оның қолданылуын; антивирустық және интегралдардың қасиеттері мен қолданылуын; математикалық статистика мен ықтималдық теориясының элементтерін; стереометрия аксиомалары және олардың салдарын; кеңістіктегі түзулер мен жазықтықтардың өзара орналасуын; координаттардың тікбұрышты жүйесін; кеңістіктегі вектордың координаттарын есептеуді; полиэдралардың түсінігі мен қолданылуын; айналу денелері және олардың элементтерін; денелердің көлемін меңгереді</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, олардың жүйелерін шешу әдістерін меңгеру</p> <p>ОН 7.3. Қарапайым ықтималдық теориясының негізгі ұғымдары туралы түсінікке ие болу, оқиғалардың пайда болу ықтималдығын табу және бағалау</p> <p>ОН 7.4. Жазық және кеңістіктік геометриялық фигуралар, олардың негізгі қасиеттері туралы түсінікке ие болу, сызбалардағы, модельдердегі және нақты әлемдегі геометриялық фигураларды тану</p> <p>ОН 7.5. Геометриялық есептер мен элеуметтік-экономикалық тапсырмаларды практикалық мазмұнмен шешу үшін геометриялық фигуралар мен формулалардың меңгерілген қасиеттерін қолдану.</p>	Қ 2.
8.	ЖБП 8. Информатика	<p>Компьютерлік жабдықты пайдалану кезіндегі эргономика мен қауіпсіздікті; мобильді құрылғылардың аппараттық қамтамасыз етілуін, сипаттамасы мен анықтамаларын; виртуалды машиналардың бағдарламалық қамтамасыз етілуін; санау жүйелері мен логикалық операцияларды; ақпараттық процестер мен жүйелерді; ақпараттық объектілерді құру мен түрлендіруді; қосымшаларды әзірлеуді; компьютерлік желілерді және ақпараттық қауіпсіздікті зерделейді</p>	<p>ОН 8.1. Пайдаланушының қауіпсіздігін және компьютерді қорғауды қамтамасыз ету тәсілдерін білу</p> <p>ОН 8.2. Процессорлар мен мобильді құрылғылардың аппараттық құралдарының функциялары мен жұмыс принципін, бағдарламалық жасақтаманы таңдауды түсіндіру</p> <p>ОН 8.3. Әр түрлі санау жүйелерінде сандарды түрлендіру, логикалық схемалар мен өрнектерді құру дағдыларын меңгеру</p>	Қ 2.

			<p>ОН 8.4. Деректер базасын құру, блокчейн және бұлтты технологияларды қолдану дағдыларын меңгеру</p> <p>ОН 8.5. 3D модельдеу және Web-жобалау дағдыларын меңгеру</p> <p>ОН 8.6. Алгоритмдер мен интерфейстерді құру дағдыларын меңгеру</p> <p>ОН 8.7. Пайдаланушы ақпаратына қатысты ақпараттық қауіпсіздік шараларын қолдану</p>	
9.	ЖБП 9. Физика	<p>Кинематика және динамика негіздерін; статика және гидростатика негіздерін; импульс пен энергияның сақталу заңдарын; жылу физикасын; газ заңдарын; термодинамика негіздерін; сұйық және қатты денелер туралы ұғымдарды; электростатиканы; электр тогын; электромагниттік индукцияны; механикалық тербелістердің теңдеулері мен графиктерін; толқындық және геометриялық оптиканы; атомдық және кванттық физиканы; атом ядросының физикасын; космология негіздерін меңгереді</p>	<p>ОН 9.1. Негізгі ұғымдарды меңгеру, механиканың заңдарын, теориялары мен теңдеулерін түсіндіру және қолдану</p> <p>ОН 9.2. Молекулалық-кинетикалық теорияның негіздерін меңгеру, қатты денелердің, сұйықтықтар мен газдардың модельдері мен қасиеттерін сипаттау</p> <p>ОН 9.3. Электр тогы мен магнетизмнің табиғатын түсіну, олардың негізгі заңдылықтары мен сипаттамаларын білу</p> <p>ОН 9.4. Тербелістер мен электромагниттік толқындардың пайда болу жағдайларын түсіндіру, олардың қасиеттері мен физикалық мағынасын сипаттау</p> <p>ОН 9.5. Оптикалық құбылыстардың табиғаты мен заңдылықтарын сипаттау</p> <p>ОН 9.6. Электромагниттік және радиоактивті сәулеленудің сипатын түсіндіру, нанотехнологияның негізгі жетістіктерін сипаттау</p> <p>ОН 9.7. Жалпы Ғаламның қасиеттері мен эволюциясын түсіндіру</p>	Қ 2.

