

Қазақстан Республикасы  
Білім және ғылым министрінің  
2017 жылғы « 31 » қараша  
№553 бұйрығына 34-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің  
«Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша  
үлгілік оқу жоспары

Білім беру коды және бейіні:  
Мамандығы:  
Біліктілік: \*

0500000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару  
0508000 – Тамақтандыруды ұйымдастыру  
0508012 – Аспаз  
0508022 – Қондитер  
0508042 – Даяшы  
0508063 – Технолог-менеджер

Оқыту нысаны: күндізгі  
Оқытудың нормативтік мерзімі: 1 жыл 10 ай;  
2 жыл 10 ай; 3 жыл 10 ай  
негізгі орта білім базасында

Индексі	пәндер/модульдер, практикалар атауы Циклдер,	Бақылау нысаны			Оқу уақытының көлемі (сағат)			Семестрлер бойынша бөлу***
		Емтихан	Сынақ	Бақылау жұмысы	Барлығы	Оның ішінде:		
					Теориялық оқыту	Зертханалық- практикалық жұмыстар, курстық жобалар және жұмыстар	Өндірістік оқыту және/немесе кәсіптік практика	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі							
ЖБП	Жалпы білім беретін пәндер**	+	+	+	1448				1-3
БМ	Базалық модульдер				152	4	148		3-6
БМ 01	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру		+	+	+	+	+		
КМ	«050801 2 - Аспаз» біліктілігі								
КМ 01	Кәсіптік модульдер				1208	352	244	612	2-4
КМ 01	Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау		+	+	+	+			
КМ 02	Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 03	Өртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өндеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 04	Дайын өнімді безендіру және өлкізу		+		+	+	+	+	
БҰАМ 01	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+			
АА 01	Аралық аттестаттау				108				1-4
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				4
КМ	"0508022- Кондитер" біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				648	172	116	360	5
КМ 05	Шикізатты дайындау және қамыр илеу		+	+	+	+	+	+	
КМ 06	Қамырды бөлшектеп өндеу, қамырдан өнім жасау		+		+	+	+	+	
КМ 07	Қамырдан ұнды жартылай фабрикалар мен өнімдерді пісіру	+			+	+	+	+	
КМ 08	Өрлегіш жартылай фабрикаларды,		+		+	+	+	+	

	тартылған етті және салындыны дайындау																		
ҚМ 09	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	+							+		+								+
БҰАМ 02	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер								+		+								
АА 02	Аралық аттестаттау								36										
ҚМ	"050804 2- Даяшы" біліктілігі																		
ҚМ 10	Кәсіптік модульдер								612		172		116				324		6
ҚМ 10	Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау								+		+		+				+		
ҚМ 11	Мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру								+		+		+				+		
ҚМ 12	Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау								+		+		+				+		
ҚМ 13	Банкет залын дайындау және банкетке қызмет көрсету.								+		+		+				+		
ҚМ 14	Келушілерге қызмет көрсету.								+		+		+				+		
БҰАМ 03.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер								+		+		+						
АА 03	Аралық аттестаттау								36										6
ҚА 02	Қорытынды аттестаттау								36										6
	Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны								4320										
Орта буын маманы																			
	"050806 3- Технолог-менеджер" біліктілігі																		
БМ	Базалық модульдер								92		4		88						7-8
БМ 02	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру								+		+		+						
ҚМ	Кәсіптік модульдер								1240		458		278						504



Ф - факультативтер.



Қазақстан Республикасы  
Білім және ғылым министрінің  
2017 жылғы « 31 » қараша  
№ 533 бұйрығына 35-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің  
«Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша  
үлгілік оқу жоспары

Білім беру коды және бейіні:  
Мамандығы:  
Біліктілік:\*

0500000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару  
0508000 - Тамақтандыруды ұйымдастыру  
0508012 – Аспаз  
0508022 - Кондитер  
0508042 - Даяшы  
0508063 – Технолог-менеджер

Оқыту нысаны: күндізгі  
Оқығудың нормативтік мерзімі: 10 ай; 1 жыл 10 ай;  
2 жыл 10 ай  
жалпы орта білім беру негізінде

Индексі	Циклдер, пәндер/модульдер, практикалар ағауы	Бақылау нысаны			Оқу уақытының көлемі (сағат)				Семестрлер бойынша бөлу**
		Емтихан	Сынақ	Бақылау жұмысы	ВАРЛЫҒЫ	Оның ішінде:			
					Теориялық оқыту	Зертханалық- практикалық жұмыстар, курстық жобалар және жұмыстар	Өндірістік оқыту және/немесе кәсіптік практика		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі								
БМ	Базалық модульдер				232	84	148		1-4
БМ 01	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру		+	+	+	+	+		
БМ 02	Қазақстанның тарихын, әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну		+		+	+			
КМ	«050801 2 - Аспаз» біліктілігі								
КМ 01	Кәсіптік модульдер				1208	352	244	612	1-2
КМ 01	Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау		+	+	+	+			
КМ 02	Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өндеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 03	Өртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өндеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 04.	Дайын өнімді безендіру және өткізу		+		+	+	+	+	
БҰАМ 01	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 01	Аралық аттестаттау				36				1-2
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				2
КМ	"0508022 - Кондитер" біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				648	172	116	360	3
КМ 05	Шикізатты дайындау және қамыр илеу		+	+	+	+	+	+	
КМ 06	Қамырды бөлшектеп өндеу, қамырдан өнім жасау		+		+	+	+	+	

КМ 07	Қамырдан ұнды жартылай фабрикағтар мен өнімдерді пісіру	+		+	+	+	+	+		+	
КМ 08	Өрлегіш жартылай фабрикағтарды, тартылған етті және салындыны дайындау		+		+					+	
КМ 09	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	+			+					+	
БҰАМ 02	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+						
АА 02	Аралық аттестаттау				36						3
КМ	"050804 2 - Даяшы" біліктілігі										
КМ 10	Кәсіптік модульдер				612		172	116		324	4
КМ 10	Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау		+		+		+	+		+	
КМ 11	Мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру		+		+		+	+		+	
КМ 12	Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау		+		+		+	+		+	
КМ 13	Банкет залын дайындау және банкетте қызмет көрсету.		+		+		+	+		+	
КМ 14	Келушілерге қызмет көрсету.		+		+		+	+		+	
БҰАМ 03	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер			+	+		+	+			
АА 03	Аралық аттестаттау				36						4
ҚА 02	Қорытынды аттестаттау				36						4
Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны					2880						
Орта буын маманы											
	"050806 3 -Технолог-менеджер" біліктілігі										



БМ	Базалық модульдер				92	4	88		5-6
БМ 02	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	+			+	+	+		
КМ	Кәсіптік модульдер				1240	458	278	504	5-6
КМ 15	Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру		+		+	+	+	+	
КМ 16	Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	+			+	+	+	+	
КМ 17	Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау		+		+	+	+	+	
КМ 18	Ішкі құжаттаманы әзірлеу	+			+	+	+	+	
КМ 19	Тамақтандыру кәсіпорнынң кірістілігін қамтамасыз ету.	+			+	+	+	72	
БҰАМ 04	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		5-6
АА 04	Аралық аттестаттау				36				5-6
ҚА 03	Қорытынды аттестаттау				72				6
	Орта буын маманы деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны				1440				
	Міндетті оқытуға жиыны				4320				
К	Консультациялар				оқу жылы үшін жүз сағаттан артық емес				
Ф	Факультативтік сабақтар				аптасына төрт сағаттан артық емес				
	Барлығы:				4960				

## Ескерту:

\* Берілген мамандықтың басқа біліктіліктеріне оқу мекемесі ұқсас тәсілдеме қолданылып жұмыс оқу жоспарларын әзірлейді.

\*\* Оқу мекеменің қалауы бойынша дипломдық жобалау сағаттары кәсіптік модульдерге бөлінеді.

\*\*\* Семестр бойынша бөлінуі мекеменің қалауы бойынша өзгереді.

Қолданылған аббревиатуралар:

БМ - базалық модульдер;

КМ - кәсіптік модульдер;

БҰАМ - білім беру ұйымы анықтайтын модульдер;

ДЖ - дипломдық жобалау;

АА - аралық аттестаттау;  
ҚА - қорытынды аттестаттау;  
К - консультациялар;  
Ф - факультативтер.



Қазақстан Республикасы  
Білім және ғылым министрінің  
2017 жылғы « 31 » наурыз  
№ 553 бұйрығына 36-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің  
«Тамақтандыруды ұйымдастыру» мамандығы бойынша  
үлгілік оқу бағдарламасы

Білім беру коды және бейіні:

Мамандығы:

Біліктілік:

0500000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару

0508000 - Тамақтануды ұйымдастыру

0508012 – Аспаз

0508022 - Кондитер

0508042 - Даяшы

0508063 – Технолог-менеджер

Базалық және кәсіптік құзыреттер	Модульдің атауы	Модульге қысқаша шолу	Оқыту нәтижелері және бағалаудың өлшемшарттары	Модульді қалыптастырушы пәндер
БҚ 1. Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру. Едәуір физикалық күш салуды және төзімділікті	БМ 01. Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	Бұл модуль физикалық қасиеттерді және онымен байланысты қабілеттерді жетілдіруге, соның ішінде аяқ-қол, пресс бұлшықеттері, арқа бұлшықеттері топтарын жағтықтыруға қажетгі білімдерді, ікемдер мен	Оқыту нәтижесі: 1) Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидағтарын сақтау.	Дене тәрбиесі
			Бағалаудың өлшемшарттары 1. Салауатты өмір салты негіздері мен қағидаларын ұғынады. 2. Бұлшық етке жүктеме түскен кездегі тыныс алу, қан айналым және энергиямен қамтамасыз ету жүйелері қызметінің физиологиялық негіздерін	
Базалық модульдер				

талап ететін әрекеттерді орындау		<p>дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: дене тәрбиесінің әлеуметтік-биологиялық және психологиялық негіздерін, жеке және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздерін, салауатты өмір салтының негіздерін меңгереді.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қозғалыс қабілеттері мен дағдыларын ұдайы жетілдіру жағдайында денсаулықты нығайтуы; кәсіптік тұрғыда маңызды физикалық және психомоторлық қабілеттерді дамытуы; өзін-өзі бақылау және организмнің функционалдық жай-күйін бағалау дағдыларын меңгереді. Бұлшықеттерді нығайтуға бағытталған дене жағтыуларын орындау, командалық</p>	<p>бақылайды.</p> <p>3. Жалпы дене дайындығы бойынша жағтыулар кешенін орындайды.</p> <p>Күнделікті өмірде салауатты өмір салты қағидаларын қолданады.</p> <p>Оқыту нәтижесі: 2)Физикалық қасиеттерді және психологиялық қабілеттерді жетілдіру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Командалық спорттық ойын ережелерін сақтайды.</li> <li>2. Дене тәрбиесі жүктемесінің көлемін реттейді; жағтыуларды орындау техникасын меңгереді.</li> <li>3. Үйренген ойын тәсілдері мен жеке тактикалық міндеттерді оқу ойынында қолданады.</li> <li>4. Бағдарламада көзделген бақылау нормативтері мен тестілерін орындайды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі: 3)Жарақат алғанда және қайғылы оқиғалар орын алғанда дәрігерге дейінгі алғашқы медициналық көмек көрсету.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дене тәрбиесі жағтыуларымен айналысу кезінде жарақаттардың туындау себептерін түсінеді, жарақаттанудың алдын алу шараларын қолданады.</li> <li>2. Жарақаттану кезінде алғашқы медициналық көмек көрсетеді.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі: 4) Едәуір физикалық күш салуды және төзімділікті талап ететін әрекеттерді орындау үшін жағтыулар орындау.</p>	
----------------------------------	--	---	--	--