10.	ЖБП 10. Химия	Атомның құрамы мен құрылысын; атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысын; химиялық байланыстың түрлерін; химиялық элементтердің периодтық заңы мен периодтық кестесін; заттар массасының сақталу заңын; тотығу-тотықсыздану реакцияларын; химиялық реакциялардың жылдамдығын; химиялық тепе - теңдікті; аса маңызды р-элементтерін және олардың қосылыстарын; металдар мен олардың қорытпаларын; биохимия негіздерін меңгереді	<p>ОН 10.1. Атомның құрамы мен құрылымын, атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысын түсіндіру</p> <p>ОН 10.2. Химиялық байланыстың табиғатын және оның түрлерін түсіндіру</p> <p>ОН 10.3. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары мен энергиясын түсіндіру</p> <p>ОН 10.4. Р - элементтерінің және олардың қосылыстарының құрылымын, физикалық және химиялық қасиеттерін сипаттау</p> <p>ОН 10.5. Металдар мен олардың қорытпаларының қасиеттерін, алу тәсілдерін және қолдану саласын сипаттау</p> <p>ОН 10.6. Көмірсулардың, аминдердің, аминқышқылдары мен ақуыздардың құрылымын, физикалық және химиялық қасиеттерін түсіндіру, ферменттердің рөлі мен маңыздылығын түсіну</p> <p>ОН 10.7. Нуклеин қышқылдарының құрылымын және олардың жіктелуін сипаттау</p>	Қ 2.
11.	ЖБП 11. Биология	Молекулалық биология және биохимия негіздерін; жасуша биологиясының негіздерін; тірі организмдердің алуан түрлілігін, құрылымы мен қызметін; тірі организмдердің көбеюін, тұқым қуалаушылығын, өзгергіштігін, эволюциялық дамуын; селекция негіздерін; биомедицина, биоинформатика, биотехнология негіздерін; биосфераны, экожүйені, популяцияны; экологияны және адамның қоршаған ортаға әсерін зерделейді	<p>ОН 11.1. Ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың құрылымын, құрамы мен қызметін сипаттау</p> <p>ОН 11.2. Электронды микроскоп астында көрінетін жасуша органоидтарының құрылымы мен функциясының ерекшеліктерін түсіндіру</p> <p>ОН 11.3. Биологиялық процестерде тамақтану, заттарды тасымалдау, тыныс алу және шығару механизмін түсіндіру</p>	Қ 2.

			<p>ОН 11.4. Тірі организмдердің өсуі, көбеюі және дамуындағы жасуша циклінің маңыздылығын анықтау</p> <p>ОН 11.5. Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштіктің негізгі заңдылықтарын, эволюция мен селекция механизмін түсіндіру</p> <p>ОН 11.6. Бионика, биоинформатика, биотехнологияның рөлі мен әдістерін сипаттау</p> <p>ОН 11.7. Өз аймағының экожүйелері мен экологиялық мәселелерін сипаттау</p>	
12.	ЖБП 12. География	Географиялық зерттеу әдістерін; картография және геоинформатика негіздерін; табиғатты пайдалану және геоэкология негіздерін; геоэкономика негіздерін; геосаясат негіздерін; елтану; адамзаттың жаһандық проблемаларын зерделейді	<p>ОН 12.1. Зерттеудің жалпы географиялық және өзекті географиялық әдістерін меңгеру</p> <p>ОН 12.2. Геоақпараттық жүйелердің заманауи картографиялық әдістері мен технологияларын қолдану</p> <p>ОН 12.3. Табиғатты пайдалану тұжырымдамасын түсіну және өнеркәсіптік өндірістің антропогендік факторларының қоршаған ортаға әсерін талдау</p> <p>ОН 12.4. Қазақстан өңірлерінің аумақтық факторларын, геоэкономикалық жай-күйі мен әлеуетін сипаттау</p> <p>ОН 12.5. Қазақстанның геосаяси жағдайы мен қауіпсіздігін талдау</p> <p>ОН 12.6. Географиялық, демографиялық, әлеуметтік және бәсекеге қабілетті көрсеткіштер бойынша әлем елдерін салыстыру</p> <p>ОН 12.7. Адамзаттың жаһандық проблемаларын және олардың Қазақстан аумағындағы көріністерін сипаттау</p>	Қ 2.

13.	ЖБП 13. Графика және жобалау	Ақпаратты визуализациялаудың графикалық тәсілдері мен құралдарын; суреттердің негізгі түрлерін және олардың құрылысын; кескіннің түрі мен құрамын түрлендіруді; геометриялық денелердің қалыптасу заңдарын және пішіндерді құрастыруды; пішіндерді түрлендіруді; техникалық, архитектуралық құрылыс және ақпараттық графика элементтерін; жобалық графиканы зерделейді	ОН 13.1. Графикалық кескіндерді, соның ішінде компьютерлік графика құралдарын орындау әдістері мен тәсілдерін меңгеру	Қ 2. Қ 6.
			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	
14.	ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекет қорғанысының конституциялық негіздерін; әскери қызметтің құқықтық негіздерін; Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің әскери рәміздерін; жалпы әскери жарғыларды; тактикалық, атыс, саптық дайындық және әскери топография; әскери робототехника негіздерін; тіршілік қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздерін; доңғалақты машиналарды жүргізу негіздері мен ережелерін; жол қозғалысы ережелерін меңгереді	ОН 14.1. Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің мақсаты, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсіну	Қ 4. Қ 5.
			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	
15.	ЖБП 15. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру сабақтарындағы қауіпсіздік техникасын; алғашқы дәрігерге дейінгі көмек көрсетудің негіздері мен қағидаттарын; кәсіптік-қолданбалы дене шынықтыру әдістерін; дене шынықтырудың рекреациялық және оңалту	ОН 15.1. Дене шынықтыру сабақтарында техника қауіпсіздік және жеке гигиена ережелерін меңгеру	Қ 5.
			ОН 15.2. Бағдарламада көзделген жеңіл атлетика, гимнастика, жүзу жаттығуларын	

		құралдарын; жеңіл атлетика және гимнастикалық жаттығуларды орындау ережелері мен техникасын; футбол, волейбол, баскетбол, үстел теннисіндегі ережелер мен техникалық-тактикалық іс-қимылдарды, ұлттық және қысқы спорт түрлерін, жүзу; туризм түрлерін; заманауи фитнес-технологияларды меңгереді	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	
16.	ЖБП 16. Жаһандық құзыреттер	Жаһандық құзыреттер ұғымы мен қолданылуын; қаржылық сауаттылықты; өзара қарым-қатынас мәдениетін; мәдениетаралық қарым-қатынас негіздерін; зертханалық технологиялардағы жаһандық құзыреттерді; еңбекті бағалаудың әдістері мен нысандарын; IT-жүйелермен жұмысты; жобалық менеджментті зерделейді	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	Қ 4. Қ 6.
<b>Базалық модульдер (жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер)</b>				
17.	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Дене шынықтырудың әлеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздерін; дене шынықтыру және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздерін; салауатты өмір салты негіздерін зерделейді	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	Қ 5.
18.	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	Ақпаратты жинаудың, өңдеудің, ұсынудың және берудің қазіргі заманғы технологияларының негіздерін; ақпараттық технологиялар құралдарын пайдалану негіздерін; қазіргі заманғы ақпараттық және компьютерлік технологияларды дамытудың негізгі бағыттарын меңгереді	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	Қ 4.

19.	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	Қазіргі заманғы экономикалық жүйенің жұмыс істеу заңдылықтары мен тетіктерін; нарықтық экономика қағидаттарын; кәсіпкерлікті дамытудың мақсаттары, факторлары мен шарттарын; Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің қазіргі заманғы ұйымдық-құқықтық нысандарын; бизнестің ұйымдастырушылық және қаржылық негіздерін меңгереді	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру	Қ 6.
			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	
<b>Кәсіби модульдер (жалпы кәсіптік және арнайы пәндер)</b>				
20.	КМ 1. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	WorldSkills стандарттары бойынша азық-түлікті сатып алуға, сақтауға, дайындауға және қызмет көрсетуге байланысты жетілдірілген тәжірибеге қойылатын талаптар; Тамақтану кәсіпорындарында техника қауіпсіздігі, еңбекті қорғау, санитария және гигиена талаптары; экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздік талаптары; тамақтандыру кәсіпорындарында жұмыскерлердің еңбегін ұйымдастыру; Көкөніс, ет, ыстық цехтарда жұмыс орнын ұйымдастыру; тамақтану кәсіпорындарының технологиялық жабдықтарын пайдалану және жұмыс принципі; өнімдердің тағамдық құндылығы, өнімдердің тауарлық көршілестігі; шикізаттың әртүрлі түрлерін алғашқы өңдеу технологиясы; жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы және оларды сақтау мерзімі	ОН 1.1. Көкөніс, ет, ыстық цехтарында жұмыс орнын ұйымдастыру	Қ 7.
			ОН 1.2. Технологиялық жабдықтар мен мүкәммалды жұмысқа дайындау және пайдалану	
			ОН 1.3. Азық-түлік құндылығын, химиялық құрамын, өнімнің сапалық көрсеткіштерін бағалау	
			ОН 1.4. Көкөністерді, етті, құсты, балықты алғашқы аспаздық өңдеуді орындау және одан жартылай фабрикаттар дайындау	
21.	КМ 2. Әртүрлі ассортименттегі негізгі ыстық және	Азық-түлік кәсіпорындарындағы қауіпсіздік, еңбекті қорғау, санитария және гигиена талаптары; қол жетімді пісіру әдістерінің ауқымы және оларды	ОН 2.1. Көжелер дайындау	Қ 7.
			ОН 2.2. Тұздықтарды дайындау	
			ОН 2.3. Көкөністер, саңырауқұлақтар, бұршақ дақылдары мен макарон	