		ойында позицияны таңдау.	Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Өз организмнің анатомиялық ерекшеліктерін түсінеді</p> <p>2. Бұлшықетті нығайту және демалту үшін жағтынулар орындайды.</p> <p>3. Бұлшықетті нығайту және демалту үшін жағтынулар кешенін орындайды</p> <p>4. Белгілі бір бұлшықет топтары үшін жағтынуларды таңдайды.</p>	
<p>БҚ 6. Қазақстанның тарихын, әлемдік қоғамдастықтағы рөлі мен орнын түсіну</p>	<p>БМ 06. Қазақстанның тарихын, әлемдік қоғамдастықтағы рөлі мен орнын түсіну</p>	<p>Бұл модуль ұлттық сананы дамытуға, ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейін орын алған тарихи оқиғалардың мәні мен заңдылықтарын түсінуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды.</p> <p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: Қазақстанның негізгі тарихи кезеңдерінің хронологиялық шекаралары мен маңызын меңгереді.</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1)Негізгі тарихи оқиғаларды түсіну.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейінгі тарихи оқиғалар хронологиясын біледі және мәнін түсінеді.</p> <p>2. Қазақ халқының жалпытүрік қоғамдағы, көшпелі өркениет жүйесіндегі, Еуразия әлемі халықтарының тарихи-мәдени қауымдастығының дамуындағы рөлі мен орнын аша біледі.</p> <p>3. Тәуелсіздік алғаннан кейінгі Қазақстан Республикасында болып жатқан саяси және қоғамдық өзгерістердің мәні мен бағытын түсінеді.</p>	Қазақстан тарихы

			<p>4. Тәуелсіз Қазақстанның жепістіктерін сипаттайды.</p> <p>Оқыту нәтижесі: 2) Тарихи оқиғалардың себеп-салдар байланысын анықтау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Қазақстан тарихының толыққандылығы мен жүйелілігін көрсететін және сипаттайтын фактілерді, үдерістер мен құбылыстарды анықтайды.</p> <p>2. Тарихи оқиғалардың арасында байланыс орнағады.</p> <p>3. Тарихи дереккөздерді пайдаланады.</p>	
Кәсіптік модульдер				
«050801 2 - Аспаз» біліктілігі				
<p>КҚ 1. Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау (ағыл. Hazard Analysis and Critical Control Points) — өнім</p>	<p>КМ 01. Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау</p>	<p>Бұл модуль тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды.</p> <p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: тамақтандыру кәсіпорындарының жіктемесі мен типологиясын;</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Тамақ дайындаудың өндірістік-технологиялық процесі туралы түсінік қалыптастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін сипаттайды.</p> <p>2. Тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылатын өндірістік циклдарды сипаттайтын негізгі ұғымдарды меңгереді.</p> <p>3. Рецептұраның негізінде технологиялық схемаларды құрастырады, шикізатты алғашқы өндеудің және жылулық өнімдерді өндеудің кезеңдерін белгілейді.</p>	<p>Тамақ дайындау технологиясы</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру</p> <p>Еңбекті қорғау</p> <p>Тамақтану</p> <p>физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы</p>
<p>Оқыту нәтижесі: 2) Тамақ дайындаудың әр кезеңінде сапаны төмендететін факторларды</p>				

<p>қауіпсіздігіне елеулі әсер ететін қауіпті факторларды жүйелік сәйкестендіруді, бағалауды және басқаруды көздейтін тұжырымдама.)</p>		<p>тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік қызметінің ерекшеліктерін; тамақ дайындаудың технологиялық кезеңдерін; еңбек қауіпсіздігі саласындағы заңнама мен құқықтық актілерді, қауіпсіз жұмыс үшін нұсқаулық түрлерін; тамақтан уланудың және ішек құрт ауруларының көздерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтеріне сипаттама беруді, тағам дайындаудың технологиялық схемаларын құрастыруды, тамақтанудан уланудың, инфекциялық және ішек құрт ауруларының алдын алуға бағытталған іс-шараларды жүзеге асыруды үйренеді.</p>	<p>анықтау мақсатында тамақ дайындау технологиялық үдерісін талдау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады.</li> <li>2. Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде; жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде; дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі: 3) Жұмыс орнындағы қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаманың мәнін түсіну.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі заңнамалық және құқықтық актілердің ережелерін түсінеді.</li> <li>2. Қауіпсіздік және денсаулық стандарттары мен регламенттері бұзылу салдарын түсінеді.</li> <li>3. Тамақтандыру кәсіпорнындағы өндірістік тәртіпті сақтайды.</li> <li>4. Жұғыш және дезинфекциялағыш құралдарды қауіпсіз пайдаланады.</li> </ol>
--	--	--	--

<p>КҚ 2. Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.</p>	<p>КМ 02. Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.</p>	<p>Бұл модуль әртүрлі шикізат түрлерін алғашқы аспаздық өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: көкөністердің, балықтың, еттің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын; көкөністерді, балықты және етті өңдеудің ұтымды әдістерін; дайындаушы цех ұйымдарының ерекшеліктерін; механикалық жабдықпен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Көкөністерді түрлері бойынша жіктейді, көкөністердің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалайды.</li> <li>2. Көкөністерді жай және күрделі кесу түрлерін ажырата біледі.</li> <li>3. Көкөністерді тазалау кезінде шығындардың нормалары мен нақты мөлшерін анықтайды.</li> <li>4. Көкөніс цехіндегі жұмыс орнын ұйымдастырады.</li> <li>5. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөністерді жуады, тазалайды және қолмен және механикалық жабдықты пайдалану арқылы кеседі.</li> <li>6. Шығындардың мөлшерін ескере отырып, жартылай фабрикаттардың таза салмағымен шығымын есептейді.</li> </ol>	<p>Тамақ дайындау технологиясы. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Тауартану Жабдық Өндірістік оқыту Оқу-таныстыру практикасы Технологиялық практика</p>
			<p>Оқыту нәтижесі 2) Балықты алғашқы өңдеуді орындау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Балықты түрлері бойынша жіктейді, оның тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды.</li> <li>2. Әртүрлі балық түрлерін өңдеу тәсілдерін ажыратады.</li> <li>3. Балықтан даярланатын жартылай</li> </ol>	



		<p>отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуды; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауды; жартылай фабрикааттардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауды үйренеді.</p>		<p>фабрикааттар сұрыпталымын санап шығады. 4. Жұмыс орнын ұйымдастырады және оны жұмыс күнінің ішінде тазалайды. 5. Қауіпсіздік техникасын және санитариялық-гигиеналық қағидаларды сақтай отырып, әртүрлі балық түрлерін жібітеді және ішек-қарыннан тазартады. 6. Жарылмаған балық еттерін; терімен және қабырға сүйектерімен жон етін; терімен, сүйексіз жон етін, терісіз және сүйексіз жон етін кеседі.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 3)Етті және ауылшаруашылық құс етін алғашқы аспаздық өңдеуді орындау. Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>1. Етті түрлері бойынша жіктейді, оның тағамдық құндылығын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды. 2. Етті тез және баяу жібіту параметрлерін сақтайды. 3. Ірі және ұсақ қара мал етін мүшелу схемаларын жаңғыртады. 4. Үлкен кесекті жартылай фабрикааттар мен котлет етін; порциялық және ұсақ кесекті жартылай фабрикааттардың нақты шығымын және шығым нормаларын анықтайды. 5. Ет цехінде жұмыс орнын</p>	

<p>КҚ 3. Өртүрлі тәсілдерді пайдалану арқылы өнімдерді жылулық аспаздық өңдеуді орындау.</p>	<p>КМ 03. Өртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау.</p>	<p>Бұл модуль өртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ыстық тамақтардың казак (орыс), шетел тілдеріндегі сұрыпталымын; емдік диеталардың сипаттамаларын, балалар мен оқушыларды тамақтандыру ерекшеліктерін;</p>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1) Балықтан тамақ дайындау.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қайнату және суға булау кезінде сұйықтық пен өнімнің арақатынасын сақтайды.</li> <li>2. Өнімдерді жылулық өңдеу ұзақтығына қышқылдың, тұздың және су қаттылығының әсерін түсінеді.</li> <li>3. Қайнату, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде балықты жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.</li> <li>4. Өнімдердің физикалық-химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелетін процестерді сипаттайды.</li> <li>5. Аспаздың біліктілік деңгейіне қойылатын талаптарға сай келеді.</li> <li>6. Жылулық өңдеу кезіндегі шығын нормаларын ұстанады, дайын</li> </ol>	<p>Ұйымдастырады, оны жұмыс күнінде жақсы санитариялық жағдайда ұстайды. 6. Порциялық табиғи және аунатылған жартылай фабрикаттарды, ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды кеседі және котлет массасынан өнімдер жасайды. 7. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, механикалық жабдықты пайдаланады.</p>	<p>Тамақ дайындау технологиясы Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Тауартану Жабдық Саудалық есептеулер Кәсіби қазақ (орыс) тілі Кәсіби шетел тілі Өндірістік оқыту Технологиялық практика</p>
--	--	---	---------------------------------	--	---	--

		<p>өртүрлі өнімдерді жылулық өңдеудің өртүрді тәсілдерінің параметрлерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жылу жабдығының жарамдылығын визуалды анықтауы, конвектоматтармен және электр плитамен жұмыс жасау кезінде оңтайлы режимді таңдауы; қуырма ыдыстағы майдың қажетті деңгейін ұстауы; командала жұмыс жасауы, тамақтар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағын пайдалануы; технологиялық карталарды құрастыруы; дайын өнімді сату бағасын есептеуді үйренеді.</p>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>Оқыту нәтижесі 2) Ет пен құс етінен тамақ дайындау.</p> <p>1. Ет пен құс етінен пісірілген, бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған және көмештелген тамақтардың сұрыпталымын сипағтайды.</p> <p>2. Қайнау, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде ет пен құс етін жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды.</p> <p>3. Жарма мен макарон өнімдерін пісіру үшін сұйықтық мөлшерін анықтайды.</p> <p>4. Жылулық өңдеу кезіндегі шығын нормаларын ұстанады, дайын тамақтың шығымын сақтайды.</p> <p>5. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>6. Ет пен құс етінен тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды.</p>	<p>тамақтардың шығымын сақтайды.</p> <p>7. Балықтан тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды.</p> <p>8. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық жабдықты пайдаланады.</p> <p>9. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p>
--	--	---	---------------------------------	--	--

	<p>7. Конвектоматта өнімдерді өңдеу үшін дұрыс режимді таңдайды.</p> <p>8. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық аппараттарды пайдаланады.</p>		
	<p>Оқыту нәтижесі 3) Жұмыртқа мен сүзбеден тамақ дайындау.</p>		
	<p>1. Жұмыртқа мен сүзбеден даярланатын тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды.</p> <p>2. Жұмыртқа мен сүзбенің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын және сапалылық көрсеткіштерін бағалайды.</p> <p>3. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>4. Тамақ дайындау үшін жұмыртқаның таза салмағын есептейді.</p> <p>5. Сүзбе қоспасын дайындайды.</p> <p>6. Дайын өнімді қалыптан алады.</p>		
	<p>Оқыту нәтижесі 4) Сорпа мен көже дайындау.</p>		
	<p>1. Мөлдір, поре тәрізді және асқатықты көжелердің сұрыпталымын сипаттайды.</p> <p>2. Қою сорпаларды және қоюлығы қалыпты сорпаларды дайындау үшін су мен өнімнің арақатынасын сақтайды.</p> <p>3. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>4. Асқатықты көжелер үшін</p>		

			<p>көкөністерді пасерлейді.  5. "Гартуды" дайындайды және сорпаны мөлдірлейді.  6. Асқатықты, пөре гөрізді және мөддір көжелерді дайындайды.  7. "Көженің дөмін келтіреді".  8. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық аппараттарды пайдаланады.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 5) Салқын тағамдар мен дәмтатымдар, салаттар және винегреттер дайындау.</p>
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>1. Гастрономиялық тауарлардың, жұмыртқаның, нан-тоқаш өнімдерінің, дәмдеуіштердің, тұздалған тағамдар мен маринадтардың тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық белгілерін бағалайды.  2. Салқын дәмтатымдар, салаттар мен винегреттер сұрыпталымын сипаттайды.  3. Дәмтатымдардың, салқын тағамдардың және оларға арналған гарнирлердің шығым нормаларын сақтайды.  4. Бутербродтар дайындау үшін нанның қалыңдығы мен дәмтатым ұнтақтарының нормаларын сақтайды.  5. Салқын тағамдар мен дәмтатымдар үшін дайындамаларды</p>



			<p>сақтау мерзімдері мен шарттарын сақтайды.</p> <p>6. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды беру температурасын сақтайды.</p> <p>7. Кесу түрлері мен өлшемдерін сақтай отырып, салқын тағамдар мен дәмтатымдар үшін дайындамалар жасайды.</p> <p>8. Салқын тұздықтар, май қоспалары мен қатықтар дайындайды.</p> <p>9. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 6) Ұлттық, диеталық және балалар тағамдарын дайындау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <p>1. Әлем халықтарының ұлттық асханасы мен қазақ ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін белгілейді.</p> <p>2. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру ерекшеліктерін белгілейді.</p> <p>3. Ауру ағзаларды тамақ ішу кезінде механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден қорғауға бағытталған аспаздық тәсілдерді қолданады.</p> <p>4. Балабақша тәрбиеленушілері үшін мезір құрастырады.</p> <p>5. Електі, шағын механикаландыру</p>
--	--	--	---	--



			<p>құралдарын пайдалану арқылы массаны езілмейді.</p> <p>6. Кнель массаға дайындайды.</p> <p>7. Тағамды буда дайындайды.</p> <p>8. Тағамды ашық отта, қақтамада дайындайды.</p> <p>9. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық апаратытарды пайдаланады.</p>	<p>құралдарын пайдалану арқылы массаны езілмейді.</p> <p>6. Кнель массаға дайындайды.</p> <p>7. Тағамды буда дайындайды.</p> <p>8. Тағамды ашық отта, қақтамада дайындайды.</p> <p>9. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық апаратытарды пайдаланады.</p>
			<p>Оқыту нәтижесі 7) Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 7) Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау.</p>
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>1. Жемістердің, жидектердің, желатиннің, крахмалдың, сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды.</p> <p>2. Порциялардың шығым нормаларын сақтайды.</p> <p>3. Желатинді ерітіп жібереді.</p> <p>4. Желені мөлдірлейді.</p> <p>5. Кілегей шайқайды, жеңіл масса дайындайды.</p> <p>9. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.</p>
			<p>Оқыту нәтижелері 3) Командада жұмыс жасау.</p>	<p>Оқыту нәтижелері 3) Командада жұмыс жасау.</p>
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>1. Ұйымдастыру мақсаттарын, кәсіпорынның ұйымдық және басқарушылық құрылымын қабылдайды.</p> <p>2. Ақпаратты берудің заманауи</p>

				<p>тәсілдері мен құралдарын пайдаланады.</p> <p>3. Топтың "ортақ мақсатының" не екенін түсінеді.</p> <p>4. "Қайшылықтың" не екенін түсінеді.</p> <p>5. Ауызша және жазбаша қарым-қатынасты жүзеге асырады.</p> <p>6. Өз құзыретінің шеңберінде шешім қабылдайды.</p> <p>7. Топтың ортақ мақсатына жету үшін ымыраға келуге қабілетті.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 8) Тағамның сағу бағасын анықтау үшін калькуляция құрастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>1. Салмақ өлшеудің метрлік жүйесін пайдаланады.</p> <p>2. "Бастапқы сан", "пайыздық такса", "пайыздық сома" анықтамаларын түсінеді.</p> <p>3. Брутто салмақ, нетто салмақ ұғымдарының мәнін ажырата біледі.</p> <p>4. Сомаларды бағалауды жүргізеді.</p> <p>5. 100 тағамға өнім жинағының жалпы құнын анықтайды.</p> <p>6. 1 тағамның өзіндік құнын анықтайды.</p> <p>7. Тағамның бірыңғай сауда үстеме бағасының көлемін анықтайды.</p> <p>8. Тағамның сағу бағасын анықтайды.</p>	



КҚ 4. Дайын өнімді безендіру және өткізу					
КМ 04. Дайын өнімді безендіру және өткізу	Бұл модуль дайын өнімді ресімдеуге және өткізуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: экономика, тауарлар мен қызметтер нарығы, нарықтық инфрақұрылым ұғымдарын; сұранымды қалыптастыру заңдылықтарын; тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің экономикалық негіздемесін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: салқын цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды, дайын өнімді сақтау шарттары мен мерзімдерін қатаң сақтауды; дайын өнімнің сыртқы түрін, консистенциясын, иісі мен дәмін бағалауды	<p>Оқыту нәтижесі 1) Тауарлар мен қызметтер нарығы, нарықтық инфрақұрылым туралы түсінік қалыптастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өнімге, тауарға анықтама береді.</li> <li>2. Бәсекенің мәні мен функциясын белгілейді.</li> <li>3. Өндіріс шығындарын талдайды.</li> <li>4. Кірістерді, шығыстарды есептейді.</li> <li>5. Тауардың өзіндік құнын, өндіріс бағасын, көгерме бағасын, бөлшек сауда бағасын оқу міндетінің мысалында анықтайды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 2) Банкет тағамдарын дайындау және безендіру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Банкет тағамдарының, соның ішінде әлем халықтары асханасы тағамдарының сұрыпталымын біледі.</li> <li>2. Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес банкет тағамдары мен дәмтағымдарды безендіреді.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 3) Дайын өнімді тарату желісінен жіберу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Таратқыш құрал-сайманды міндеті бойынша пайдаланады.</li> <li>2. Белгілі бір сыйымдылықтағы көже, тұздық және гарнир</li> </ol>			Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы Тамақ дайындау технологиясы. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Тауартану. Жабдық. Стандарттау, сертифицикақтау және метрология негіздері. Кәсіби қазақ (орыс) тілі Кәсіби шетел тілі Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.

		<p>үйренеді. Дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды сақтауы; көжелерді, гарнирлерді және тұздықтарды таратуға арнап порциялауды үйренеді.</p>		<p>қасықтарын пайдаланады. 3. Бірінші, екінші тағамдардың салаттардың, сусындардың сандық шыңғымын сақтайды. 4. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды. 5. Тұздық пен гарнирді қоса, шыңымды сақтай отырып, дайын тағамдарды эстетикалық негізде безендіреді. 6. Мәзірді мемлекеттік (орыс) және ағылшын тілдерінде толтырады. 7. Тұтынушылармен мемлекеттік (орыс) және ағылшын тілдерінде сөйлеседі.</p>	
<p>Осы негіже 4-разрядты аспаздың құзыретін игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 4) "4-разрядты аспаз" біліктілігін алу</p>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>1. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін ажырата біледі. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылатын өндірістік циклді талдайды. 3. Тамақ дайындау үдерісіне сыни бақылау нүктелерін белгілейді. 4. Тамақ дайындаудың әр кезеңінде туындайтын, дайын өнімнің сапасына әсер ететін тәуекелдерді талдайды. 5. Аспаздық өнімді сипаттайды, дайын өнімнің сапасын жақсартуға бағытталған іс-шараларды орындайды.</p>		

				<p>6. Едбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі заңнамалық және құқықтық актілерді орындайды; қауіпсіздік техникасын, санитариялық қағидалар мен нормаларды бұзу салдарын ұғынады.</p> <p>7. Химиялық жемір заттармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жуғыш және дезинфекциялағыш құралдарды пайдаланады.</p> <p>8. Қолмен және механикалық жабдықты пайдалана отырып, көкөністерді жуады және үнемді етіп тазалайды.</p> <p>9. Көкөністерді кесудің жай және күрделі түрлерін орындау үшін қажетті құрал-сайман мен құралдарды таңдайды.</p> <p>10. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөніс кесетін машиналарды дұрыс пайдаланады.</p> <p>11. Балықтың сапалылығы мен түрін бағалайды.</p> <p>12. Балықтың тағамдық құндылығын сақтай отырып, оны жібітеді, аршиды және әртүрлі балық түрлерін өңдейді.</p> <p>13. Балықты мүшелуге арналған құрал-сайман мен құралдарды таңдайды.</p> <p>14. Балықтан жартылай</p>
--	--	--	--	---

				<p>фабрикагтар дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>15. Балықтан өртүрлі жартылай фабрикагтар дайындайды, оларды сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды.</p> <p>16. Еттің сапалылығы мен сұрпын бағалай біледі.</p> <p>17. Сүйектен етті сылып алуға арналған құрал-сайман мен құралдарды таңдайды.</p> <p>18. Еттен жартылай фабрикагтар дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>19. Котлет массасы өнімдерінің арақатынасын сақтайды, котлет массасын және одан жартылай фабрикагтар дайындайды.</p> <p>20. Порциялық және ұсақ кесекті жартылай фабрикагтар, табиғи ұсақталған массадан жартылай фабрикагтар дайындайды.</p> <p>21. Ет цехінде электр арасын, ет тартқышты пайдалану барысында қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p> <p>22. Өртүрлі жылулық аппараттарын пайдалана отырып, жылулық өңдеуді орындайды.</p> <p>23. Электр аппараттармен және газ плиталармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p> <p>24. Өнімдерді жылулық өңдеу</p>
--	--	--	--	--