	суық тағамдарды дайындау	<p>WorldSkills стандарттары бойынша әртүрлі ингредиенттер мен мәзірлер үшін дұрыс пайдалану;  WorldSkills стандарттары бойынша кәсіби аспаз қолданылатын сорпа түрлері және сорпа дайындау ережелері; тұздықтардың түрлері және тұздықтарды дайындау ережелері;  Классические гарниры к основным блюдам по стандартам WorldSkills;  WorldSkills стандарттары бойынша тамақ дайындауда қолданылатын ет, құс еті, жабайы құс және қоян еттерінің ассортименти;  WorldSkills стандарттары бойынша тамақ дайындауда қолданылатын балық пен теңіз өнімдерінің ассортименти;  жұмыртқа мен сүзбе тағамдарының сапасына қойылатын талаптар, сақтау шарттары мен мерзімдері;  тағамдар, тәтті тағамдар, сусындар мен қамырдан жасалған өнімдердің ассортименти;  температура режимі;  өнімдердің тауарлық көршілестігі, тағамдардың сақтау мерзімі, тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудағы технологиялық процестері;  рецептур жинағымен жұмыс</p>	өнімдерінен тағамдар мен гарнирлерді дайындау ОН 2.4. Ет тағамдарын дайындау ОН 2.5. Құс еті, жабайы құс және қоян еттерінен тағамдар дайындау ОН 2.6. Балық және теңіз өнімдерінен тағамдар дайындау ОН 2.7. Тіскебасарлар, жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын, тәтті тағамдарды, сусындар мен қамыр өнімдерін дайындау	
22.	КМ 3. Емдік және мектеп тамақтануы үшін тағамдар дайындау	<p>Емдік тамақтану негіздері, ауруларға сәйкес әр түрлі топтардың тамақтануы;  WorldSkills стандарттары бойынша диета мен тамақ дайындауға аллергияның әсері;  Мектеп тамақтануы үшін тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын талаптар; тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процестері;  рецептур жинағымен жұмыс</p>	ОН 3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау ОН 3.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	Қ 8.

23.	КМ 4. Қазақ ұлттық, Азия және еуропалық тағамдар дайындау.	<p>Қазақ ұлттық, азиялық тағамдарының, еуропалық және паназиялық тағамдардың рецептурасы мен дайындаудың технологиялық процестерінің ерекшеліктері;</p> <p>WorldSkills стандарттары бойынша мәзір үшін тиісті өнім сапасының стандарттарын тандау;</p> <p>технологиялық картаны есептеу;</p> <p>тағамның сату бағасын анықтау үшін калькуляцияны есептеу</p>	<p>ОН 4.1. Қазақ ұлттық және азиялық тағамдарын дайындау</p> <p>ОН 4.2. Еуропалық тағамдарды дайындау</p> <p>ОН 4.3. Тағамның сату бағасын анықтау үшін калькуляция жасау</p>	Қ 9.
24.	КМ 5. Дайын тағамдарды безендіру және ұсыну	<p>Дайын тағамдарды безендіру және ұсыну ережелері;</p> <p>WorldSkills стандарттары бойынша өнімдердің үйлесімін, дайындау әдістері мен безендіру әдістерін шығару;</p> <p>WorldSkills стандарттары бойынша қажетті жабындарға негізделген ингредиенттерді қажетінше бейімдеу және есептеу арқылы рецепттерді орындау;</p> <p>WorldSkills стандарттары бойынша қажетті нәтижеге жету үшін ингредиенттерді біріктіру</p>	<p>ОН 5.1. Дайын тағамдарды безендіру</p> <p>ОН 5.2. Дайын тағамдарды ұсыну</p>	Қ 10.