				<p>ұзақтығына қышқылдың, тұздың және су қаттылығының әсерін ескереді.</p> <p>25. Жылулық өңдеу уақытын, сұйықтық пен өнімнің арақатынасын сақтай отырып, сорпа пісіреді.</p> <p>26. Көкөністерді пассерлейді, көже дайындайды.</p> <p>27. Үздік нәтиже алу үшін өнімдердің физикалық-химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелегін процестерді ескереді.</p> <p>28. Пісірілген және бөктірілген тағамдарды және оларға гарнирлерді дайындайды.</p> <p>29. Майдың әртүрлі мөлшерін пайдалана отырып, майсыз қыздырылған бетте, ашық отта және қуыратын шкафта, температурны және әртүрлі өнімдерді қуыру уақытын сақтай отырып, өнімдерді қуырады.</p> <p>30. Бұқтырылған және көмештелген тағамдарды дайындайды.</p> <p>31. Ыстық цехтегі жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>32. Жеңіл массаны шайқайды.</p> <p>33. Желатинді ерітіп жібереді.</p> <p>34. Дайын ыстық және салқын өнімдерді қалыптан дұрыс алады.</p> <p>35. Дара өнімдердің және</p>
--	--	--	--	--

				<p>порциялық салқын тағамдардың шығым нормаларын сақтайды.</p> <p>36. Дәмтағымдар, салаттар және винегреттер үшін дайындаманы сақтау шарттарын сақтайды.</p> <p>37. Балғын және пісірілген көкөністерді, етті, балықты және гастрономиялық тауарларды эстетикалық негізде кеседі.</p> <p>38. Ыстық және салқын тұздықтар, қатықтар дайындайды.</p> <p>39. Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес порциялық тағамдар мен дәмтағымдарды безендіреді.</p> <p>40. Бірінші, екінші тағамдарды, салаттарды, сусындарды шығару кезінде сандық шығымын сақтайды.</p> <p>41. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды.</p>	
<b>«050802 2 Кондитер» біліктілігі</b>					
КҚ 5. Шикізатты дайындау және қамыр илеу	КМ 05. Шикізатты дайындау және қамыр илеу	Бұл модуль шикізатты дайындауға және әртүрлі қамыр түрлерін илеуге қажетті білімдерді, ікемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ұнның күшін анықтау, ұн себу, қант, тұз, ашытқы	Оқыту нәтижесі 1) Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өндіруге дайындау. Бағалаудың өлшемшарттары	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Тауартану. Жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Тамақтандыру	

		<p>ерітінділерін дайындау тәсілдерін; әртүрлі қамыр түрлерін дайындау рецептуралары мен тәсілдерін; қамыр илеу үшін механикалық жабдықты қауіпсіз пайдалану: қамыр илеу, шайқауды меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды қатаң сақтауды үйренеді. Дезинфекциялағыш ерітінділерді дайындау, жұмыртқа қабығын өңдеу нұсқаулығын орындау; қамырға бөгде заттардың енуіне жол бермеуге; жабдықтың техникалық ақаулықтарын визуалды түрде анықтауға; дайындалатын қамырға сәйкес жұмыс орнын ұйымдастыруға; келтірілген жемістердің, жаңғақтар мен хош иісті заттардың сапасын бағалауға; ашытқы қамырды</p>	<p>Оқыту нәтижесі 2)Әртүрлі қамыр түрлерін илеу. Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<p>тауарлық көршілестік қағидаларын сақтайды. 4. Сапасыз шикізатты сұрыптайды.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Әртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолданады.</li> <li>2. Қамыр илеу кезінде болатын процестерді түсінеді.</li> <li>3. Қамырды қолсығу тәсілдерін пайдаланады.</li> <li>4. Әртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн желімшесінің сипаттамасын есептейді.</li> <li>5. Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындайды.</li> <li>6. Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолданады.</li> <li>7. Қатпар жасау үдерісінде қатпарлы қамыр үшін май дайындау қағидаларын сақтайды.</li> <li>8. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын сақтайды.</li> <li>9. Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастырады.</li> <li>10. Ашытқы қамырды ашыу және ашықтысыз әдістермен</li> </ol>	<p>кәсіпорындарының экономикасы. Саудалық есептеулер Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.</p>
--	--	---	---	--	--

КҚ 6. Қамырды өңдеу, өнімді жасау	КМ 06. Қамырды бөлшектеп өңдеу, қамырдан өнім жасау	ашытқымен және ашытқысыз дайындау тәсілін қолдануға дағдыланады.		араластырады. 11. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындайды. 12. Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосады.	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру. Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.
		Бұл модуль қамырды өңдеу, қамырдан жартылай фабрикақаттарды, өлшемді және дара өнімдерді дайындау үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ашытқы, бисквиті, үгілмелі, қатпарлы және қайнатылған қамырды өңдеу тәсілдерін; дайындалған жартылай фабрикақаттардың сапа көрсеткіштерін; дара және өлшемді өнімдер алу үшін әртүрлі қамыр түрлерін өңдеу тәсілдерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: дара өнімдердің шығамын	Оқыту нәтижесі 1) Ашытқы қамырды толықсығуды, иінін қандыруды және өндеуді орындау. Бағалаудың өлшемшарттары	1) Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды. 2. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады. 3. Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды. 4. Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін береді. 5. Әртүрлі тартылған ет пен қосындылармен қамырдан өнімдер жасайды.	
			Оқыту нәтижесі 2) Бисквит қамырдан өнімдер жасау. Бағалаудың өлшемшарттары	1. Бисквит қамырды бөлшектеп өндеудің ерекшеліктеріне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады. 2. Санитариялық қағидаларға	



		<p>бақылау үшін салмақ өлшегіш жабдықты пайдалануға;  қамырды өңдеу үшін заманауи құрал-сайманды пайдалануға;  қамырды өңдеу кезінде санитариялық нормалар мен қағидаларды сақтау;  әртүрлі қамыр түрлерін өңдейтін өндірістік учаскелерде жұмыс орындарын ұйымдастыруға;  қамыр жаятын және қамыр тындыратын машинаны, ашытқы қамырды толықсытуға арналған шкафты қауіпсіз әрі дұрыс пайдалануға дағдыланады.</p>		<p>сәйкес бисквитті қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды.  3. Қамырды табақтарға салып, қаптарын оңтайлы қалыңдыққа дейін теңестіреді.  4. Бисквитті қамырдан өнімдер пісіру үшін қалыптар мен капсулаларды дұрыс толтырады.  5. Дайын жартылай фабрикаатты пісіріп, салқындатқаннан кейін, оны қалыптар, капсуладан мұқият алады.</p>	
		<p>Оқыту нәтижесі 3)Қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдеу және одан өнім жасау.  Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қамырды қолмен және машинамен жаяды.</li> <li>2. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, қамыр жаятын машинаны дұрыс пайдаланады.</li> <li>3. Тұтас қабатпен пісіру үшін қамырды 5-6 мм қалыңдықта жаяды.</li> <li>4. Дара өнімдерге арналған қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдейді.</li> </ol>	<p>Оқыту нәтижесі 4)Үгілмелі қамырды бөлшектеп өңдеу.  Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Үгілмелі қамырды бөлшектеп өңдеу кезінде температуралық режимді сақтайды.</li> </ol>		

КҚ 7. Қамырдан ұнды жартылай фабрикагтар мен өнімдерді пісіру	КМ 07 Қамырдан ұнды жартылай фабрикагтар мен өнімдерді пісіру		Бұл модуль қамырдан ұнды жартылай фабрикагтар мен өнімдерді пісіруге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды.  Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: жылулық жабдықты пайдаланудың қауіпсіз	<p>Оқыту нәтижесі 5) Қайнатылған қамырды бөлшектеп өңлеу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <p>1. Қамырды кондитерлік қашқа салады. 2. Қамырды, шарик, сақина, түтікше түрінде қалыптайды.</p>		<p>2. Қамырды қажетті қалыңдық қабатында жаяды. 3. Дайындаманы оймалардың көмегімен кеседі. 4. Тәтті нанға арналған себетшелерді қалыптайды.</p>	
				<p>Оқыту нәтижесі 1) Қамырдан даярланған жартылай фабрикагтар мен өнімдерді пісіруге дайындау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <p>1. Пісіру алдында қамырдан даярланған өнімдердің бетін дайындайды. 2. Өнімнің бетін майлау үшін меланжды пайдалану, қант, жаңғақ, ұнтақтар себу..</p> <p>Оқыту нәтижесі 2) Қамырдан даярланған жартылай фабрикагтар мен өнімдерді пісіру.</p>		<p>Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Еңбекті қорғау Өндірістік оқыту.</p>	

КҚ 8. Әрлегіш жартылай фабрикағтарды,	КМ 08. Әрлегіш жартылай	тәсілдерін, пісірудің температуралық режимі мен уақытын меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасы қағидаларын сақтауы, наубайшының жұмыс орнын ұтымды ұйымдастыруы, қуыру камерасын, электр және газ плитаны уақытында тазалауды жүргізуді; әртүрлі қамыр түрлерінен жартылай фабрикағтар мен өнімдерді пісіру режимін сақтау үшін бағдарламалағыштарды, таймерлерді, термометрлерді пайдалануды үйренеді. Бұл модуль әрлегіш жартылай фабрикағтарды, тартылған етті және	Бағалаудың өлшемшарттары	1. Қамырдан даярланған жартылай фабрикағтар мен өнімдерді пісірудің температуралық және уақыт режимін сақтайды. 2. Пісіру графигін сақтай отырып, әртүрлі қамыр түрлерінен даярланған өнімдерді пісіреді. 3. Пісіріп болғаннан кейін, табақтарды тазалайды, қапсулалар мен қалыптарды жуады.	Технологиялық практика.
			Оқыту нәтижесі 1) Шәрбағ, далағ, карамель дайындау.		Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер

<p>тартылған ет пен қосындыларды дайындау</p>	<p>фабрикааттарды, тартылған етті және салындыны дайындау</p>	<p>салындыны дайындауға қажетті білімдерді, ікемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: шәрбатты, далапты, кремдерді, тартылған етті және салындыны дайындау тәсілдерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды қатаң сақтауды; май және жұмыртқа өнімдерінің сапасын анықтауды;</p>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Әрлегіш жартылай фабрикааттарды дайындау технологиясы мен рецептурасын пайдаланады. 2. Шәрбатты, карамельді қайнатып қояландыру температурасын сақтайды. 3. Далаптың жетілу температурасы мен уақытын сақтайды. 4. Қант пен судың арақатынасын сақтай отырып, инвертті және қантты шәрбат қайнатады. 5. "Әлсіз шарикке" сынама жасайды. 6. Далапты шайқайды. 7. Жұмыртқа-сүтті шәрбат қайнатады. 8. Массаны сулы жылытқышқа ұстайды.</p>	<p>технологиясы. Тауартану. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Жабдық Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері.</p>
		<p>жартылай фабрикааттарды, тартылған етті және кремдерді дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастыруды; кондитерлік цехтің жұмысшыларына қойылатын гигиеналық талаптарды қатаң сақтауды үйренеді.</p>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>Оқыту нәтижесі 2)Кремдер дайындау. 1. Май және жұмыртқа өнімдерінің тағамдық және энергетикалық құндылығын бағалайды. 2. Өртүрлі кремдерді дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады. 3. Кремдер дайындаудың санитариялық режимін сақтайды. 4. Кремдерді сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды. 5. Май және жұмыртқа өнімдерінің сапасын анықтайды.</p>	

	6. Кремлерді шайқайды.		
Оқыту нәтижесі 3) Қантты мастика, желе дайындау.	6. Кремлерді шайқайды.		
Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>3) Қантты мастика, желе</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өңделмеген және қайнатылған мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады.</li> <li>2. Желатинді ерітеді.</li> <li>3. Ағарды қайнатады.</li> <li>4. Қантты қамырды араластырады және жаяды.</li> <li>5. Қантты қамырдан пішіндерді кесіп, жасайды.</li> <li>6. Өнімдерді безендіру үшін сұйық және қатты желені пайдаланады.</li> </ol>		
Оқыту нәтижесі 4) Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындау.	4) Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындау.		
Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шоколадты ерітеді және температурасын тұрақтандырады.</li> <li>2. Шоколадты кристалдайды.</li> <li>3. Шоколадтың қантты және майлы ағаруының алдын алады.</li> <li>4. Шоколадты өнімдерді безендіру үшін пайдаланады.</li> </ol>		
Оқыту нәтижесі 5) Жеміс салындыларды дайындау.	5) Жеміс салындыларды дайындау.		

КҚ 9. Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	КМ 09. Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	Бұл модуль торгтар мен тәтті нандарды жаппай және тапсырыспен безендіруге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипағтайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру тәсілдерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кондитердің жеке бас гигиенасына және жұмсы орнының, ыдыстардың, құралдар мен құрал-сайманның санитариялық жағдайына қойылатын талаптарды қатаң сақтауға; кондитерлік құрал-	Бағалаудың өлшемшарттары	1. Жеміс-жидек салындыларын дайындау технологиясын қолданады. 2. Балғын және қайта өңделген жемістер мен жидектерді түйсіктік бағалауды жүргізеді. 3. Тосапты қояландырады. 4. Жеміс-жидек қайнапасын дайындайды.	
Оқыту нәтижесі 1) Тәтті нандарды безендіру.		Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Тәтті нандарға арналған жартылай фабрикаларды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитке шәрбатты сіңіреді. 3. Өртүрлі қамыр түрлерінен даярланған ж/ф кремдермен немесе жемісті салындымен қаптарлайды. 4. Қамырдан даярланған ж/ф креммен толықтырады. 5. Тәтті нандардың бетін далаппен, желемен, креммен безендіреді.	Оқыту нәтижесі 2) Торгтарды безендіру.	1. Торгтарға арналған жартылай фабрикаларды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитті, үгілмелі, қаптарлы және құрама торгтардың сұрыпталымын салыстырады және таңдайды. 3. Қамырдан даярланған жартылай	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Стандарттау, сертификақтау және метрология негіздері. Кәсіби қазақ (орыс) тілі Кәсіби шетел тілі Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.
		Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Торгтарға арналған жартылай фабрикаларды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитті, үгілмелі, қаптарлы және құрама торгтардың сұрыпталымын салыстырады және таңдайды. 3. Қамырдан даярланған жартылай			

		<p>сайманды жүйелі түрде зарарсыздандыруға; тамақтану уланудың алдын алу жөніндегі шараларды әзірлеуге дағдыланады.</p>	<p>фабрикатты тазалайды, теңестіреді, қабаттайды. 4. Ж/ф креммен немесе жемісті салындымен қабаттайды және бетін безендіреді. 5. Торттың бүйір бетін безендіреді. 6. Кәсіби қазақ (орыс) тілін, кәсіби шетел тілін қолдана отырып жаңа рецептілер жасайды және қолданады</p>	<p>Оқыту нәтижесі 3) Тамақтану улануды және инфекцияларды, ішек құрт ауруларын тудыратын факторларды жою. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Жіті және созылмалы инфекциялық аурулардың, ішек құрт ауруларының туындау себептерін талдайды. 2. Тамақтану улану себептерін талдайды. 3. Санитариялық талаптарға сәйкес кондитерлік құрал-сайманды жуады және өңдейді. 4. Химиялық жемір заттармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды. 5. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды.</p>
<p>Осы нәтиже 4-разрядты кондитердің құзыретін</p>	<p>..</p>	<p>Оқыту нәтижесі 4) "4-разрядты кондитер" біліктілігін алу.</p>		

		игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.	Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өртүрлі қамыр түрлерін илеуді жүзеге асырады.</li> <li>2. Қамырдан жартылай фабрикаларды қалыптастырады.</li> <li>3. Ұн өнімдері мен жартылай фабрикаларды пісіреді.</li> <li>4. Өрлегіш жартылай фабрикаларды дайындайды.</li> <li>5. Жаппай өндірілетін тәтті нандар мен торгтарды безендіреді.</li> <li>6. Тапсырысқа жасалған кондитерлік өнімдерді безендіреді.</li> <li>7. Кондитерлік цехтегі жұмыс орнын ұйымдастырады.</li> <li>8. Қауіпсіздік техникасын және санитариялық нормалар мен қағидаларды сақтайды.</li> <li>9. Кондитерлік құрал-сайман мен құралдарды күтіп ұстайды.</li> <li>10. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды.</li> </ol>	
<b>050804 2 «Даяшы» біліктілігі</b>					
КҚ 10. Кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындалу	КМ 10. Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау	Бұл модуль даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:	Оқыту нәтижесі 1) Еңбек тәртібін сақтау. Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жұмысқа шығу графигін сақтайды.</li> <li>2. Жеке бас гигиенасының қағидалары мен униформа кию қағидаларын сақтайды.</li> <li>3. Жұмыс уақытын тиімді пайдаланады.</li> <li>4. Командада жұмыс жасайды, менеджердің, метрдотельдің өкімін</li> </ol>	Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Еңбекті қорғау Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Кәсіптік қызмет психологиясы мен



		<p>тамақтанатын залдың жұмысшыларына қойылатын талаптарын; жұмыс орнындағы еңбек тәртібі мен мінез-құлық талаптарын; қызмет көрсетуге ыдыстар мен аспаптарды дайындау тәсілдерін; ыдыстардың, аспаптардың түрлерін, олардың функционалдық міндетін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: тағамдар мен сусындарды тасу кезінде қауіпсіздік техникасын қағаз сақтауға, көрсетілетін қызметтердің сапасын жақсартумен байланысатын мәселелерді талқылауға қатысуды үйренеді.</p>	<p>дұрыс орындайды. 5. Еңбекті қорғау бойынша нұсқауларды орындайды.</p> <p>Оқыту нәтижесі 2) Подноспен қауіпсіз жұмыс жасау, ыстық тағамды тәрелкемен беру қағидаларын сақтау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подноспен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасының қағидаларын сақтайды.</li> <li>2. Ыстық тағамды тәрелкемен беру кезінде қауіпсіздік техникасының қағидаларын сақтайды.</li> <li>3. Залды қызмет көрсетуге дайындау барысында туындаған проблемаларды анықтайды.</li> <li>4. Талқылау кезінде көңіл бөлу қажет мәселелерді көтере отырып, жоспарламаға белсенді түрде қатысады.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 3) Ас жаулықтарды, ыдыс-аяқты, аспаптарды қызмет көрсетуге дайындау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Фарфор және фаянс ыдыстардың түрлерін және олармен жұмыс жасау қағидаларын ажырата біледі.</li> <li>2. Металл және шыны ыдыстардың түрлерін және олармен жұмыс жасау қағидаларын ажырата біледі.</li> <li>3. Подностың түрлерін және онымен жұмыс жасау қағидаларын ажырата біледі.</li> <li>4. Ас жаулықтардың түрлерін ажырата біледі.</li> </ol>	<p>этикасы. Кәсіптік эстетика және дизайн. Кәсіпорынның экономикасы. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.</p>
--	--	--	---	---

	КҚ 11. Қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру.			5. Қызмет көрсетер алдында ыдыстар мен аспаптарды сүртеді. 6. Қызмет көрсетуге арналған ас жаулықтарды, ыдыс-аяқты және аспаптарды алады. 7. Сервизмен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.	
КҚ 11. Қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру.	КМ 11. Қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру.	Бұл модуль қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыруға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: қонақтармен қарым-қатынасты жүзеге асыру және ұсынылатын сатуды жүзеге асыру үшін кәсіптік қазақ (орыс) тілі және кәсіптік ағылшын тілін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: мәзір құрастыруы, мәзірге енгізілген тағамдардың сипаттамасын беруді; қазақ (орыс) және ағылшын тілдерінде кәсіптік сөйлеу мәдениетіне үйренеді.	Оқыту нәтижесі 1)Тағамға берілетін татымдылар мен дәмдеуіштердің түрлерін сипаттау. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Өнімдердің тағамдық құндылығын және татымдылар мен дәмдеуіштердің сапа көрсеткіштерін анықтайды. 2. Татымдылар мен дәмдеуіштердің негізгі түрлерін сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтайды. Оқыту нәтижесі 2)Мәзір құрастыру. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Мәзірдің мазмұнына әсер ететін факторларды есептейді. 2. Қызмет көрсетілетін келушілердің құрамына, қызмет көрсету кәсіпорны мен нысанына қарай мәзірдің түрлерін ажырата біледі. Оқыту нәтижесі 3)Кәсіптік сөйлеу мәдениетін меңгеру. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Серіктестік әңгіме жүргізу тәсілдерін меңгереді. 2. Кәсіптік және сөйлеу этикасының талаптарын сақтайды. 3. Қақтығыс жағдайларда өзін ұқыпты ұстайды.	Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Кәсіптік эстетика және дизайн. Кәсіптік қазақ (орыс) тілі, кәсіптік ағылшын тілі. Тағамдардың аспаздық сипаттамасы. Тауартану. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.	

				<p>4. Кәсіптік этикамен қабылданған сөз айналымдарын қолданады.</p> <p>Оқыту нәтижесі 4) Тұлғааралық қарым-қатынастың қағидаларын сақтау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қарым-қатынас түрлерін, құралдарын, функциялары мен нысандарын ажырата біледі.</li> <li>2. Іскерлік қарым-қатынастың ерекшеліктерін белгілейді.</li> <li>3. Іскерлік қарым-қатынаста тосқауылдарды жеңе біледі.</li> <li>4. Кәсіптік қызметінде іскерлік қарым-қатынас этикасы мен тәсілдерін сақтайды.</li> </ol>	
<p>КҚ12. Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау</p>	<p>КМ12. Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау</p>	<p>Бұл модуль тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды.</p> <p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:</p> <p>дастарқан жаю тәсілдерін; қызмет көрсету түріне қарай тәрелкелер мен бокалдарды қою, аспаптарды қою қағидаларын меңгереді.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар:</p> <p>таңғы ас, түскі ас және кешкі қызмет көрсету үшін</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1) Үстелге дастарқан жаю, кенеп майлықтарды жинастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Әртүрлі қызмет көрсету түрлері үшін дастарқан мен майлықтарды көлеміне қарай таңдайды.</li> <li>2. Майлықтарды жай және күрделі тәсілдермен жинастырады.</li> <li>3. Үстелге дастарқанды 2 тәсілмен жаяды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 2) Үстелге тәрелкелерді орналастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кәсіпорынның этикет қағидалары мен стандарттарына сәйкес, алдын ала және орындаушылық ыдыс даярлау кезінде тәрелкелерді орналастырады.</li> <li>2. Тәрелкелерді тасу үшін подносты пайдаланады.</li> </ol>	<p>Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Еңбекті қорғау Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Кәсіптік эстетика және дизайн. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.</p>	