**3.2. Білім беру бағдарламасының модульдері (пәндері) бөлінісінде игерілген кредиттердің/сағаттардың көлемін көрсететін жиынтық кестесі**

№	Модульдің (пәннің) және оқу қызметі түрлерінің атауы	Уақыт көлемі		Семестр	Қорытынды бақылау нысаны*
		Кредиттер	Сағат		
1.	ЖБП 1. Қазақ тілі	4	96	1,2,3,4	Э
2.	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	4	96	1,2,3	3
3.	ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті	4	96	1,2,3,4	Э
4.	ЖБП 4. Шетел тілі (ағылшын)	4	96	1,2,3,4	3
5.	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	4	96	1,2,3,4	Э
6.	ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы	4	96	1,2,3	3
7.	ЖБП 7. Математика	5	120	1,2,3,4	Э
8.	ЖБП 8. Информатика	2	48	2	3
9.	ЖБП 9. Физика	3	72	1,2	3
10.	ЖБП 10. Химия	4	96	1,2,3,4	Э
11.	ЖБП 11. Биология	3	72	1,2	3
12.	ЖБП 12. География	4	96	3,4	3
13.	ЖБП 13. Графика және жобалау	2	48	3	3
14.	ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	4	96	1,2,3,4	3
15.	ЖБП 15. Дене тәрбиесі	5	120	1,2	3
16.	ЖБП 16. Жаһандық құзыреттер	1	24	3	3
17.	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру (ЖГП 1.)	1	24	3,4,5,6	3
18.	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	1	24	5,6	3
19.	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	1,5	36	6	3
20.	КМ 1. Өнімдердің алғашқы аспаздық өңдеуін орындау, жартылай фабрикаттарды дайындау	27	648	1,2	3
21.	КМ 2. Бірінші және екінші тағамдарды аспаздық жылулық өңдеуден өткізу	57,5	1380	3,4,5	3
22.	КМ 3. Емдік және мектеп тағамдарын дайындау	4	96	5,6	3
23.	КМ 4. Қазақ ұлттық, еуропалық және азиялық тағамдарын дайындау	15,5	372	6	3
24.	КМ 5. Дайын тағамдарды безендіру және шығару	9,5	228	6	Э
АА	Аралық аттестаттау	4,5	108	3,6	
ҚА	Қорытынды аттестаттау	1,5	36	6	
Өж	Өзіндік жұмыс				
	<b>Оқу жүктемесінің жалпы саны</b>	<b>180</b>	<b>4320</b>		
Фс	Факультативтік сабақтар	12	288	1,2,3,4,5,6	
К	Консультациялар	15	360	1,2,3,4,5,6	

\* Белгілер: С – сынақ (сараланған сынақ); Е – емтихан.

### 3.3. Құзыреттер бойынша пәндер матрицасы

№	Пәндер атауы	ЖБП 1. Қазақ тілі	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті	ЖБП 4. Шетел тілі (ағылшын)	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы	ЖБП 7. Математика	ЖБП 8. Информатика	ЖБП 9. Физика	ЖБП 10. Химия	ЖБП 11. Биология	ЖБП 12. География	ЖБП 13. Графика және жобалау	ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	ЖБП 15. Дене тәрбиесі	ЖБП 16. Жаһандық құзыреттер	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін	КМ 1. Өнімдердің алғашқы аспаздық өндеуін орындау, жартылай фабрикаттарды дайындау	КМ 2. Бірінші және екінші тағамдарды аспаздық жылулық өндеуден өткізу	КМ 3. Емдік және мектеп тағамдарын дайындау	КМ 4. Қазақ ұлттық, еуропалық және азиялық тағамдарын лайындау	КМ 5. Дайын тағамдарды безендіру және шығару
1.	Қ 1. Қоғамда және кәсіби ортада мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде еркін қарым-қатынас жасау.	+	+	+	+																				
2.	Қ 2. Кәсіби салада жаратылыстану, математикалық, қоғамдық-гуманитарлық білімдерді қолдану.							+	+	+	+	+	+	+											
3.	Қ 3. Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау.					+	+																		
4.	Қ 4. Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас														+		+			+					