		залдың ыдыстарын алдын ала даярлауды орындауға үйренеді.	<p>3. Тамақтанатын залда төрелкелермен және подноспен жүрген кезде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі 2) Үстелге аспаптарды орналастыру.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Бірегей тағамдарға арналған асхана аспаптарын міндеті бойынша пайдаланады.</p> <p>2. Дастарқан жаю аспаптары мен керек-жарақтарды пайдаланады.</p> <p>3. Кәсіпорынның этикет қағидалары мен стандарттарына сәйкес, алдын ала және орындаушылық ыдыс даярлау кезінде аспаптарды орналастырады.</p>
			Оқыту нәтижесі 4) Үстелге хрусталь және шыны ыдысты орналастыру.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Рюмка, бокал, стакандардың сыйымдылығы мен міндетін айқындайды.</p> <p>2. Кәсіпорынның этикет қағидалары мен стандарттарына сәйкес, алдын ала және орындаушылық ыдыс даярлау кезінде рюмкалар мен бокалдарды орналастырады.</p> <p>3. Шыны ыдысты тасу кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p>
			Оқыту нәтижесі 5) Таңғы асқа дастарқан жаю.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Таңғы астың мезіріне сәйкес ыдыс пен аспаптарды таңдайды.</p> <p>2. Өргүрлі күрделілік деңгейінде</p>

	КҚ 13. Банкет залын дайындау және банкеттерге қызмет көрсету.		Бұл модуль банкет залын дайындауға және банкетке қызмет көрсетуге қажетті білімдерді, ікемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: мейрам кештеріне, бейресми банкеттерге және "фуршеттерге", ресми	<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>Бұл модуль банкет залын дайындауға және банкеттерге қызмет көрсетуге қажетті білімдерді, ікемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: мейрам кештеріне, бейресми банкеттерге және "фуршеттерге", ресми</p>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Жеке және топтық қызмет көрсету кезінде түскі ас үшін әртүрлі күрделілік деңгейінде ыдыс даярлауды орындайды.</p> <p>2. Түскі асқа берілетін тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді.</p>	<p>Ыдыс даярлауды орындайды.</p> <p>3. Таңғы асқа берілетін тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді.</p>
КҚ 13. Банкет залын дайындау және банкеттерге қызмет көрсету.	КМ 13. Банкет залын дайындау және банкетке қызмет көрсету.	Бұл модуль банкет залын дайындауға және банкетке қызмет көрсетуге қажетті білімдерді, ікемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: мейрам кештеріне, бейресми банкеттерге және "фуршеттерге", ресми	<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Банкет басталғанға дейін қатысушылардың санын, қонақтарды үстелге отырғызу схемасын, тағамдар мен дәмтатымдардың атауын - жалпы мөлшерін, тағамдағы порция санын, тапсырыстарды орындау мерзімін, тамақ берілетін ыдыс-аяқ түрлерін анықтайды.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 6)Түскі ас мәзірі бойынша түскі уақытта дастарқан жаю.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Жеке және топтық қызмет көрсету кезінде түскі ас үшін әртүрлі күрделілік деңгейінде ыдыс даярлауды орындайды.</p> <p>2. Түскі асқа берілетін тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді.</p> <p>Оқыту нәтижесі 7)Кешкі қызмет көрсетуге дастарқан жаю.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Қонақтың тапсырысына сәйкес алдын ала дастарқан жаюды орындайды.</p> <p>2. Тематикалық қызмет көрсету кезінде декор элементтерін пайдаланады.</p>	<p>Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру.</p> <p>Кәсіптік эстетика және дизайн.</p> <p>Кәсіптік қазақ (орыс) тілі.</p> <p>Кәсіптік ағылшын тілі.</p> <p>Өндірістік оқыту.</p> <p>Кәсіптік практика.</p>	



		<p>банкеттерге қызмет көрсету ерекшеліктерін, тәсілдерін меңгереді.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: әртүрлі банкеттер үшін дастарқан жаюға; пайдаланылған ыдысты уақытында жинауға; қонақтың қалауы бойынша таза тәрелкелер мен аспаптар беруге дағдыланады.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 2) Банкетке қызмет көрсету.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Даяшылардың толық және ішінара қызмет көрсетуімен банкетке дастарқан жаяды.</li> <li>2. Фуршет банкеті үшін дастарқан жаяды.</li> <li>3. Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, тағам мен дәмтатымдар береді.</li> <li>4. Сусын құяды және еселеп құяды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 3) Пайдаланылған ыдысты алып тастау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қызмет көрсету үдерісінде пайдаланылған ыдысты ауыстырады;</li> <li>2. Сынған ыдысты ауыстырады, сынықтарды алып тастайды;</li> <li>3. Ыдыс жинау үшін арнайы арбашаны пайдаланады;</li> <li>4. Сынған ыдысты жинау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</li> </ol>	<p>2. Бір даяшының қызмет көрсетуіне арналған үстелдегі орындар санын анықтайды.</p> <p>3. Тағамды "үстелге", "ыдысқа", тәрелкеде порциялармен береді.</p> <p>4. Қызмет көрсету барысында сусынды еселеп құяды.</p>	
<p>КҚ 14. Тамақтандыру кәсіпорнының</p>	<p>КМ 14. Келушілерге қызмет көрсету.</p>	<p>Бұл модуль тамақтандыру кәсіпорнының келушілеріне қызмет көрсетуге қажетті</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1) Қонақтарды қарсы алу және оларды үстелге отырғызу.</p> <p>Бағалаудың</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қонақтармен қарым-қатынас</li> </ol>	<p>Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру.</p>	



<p>қонақтарына қызмет көрсету</p>		<p>білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: қазақ, ағылшын және орыс тілдерінде сәлемдесу, қоштасу, тілек білдіру нысандарын; келушілермен есеп айырысу тәсілдерін; бақылау-кассалық аппараттармен, POS-терминалдармен жұмыс жасауды; төлем карталарының түрлерін; саудалық есептеу техникасын меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қонақтарды қарсы алып, оларды үстелге отырғызуды қонақтармен қазақ (орыс), ағылшын тілдерінде араласуды; "ұсынбалы сатудың" не екенін, жаңа және фирмалық тағамды ілгерілету әдістерін түсіну; сапа көрсеткіштеріне сай келмейтін тағамды</p>	<p>өлшемшарт тары:</p>	<p>кезінде мемлекеттік, ағылшын және орыс тілдерінде сәлемдесу, қоштасу, тілек білдіру нысандарын қолданады. 2. Тәулік уақытына сәйкес және этикетті сақтай отырып, қонақтарды қарсы алады. 3. Тапсырыс берілген үстелге бағыт көрсетеді. 4. Мемлекеттік, ағылшын және орыс тілдерінде сөйлейді.</p>	<p>Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Саудалық есептеулер. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Кәсіптік қазақ (орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі. Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы. Тағам мен сусындардың аспаздық сипаттамасы. Еңбекті қорғау. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.</p>
	<p>Оқыту нәтижесі 2) Тапсырыс қабылдау. Бағалаудың өлшемшарт тары:</p>	<p>1. Тағам мен сусындардың аспаздық сипаттамасын береді, сусынмен тағамның үйлесімін ұсынады. 2. Қонақты бағдарламалармен және белгілі бір күн мен сағатта болатын жеңілдіктермен таныстырады. 3. Мәзір папкасын дұрыс береді. 4. Аперитив ұсынады. 5. "Ұсынбалы сату" жүзеге асырады. 6. Тағам таңдауда көмектеседі. 7. Тапсырыс мәліметтерін нақтылайды. 8. Тапсырысқа сәйкес алдын ала дастарқан жаяды.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 3) Тапсырыстарды жасауға және буфетке беру. Бағалаудың өлшемшарт тары:</p>	<p>1. Тапсырысты орындау үшін ыдыс-аяқты алады, ыдыс-аяқ пен тапсырысты сәйкесінше ыстық</p>	

		қайтаруды жүзеге асыруды үйренеді.	<p>және салқын цехке береді. 6. Өнімдерді алу үшін чекті өткізіп береді.</p> <p>Оқыту нәтижесі 4) Буфеттегі дайын тағамдарды, дәмтағымдарды, сусындарды алу және тарату. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Тапсырысты жинайды. 2. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, тапсырыс берілген тағамды алады да, подносқа қояды. 3. Жасалған тағам мен сусындардың шығымы мен сапасын бақылайды.</p> <p>Оқыту нәтижесі 5) Тапсырыс берілген тағам мен сусындарды қонақтарға беру. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Тағамды подноспен беру кезінде қауіпсіздік техникасының талаптарын сақтайды. 2. Қосалқы үстелден көжелерді береді. 3. Подностың көмегімен екінші тағамды әкеледі. 4. Тағамды бір, екі, үш тәрелкемен әкеледі.</p> <p>Оқыту нәтижесі 6) Қызмет көрсету аяқталғаннан кейін қонақтармен есеп айырысу. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Шотты дұрыс ресімлейді. 2. Фискалдық чекті өткізіп береді. 3. Бақылау-кассалық машиналарды, POS-терминалдарды қолданады. 4. Саудалық есептеулерді орындайды.</p> <p>Оқыту нәтижесі 7) Қызмет көрсетіп болғаннан</p>
--	--	------------------------------------	--



			<p>кейін тамақтанатын және қосалқы үстелдерді жинау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пайдаланылған тәрелкелерді, асхана аспаптарын, дастарқандарды ауыстыру және жинау қағидаларын сақтайды.</li> <li>2. Үстел жинау мерзімдерін, тәсілдерін және бірізділігін сақтайды.</li> <li>3. Ыдыс пен аспаптарды тасу үшін арнайы арбаларды пайдаланады.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 3) 4-разрядты "Даяшы" біліктілігін алу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мәзір бойынша тағам тандау кезінде қонақтаға консультация береді.</li> <li>2. Тамақтанатын залда қонақтарға қызмет көрсетеді: таңғы ас, бизнес-ланч, түскі ас, кешкі ас.</li> <li>3. Банкеттерге және қабылдауларға қызмет көрсетеді.</li> <li>4. Бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсетеді.</li> <li>5. Сауда залында жиһазды дұрыс орналастырады.</li> <li>6. Алдын ала және орындаушылық дастарқан жаюды орындайды.</li> <li>7. Тамақтанатын залда қонақжай ахуал қалыптастырады.</li> <li>8. Мәзірді дұрыс береді және таныстырады.</li> <li>9. Тағам мен сусындарды әртүрлі</li> </ol>
<p>Осы нәтиже 4-разрядты даяшының құзыретін игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.</p>			

				тәсілдермен береді. 10. Пайдаланылған ыдысты арнайы тәсілмен жинайды. 11. Этикет қағидаларын сақтай отырып, қонақтармен есеп айырысуды жүргізеді, шот бланкін береді. 12. Қызмет көрсету түріне сәйкес үстелдерді орналастырады. 13. Мәзірге енгізілген тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді. 14. Бұқаралық салтанатқа қызмет көрсету кезінде командала жұмыс жасайды. 15. Мейрамхананың талаптарына сәйкес шот бланкілерін толтырады.	
<b>050806 3 – «Технолог-менеджер» орта буын маманы</b>					
<b>КҚ 15.</b> Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру	<b>КМ 15.</b> Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру	Бұл модуль тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыруға қажетті білімдерді, ікемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: азық-түлік тауарларының түйсіктік және зертханалық талдауды; кәсіпорынды жабдықтау, материалдық-техникалық құндылықтарды пайдалану нормаларын, бір рет	Оқыту нәтижесі 1) Жеткізушілерді табу, тауар жеткізуге арналған шарттарды құрастыру.  Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Нормативтік құжаттаманың негізінде шарттар құрастырады. 2. Жеткізілімді ұйымдастырудың тиімді нысандары мен түрлерін таңдайды. 3. Жеткізілетін тауарлардың сапасын талдайды және бағалайды. 4. Жеткізушілер бойынша деректер базасын құрады.	Экономика негіздері Құқық негіздері Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы Азық-түлік тауарларының тауартануы Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена Ұйым және сала технологиясы	
		Оқыту нәтижесі 2) Тауар қорларын қалыптастыру. Бағалаудың өлшемшарттық қасиеттерін бағалайды.			

		<p>пайдаланылатын заттардың шығын нормаларын меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жеткізушілермен шарттар жасауға; қойма ішіндегі тауар ауыс-түйісін ұйымдастыруға; тауарлық-материалдық құндылықтарды есепке алу үшін құжаттама жүргізуге дағдыланады.</p>	<p>ары:</p>	<p>2. Тамақтандыру кәсіпорны үшін тауар қорларының нормаларын сақтайды. 3. Тауар қорларының жай-күйін талдайды. 4. Тауарлық көршілесістік қағидаларын сақтай отырып, қорларды қаттайды және сақтайды. 3) Біріншілік есеп құжаттарын құрастыру. Бағалаудың өлшемшартт ары:</p>	<p>Тамақ пен кондитерлік өнімдердің сұрыпталымы және сапасы Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу Кәсіптік практика.</p>
		<p>Оқыту нәтижесі 4) Түгендеу жүргізу.</p>	<p>1. ҚР-да бухгалтерлік есепті ұйымдастыру тәртібін реттейтін заңнамалық актілер мен нормативтік құжаттарды қолданады. 2. Тауарлық, ақшалай және есеп айырысу операциялары бойынша құжаттарды ресімдейді. 3. Өндіріске шикізаттың келіп түсуін құжағ жүзінде ресімдейді. 4. Бастапқы құжаттаманы толтырады және бюджеттік есеп жазбаларын құрастырады.</p>	<p>1. ҚР-да бухгалтерлік есепті ұйымдастыру тәртібін реттейтін заңнамалық актілер мен нормативтік құжаттарды қолданады. 2. Тауарлық, ақшалай және есеп айырысу операциялары бойынша құжаттарды ресімдейді. 3. Өндіріске шикізаттың келіп түсуін құжағ жүзінде ресімдейді. 4. Бастапқы құжаттаманы толтырады және бюджеттік есеп жазбаларын құрастырады.</p>	
		<p>Оқыту нәтижесі 4) Түгендеу жүргізу.</p>	<p>1. Қабылданған тәртіпті сақтай отырып, тауарлық-материалдық құндылықтарды есептен шығаруды жүргізеді. 2. Түгендеу тізімін және салыстыру тізімдемесін ресімдейді. 3. Түгендеудің анықталған</p>		

			<p>нәтижелерін бекітеді. 4. Материалдық құндылықтар мен ақшалай қаражаттың сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 5) Ревизия жүргізу. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Тәртіпке сәйкес дебиторлық және кредиторлық қарыздың есебін орындайды. 2. Кіріс пен шығыс сметаларын құрастырады. 3. Ревизия нәтижелері бойынша тексеру актіні құрастырады. 4. Негізгі қаражаттың, материалдық емес активтердің, дайын өнімнің, қаржылық нәтижелердің есебін жүргізеді. 5. Бюджет шығындарын санкциялауды жүзеге асырады.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 6) Тамақтандыру кәсіпорны бағдарламаларының есептерін орындайды. Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Тамақтандыру кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын айқындайды. 2. Бір күндік мәзір жоспарын құрастырады. 3. Дайын өнімді іске асыру графигін әзірлейді. 4. Өнім тізімдемесін құрастырады. 5. Өндірістік цех ауданын анықтайды.</p>	

КҚ 16. Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	КМ 16. Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	Бұл модуль жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыруға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: Қазақстан Республикасының еңбек саласындағы заңнамасын; еңбек шартын құру, материалдық жауапкершілікті тағайындау тәртібін; ұжымды тиімді басқару әдістерін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жұмыс уақытының есебін жүргізуді; жалақыны есептеу үшін орындалған жұмыстарға табельдер мен нарядтарды толтыруды үйренеді.	Оқыту нәтижесі 1)Еңбек шартын жасасу. Бағалаудың өлшемшарты ары: 1. Лауазымдық міндеттерді көрсете отырып, қабылданған құрылымға сәйкес еңбек шартын құрастырады. 2. Еңбек шартын белгілі бір тәртіпте құрастыру кезінде материалдық жауапкершіліктің міндетін қабылдайды. 3. Еңбек шарттарының типтері мен түрлерін ажырата біледі. 4. Еңбек шарты тараптарының материалдық жауапкершілігінің түрлерін ажырата біледі.	Философия негіздері Саясаттану және әлеуметтану негіздері Экономика негіздері Құқық негіздері Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу Кәсіптік қызметті құқықтық қамтамасыз ету Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы Тіршілік қызметінің қауіпсіздігі Ұйым және сала технологиясы Менеджмент Персоналды
			Оқыту нәтижесі 2)Жұмысшыларды жұмысқа қабылдау және жұмыстан шығару кезінде Еңбек Кодексін сақтау. Бағалаудың өлшемшарты ары: 1. ҚР Еңбек Кодексінің негізгі баптарын қолданады. 2. Еңбек тәртібінің негізгі ережелерін талдайды. 3. Еңбек даулары мен қақтығыстарын шешеді.	
			Оқыту нәтижесі 3)Жалақыны есептеу. Бағалаудың өлшемшарты ары: 1. Белгіленген тәртіпке сәйкес жұмыс уақытын пайдалануды есепке алу табелін толтырады. 2. Мерзімдік жалақыны, демалыс ақысын, уақытша еңбекке	

			<p>кабілетсіздік жәрдемақысын, үстеме ақша, үстемақы төлеу кезінде жұмысшылардың әртүрлі санаттарының жалақысын есептеуді орындайды.</p> <p>3. Жалақыдан шегерістің есебін орындайды.</p> <p>4. Еңбек ақысын төлеу бойынша бухгалтерлік жазбалар жүргізеді.</p>	<p>қабілетсіздік жәрдемақысын, үстеме ақша, үстемақы төлеу кезінде жұмысшылардың әртүрлі санаттарының жалақысын есептеуді орындайды.</p> <p>3. Жалақыдан шегерістің есебін орындайды.</p> <p>4. Еңбек ақысын төлеу бойынша бухгалтерлік жазбалар жүргізеді.</p> <p>Оқыту нәтижесі 4) Кәсіпорынды басқару құрылымын әзірлеу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еңбек бөлінісінің мақсатқа сәйкестігін түсінеді.</li> <li>2. Жұмысшылар арасында өкілеттерді бөледі.</li> <li>3. Сатшы және деңгейлес коммуникацияны ұйымдастырады.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 5) Ұжымды тиімді басқару.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өртүрлі ынталандыру әдістерін пайдалана отырып, жұмысшыларды қызметке ынталандырады.</li> <li>2. Жұмыс барысында туындаған мәселелерді шешеді.</li> <li>3. Өз құзыретінің шеңберінде шешім қабылдайды.</li> <li>4. Қақтығыс жағдайлардың алғышарттарын жояды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 6) Келіссөздер жүргізу.</p>	<p>басқару</p> <p>Еңбекті қорғау</p> <p>Кәсіптік практика</p>
--	--	--	---	---	---

<p>КҚ 17. Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау</p>	<p>КМ 17. Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау.</p>	<p>Бұл модуль мейрамханаға келген қонақтардың мәдениеті мен салт-дәстүрлерін ескере отырып, оларға қызмет көрсету сапасын бақылауды жүзеге асыру, сондай-ақ қонақтармен тиімді коммуникацияны жүзеге асыру үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>сапа менеджменті жүйесін, көрсетілетін қызметтердің сапасын қамтамасыз ету және басқару бойынша іс-шараларды жоспарлауды және іске асыруды меңгереді.</li> </ul>	<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. "Ымыра" стратегиясын қолдану арқылы келіссөздер жүргізеді. 2. Тиімді коммуникацияны жүзеге асырады. 3. "Телефон этикетін" сақтай отырып, телефон қоңырауларына жауап беруді жүзеге асырады.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 1) Мәдени бағыт-бағдарды ескере отырып, нысаналы топтардың ерекшелігін анықтау.</p>	<p>1. Мәдениет, іскери этика және этикет ерекшеліктері жайлы білімін дұрыс қолданады. 2. Қонақтардың мәдениеті мен салт-дәстүрін ескере отырып, оларға сәлемдесіп, қоштасады және қызмет көрсетеді.</p>	<p>Мәдениеттану Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы Кәсіптік қазақ (орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі. Тамақтандыру кәсіпорнын техникалық жабдықтау Тамақ пен кондитерлік өнімдердің сұрыпталымы және сапасы Кәсіптік эстетика және дизайн Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру</p>
			<p>Оқыту нәтижесі 2) Мәдениетаралық коммуникацияның әртүрлі нысандарын пайдалану.</p>	<p>1. Сәлемдесу, іскери әңгіме жүргізу, қарым-қатынас үдерісінде берілетін ақпаратты жіберу, өңдеу және түсіндіру ерекшеліктерін бағалайды. 2. Мәдениетаралық коммуникацияның төрт негізгі нысанын пайдаланады - тура, қосымша, жанама және тікелей.</p>	

		<p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар:</p> <p>кәсіпорын интерьерін өзекті етіп безендіру үшін, стиль туралы түсінік қалыптастыруды;</p> <p>орынжайлардың жабдығы үшін түс гаммасын, аксессуарларды таңдауды; қонақтарға тамақтандыру кәсіпорнында банкеттермен қатар жүретін салтанатты іс-шараларды өткізу мүмкіндіктерін ұсынуды; тапсырыстарды қабылдау және ресімдеу, қосымша қызметтер ұсыну мәселелері бойынша, мезір құрастыру кезінде тапсырыс берушімен жұмыс жасауды үйренеді.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 3)Сапа менеджменті жүйесін жоспарлау және енгізу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сапа менеджменті жүйесін сатылы жоспарлау мен енгізуді қолданады.</li> <li>2. Елдердің ұлттық сертификаттау жүйелерінің сәйкестік белгілерін сәйкестендіреді.</li> <li>3. Сапа жүйесін жоспарлау және енгізу үшін мақсаты, мерзімдері, ресурстары бар жобаны ресімдейді.</li> <li>4. Өртүрлі тауарларды таңбалаудың техникалық тәсілдерінің тізбесін құрастырады (арнайы таңба, Сәйкестік белгісінің жалпақ немесе бедерлі суреті, затбелгілер, таспалар, заттаңбалар).</li> </ol>	<p>Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау Ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелері Стандарттау, метрология және сертификаттау. Қаржы, кредит, салық. Кәсіптік практика.</p>
	<p>Оқыту нәтижесі 4)Сауда залының интерьерін безендіру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Орынжайдың ішкі бұйымдарының заманауи тәсілдерін, жарықтандыруға, жиһазға, тематикалық аксессуарларға қойылатын талаптарды пайдаланады.</li> <li>2. Залды безендіретін түс гаммасын таңдайды, тематикалық аксессуарларды қолданады.</li> </ol>			



	<p>Оқыту нәтижесі 5) банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшартт ары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Банкеттер мен қабылдауларды сатылы ұйымдастырады және өткізеді.</li> <li>2. Персонал мен әкімшіліктің іс-әрекеттерін толығырақ және уақытында келісіп алады.</li> <li>3. Мәзір құрастыру кезінде тапсырыс берушіге консультация береді.</li> <li>4. Банкетке қызмет көрсетумен айналысатын персоналдың жұмыс графигін құрастырады.</li> <li>5. Банкетті өткізу жоспарын құрады.</li> </ol>	
	<p>Оқыту нәтижесі 6) Банкетке дайындау кезеңінде тапсырыс берушімен жұмыс жасау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшартт ары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Залда үстелдерді орналастыру схемасын; қонақтарды үстелге отырғызу жоспарын; аперитивті қалай және қашан беру керектігі жөнінде; музыкалық сүйемелдеуді ұйымдастыру тәсілдерін келіседі.</li> <li>2. Ықтимал залалды өтеу қағидаларымен таныстырады.</li> <li>3. Үстелдерді безендіреді.</li> <li>4. Берілген залда банкетті өткізу мүмкіндіктерін көрсетеді.</li> <li>5. Тапсырыс берушіні мейрамхананың ережелерімен және қызмет көрсету тәртібімен</li> </ol>	

			<p>таныстырады.</p> <p>Оқыту нәтижесі 7) Банкетті, қабылдауды ұйымдастыруға және өткізуге тапсырыстарды ресімдеу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қолма-қол ақшамен, кредитке есеп айырысу жүргізеді, алғытөлем қабылдайды.</li> <li>2. Қосымша қызметтерді ұсынады.</li> <li>3. "Тапсырыс-шотты" толтырады.</li> <li>4. Такси шақыртады, музыкалық қызмет көрсетуге және фотоға түсіруге тапсырыстарды қабылдайды.</li> </ol> <p>Оқыту нәтижесі 8) Банкетке қызмет көрсету жобасын әзірлеу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ұсынылған тақырыптардың біріне банкетке қызмет көрсету жобасын әзірлеу.</li> <li>2. Залда үстелдерді орналастыру схемасын; қонақтарды үстелге отырғызу жоспарын әзірлеу.</li> <li>3. "Тапсырыс-шотты" толтыру.</li> <li>4. Ыдыс, аспаптар, асжаулықтар есебін орындау.</li> <li>5. Өндірістен тағамды алуға өтінім ресімдеу.</li> <li>6. Бардан сусын алуға өтінім ресімдеу.</li> <li>7. Банкет залын безендіру үлгісін ұсыну.</li> </ol>	
КҚ 18 Ішкі	КМ 18. Ішкі	Бұл модуль ішкі	Оқыту нәтижесі 1) Өнімге арналған нормативтік-	Кәсіптік қазақ

құжаттаманы әзірлеу	құжаттаманы әзірлеу	құжаттаманы әзірлеу, нормативтік-технологиялық құжаттама базасын құру, түйіндеме, өтінім, қызметтік жазбахағ, өтініш, сенімхат құрастыру үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу негіжесінде білім алушылар: компьютерлік бағдарламаларды, құжаттаманы әзірлеу және бекіту тәртібін меңгереді. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: технологиялық карталар құрастыру, каталогтар құрастыру, Microsoft Word файлдарын құрастыру, редакциялау, сақтау, құжатты форматтауды; мезірді ресімдеу үшін графикалық мүмкіндіктерді пайдалануды; кешенді құжат құрастыруды үйренеді.	техникалық құжаттама бойынша деректер базасын құру. Бағалаудың өлшемшартты ары: 1. Тағам мен өнімдердің рецептурасын әзірлейді, ж/ф және дайын өнімдердің шығымын анықтайды. 2. Құжаттаманы бекіту тәртібін сақтайды. 3. Өнім мен тағамға арналған технологиялық карталар каталогын әзірлейді. Оқыту нәтижесі 2) Тамақтандыру кәсіпорнын басқару құжаттарын құрастыру. Бағалаудың өлшемшартты ары: 1. Түйіндеме, жұмысқа қабылдау туралы арыз, түсіндірмелі жазбахағ, сенімхат құрастыру.	(орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі. Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау Ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелері Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу Ұйым және сала технологиясы Персоналды басқару Кәсіптік практика.
КҚ 19. Кәсіпорынның кірістілігін	КМ 19. Тамақтандыру кәсіпорнынның	Бұл модуль тамақтандыру кәсіпорнынның кірістілігін қамтамасыз етуге қажетті	Оқыту нәтижесі 1) Банктен тұтынушылық мұқтажлықтарға кредитті ресімдеу және алу.. Бағалаудың 1. Кредиттеу қағидағтарын	Валюта-қаржы операциялары Қаржы, кредит,

камтамасыз ету	кірістілігін қамтамасыз ету.	<p>білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Банктен кредит алу. Салық салынағын пайданы дұрыс есептеу.</p> <p>Нақты валюта бағамын дұрыс есептеу.</p> <p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:</p> <p>шағын және орта бизнес кәсіпорындарын кредиттеу қағидағтарын, кредит беру, салық салуды нормативтік реттеу тәртібін меңгереді.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар:</p> <p>қарыз пайызын және кредитті пайдалану пайызын анықтауды, ұсынылған деректердің негізінде нақты валюта бағамын есептеу, салықтың әртүрлі түрлерін есептеуді; жарманалық қызмет жөніндегі ақпаратты басқару, жарнамалық акцияларды ұйымдастыру және өткізу, қонақтардың пікірлерін зерделеу және тұжырым жасау, нәтижелер бойынша жақсарту</p>	<p>өлшемшарт ары:</p> <p>Оқыту нәтижесі 2) Валюта түрлерін ажыраға білу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарт ары:</p> <p>Оқыту нәтижесі 3) Қосылған күн салығын есептеу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарт ары:</p> <p>Оқыту нәтижесі 4) Жарнамалық іс-шараларды өткізуді жоспарлау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарт ары:</p> <p>Оқыту нәтижесі 5) Өнімді ілгерілетуге және қонақтарды тартуға бағытталған арнайы акцияларды ұйымдастыру және өткізу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарт</p>	<p>түсінеді.</p> <p>2. Кредит шартын ресімдей алады.</p> <p>3. Қарыз пайызы мен кредитті пайдалану пайызын анықтайды.</p> <p>1. Ұсынылған деректердің негізінде нақты валюта бағамын есептейді.</p> <p>1. Ел экономикасы үшін салықтың мәнін түсінеді.</p> <p>2. Салық сомасын есептейді және оны қонаққа түсіндіреді.</p> <p>1. Әртүрлі жарнама түрлерін пайдалана отырып, тауарлар мен қызметтерді ілгерілетуге бағытталған іс-шараларды қолданады.</p> <p>2. Тауарлар мен қызметтерді ілгерілетуге қатысу үшін команда құрады.</p> <p>3. Әр кезеңде қатысушылардың қызметін жоспарлайды.</p> <p>4. Жарнамалық қызмет бойынша ақпаратты басқарады</p> <p>1. Өнімдер мен қызметтерді ілгерілетуге әртүрлі акция</p>	<p>салық</p> <p>Маркетинг</p> <p>Экономика негіздері</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы.</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарындағы бухгалтерлік есеп</p> <p>Кәсіптік қызметті құқықтық қамтамасыз ету.</p> <p>Ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелері</p> <p>Менеджмент</p> <p>Персоналды басқару</p> <p>Кәсіптік практика.</p>
----------------	------------------------------	---	---	--	---

		<p>жоспарын құрастыруды үйренеді.</p>	<p>ары:</p> <p>түрлерін қолданады. 2. Тұтынушылық сұранымды арттыруға бағытталған акцияларды ұйымдастырады.</p> <p>Оқыту нәтижесі 7)Қонақтардың пікірлерін зерделеудің негізгі әдістемелерін пайдалану.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пікірлерді зерделеудің статистикалық әдістерін қолданады.</li> <li>2. Қонақтардың пікірлерін зерделеп, тұжырым жасайды.</li> <li>3. Нәтижелер бойынша жақсарту жоспарын құрастырады.</li> </ol>	
	<p>Осы нәтиже орта буын маманының құзыретін игеруді және оларды білктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1)Технолог-менеджер білктілігін алу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Өндірісті стратегиялық және операциялық жоспарлауды жүзеге асырады.</li> <li>2. Қызметшілермен өндірісті және сауда залын жиынтықтайды.</li> <li>3. Шығындарды бақылайды.</li> <li>4. Тауар қорларының сапасы мен санын тексереді.</li> <li>5. Қонақтардың пікірлерін талдайды.</li> <li>6. Азық-түлік сағып алуды ұйымдастырады, өнімдерді сақтайды және өндіруге береді.</li> <li>7. Тиісті сапасы бар тауар қорларын құрады, оларды өндірістің үздіксіз жұмыс жасауы үшін жеткілікті болатын ең аз көлем деңгейінде</li> </ol>		

				<p>сақтайды.</p> <p>8. Жеткізушілерді ұтымды тандауды жүзеге асырады.</p> <p>9. Кәсіпорынның бағаларын және бағалық саясатын айқындайды.</p> <p>10. Еңбек шығындарын, пайданы, пайда маршасын анықтайды.</p> <p>11. Инжиниринг мәзiрді - мезiрдегi тағамға баға берудің заманауи тәсілін қолданады.</p> <p>12. Тамақтандыру кәсіпорнының стандарттары мен нормаларын әзірлейді.</p> <p>13. Корпоративтік мәдениетті қалыптастырады және қолдайды.</p> <p>14. Персоналды басқару қызметінің ұйымдық құрылымын қалыптастырады.</p> <p>15. Кадрлық басқару шешімдерін қабылдайды.</p> <p>16. Персоналды аттестаттауды жүргізеді.</p> <p>17. Жұмысшылар еңбегінің нәтижелерін ескереді және бақылайды.</p> <p>18. Компьютердің, мамандандырылған компьютерлік бағдарламалардың көмегімен ақпаратты өңдейді.</p> <p>19. Интернетті және мультимедиялық технологияларды пайдалану дағдыларын меңгереді.</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>20. Жанжалдарды шешеді, командада жұмыс жасайды, корпоративтік мәдениетті сақтайды.</p> <p>21. Нарықтың жай-күйін, көрсетілетін қызметтерге сұранымды талдайды, позициялық сауда-саттық жүргізеді.</p> <p>22. Өнімді өндіру, сақтау және өткізу бойынша барлық кезеңдерде бақылауды қамтамасыз етеді.</p> <p>23. Коммерциялық қызметтің SWOT талдауын құрастырады.</p>	
--	--	--	--	---	--

**Ескерту:**

Қолданылған аббревиатуралар:  
 БҚ - базалық құзыреттілік;  
 КҚ - кәсіптік құзыреттілік;  
 БМ - базалық модульдер;  
 КМ - кәсіптік модульдер.