

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым министрінің
2017 жылғы «_____» _____
№ _____ бұйрығына 274-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің
ҮЛГІЛІК ОҚУ ЖОСПАРЫ

Білім беру коды және бейіні: 1200000 - Өндіру, құрастыру, пайдалану және жөндеу (салалар бойынша)
Тағам өнімдерін өндіру технологиясы
Мамандығы: 1226000 - Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру
Біліктілік:* 1226052 - Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы
1226043 - Техник-технолог

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

Индексі	Циклдер, пәндер/модульдер, практикалар атауы	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				356	14	342			3-6
БМ 01.	Кәсіби қызмет аясында кәсіптік лексиканы		+	+	+		+			

	қолдану								
БМ 02.	Мемлекеттік тілде іс қағаздарын құрастыру		+	+	+	+		+	
БМ 03.	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру		+		+	+		+	
	«122605 2 - Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы» біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				2300	610		466	1224 3-6
КМ 01	Сапалы тамақтық жартылай дайын өнімдердің қауіпсіз өндіріс үшін еңбек заңнамасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау	+		+	+	+		+	
КМ 02	Қоғаммен өзара қарым-қатынас орнат білу		+	+	+	+		+	
КМ 03	Аспаздық өнімдер үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастыру	+		+	+	+		+	
КМ 04	Шикізат дайындау және ұннан дайындалатын, аспаздық және жекелеген жартылай дайын өнімдер дайындау	+		+	+	+		+	
КМ 05	Аспаздық өнімдер дайындау	+		+	+	+		+	
КМ 06	Ұннан дайындалған тағам мен өнімдер дайындау	+		+	+	+		+	
КМ 07	Емдік және мектеп тамақтануы үшін арнайы аспаздық шеберлікті орындау	+		+	+	+		+	
КМ 08	Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттарды меңгеру		+		+	+		+	
КМ 09	Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы біліктілігі бойынша негізгі жұмыс түрлерін орындау		+		+			+	
БҰАМ 01	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер				+				
АА 01	Аралық аттестаттау				180				
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				6
	Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны				4320				

Орта буын маманы									
	«1226043 Техник-технолог» біліктілігі								
БМ	Базалық модульдер				280	184	96		7-8
БМ 03	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	+			+	+	+		
БМ 04	Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану		+		+	+			
БМ 05	Кәсіби қызметте экономиканың базалық білімдерін қолдану		+		+	+	+		
КМ	Кәсіптік модульдер				1052	374	246	432	7-8
КМ 10	Өндірісті өніммен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	+	+		+	+	+	+	
КМ 11	Жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің өндірістік процесін ұйымдастыру және сапасын бақылау	+		+	+	+	+	+	
КМ 12	Менеджменттің басқару, стратегиясы және тактикасы негізгі принциптерін меңгере отырып, тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет көрсету	+		+	+	+	+	+	
КМ 13	Тамақтандыру кәсіпорындарын табысты экономикалық дамуы үшін бизнес-жоспар жасау		+	+	+	+	+	+	
КМ 14	Диплом алды практика				+			+	
БҰАМ 02	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер				+				7-8
АА 02	Аралық аттестаттау				36				
ҚА 02	Қорытынды аттестаттау				72				8
Орта буын маманы деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны					1440				
Міндетті оқытуға жиыны					5760				
К	Консультациялар	оқу жылы үшін 100 сағаттан артық емес							

Ф	Факультативтік сабақтар	аптасына 4 сағаттан артық емес						
	Барлығы:				6588			

Ескерту:

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

** ЖБП модульдерге кіріктірілуі мүмкін.

*** Семестр бойынша бөлінуі мекеменің қалауы бойынша өзгеруі мүмкін.

ЖБП - жалпы білім беру пәндері;

БМ - базалық модульдер;

КМ - кәсіптік модульдер;

БҰАП - білім беру ұйымы анықтайтын пәндер;

ДЖ - дипломдық жобалау;

АА - аралық аттестаттау;

ҚА - қорытынды аттестаттау;

К - консультациялар;

Ф - факультативтер.

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым министрінің
2017 жылғы «_____» _____
№ _____ бұйрығына 275-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің
ҮЛГІЛІК ОҚУ ЖОСПАРЫ

Білім беру коды және бейіні: 1200000 - Өндіру, құрастыру, пайдалану және жөндеу (салалар бойынша)
Тағам өнімдерін өндіру технологиясы
Мамандығы: 1226000 - Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру
Біліктілік:* 1226052 - Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы
1226043 - Техник-технолог

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

Индексі	Циклдер, пәндер/модульдер, практикалар атауы	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									
БМ	Базалық модульдер				436	94	342		1-4
БМ 01.	Кәсіби қызмет аясында кәсіптік лексиканы қолдану		+	+	+		+		

БМ 02.	Мемлекеттік тілде іс қағаздарын құрастыру		+	+	+	+	+		
БМ 03.	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру		+		+	+	+		
БМ 06	Қазақстанның тарихын, әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну		+		+	+			
	«122605 2 - Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы» біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				2300	610	466	1224	1-4
КМ 01	Сапалы тамақтық жартылай дайын өнімдердің қауіпсіз өндіріс үшін еңбек заңнамасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау	+		+	+	+	+	+	
КМ 02.	Қоғаммен өзара қарым-қатынас орната білу		+	+	+	+	+	+	
КМ 03.	Аспаздық өнімдер үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастыру	+		+	+	+	+	+	
КМ 04.	Шикізат дайындау және ұннан дайындалатын, аспаздық және жекелеген жартылай дайын өнімдер дайындау	+		+	+	+	+	+	
КМ 05.	Аспаздық өнімдер дайындау	+		+	+	+	+	+	
КМ 06	Ұннан дайындалған тағам мен өнімдер дайындау	+		+	+	+	+	+	
КМ 07.	Емдік және мектеп тамақтануы үшін арнайы аспаздық шеберлікті орындау	+		+	+	+	+	+	
КМ 08.	Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттарды меңгеру		+		+	+	+	+	
КМ 09.	Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы біліктілігі бойынша негізгі жұмыс түрлерін орындау				+			+	
БҰАМ 01	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер				+				
АА 01	Аралық аттестаттау				108				1-4
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				4
Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны					2880				
Орта буын маманы									
«1226043 Техник-технолог» біліктілігі									

БМ	Базалық модульдер				280	184	96		5-6
БМ 03.	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	+			+	+	+		
БМ 04.	Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану		+		+	+			
БМ 05.	Кәсіби қызметте экономиканың базалық білімдерін қолдану		+		+	+	+		
КМ	Кәсіптік модульдер				1052	374	246	432	5-6
КМ 10.	Өндірісті өніммен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	+	+		+	+	+	+	
КМ 11.	Жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің өндірістік процесін ұйымдастыру және сапасын бақылау	+		+	+	+	+	+	
КМ 12.	Менеджменттің басқару, стратегиясы және тактикасы негізгі принциптерін меңгере отырып, тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет көрсету	+		+	+	+	+	+	
КМ 13.	Тамақтандыру кәсіпорындарын табысты экономикалық дамуы үшін бизнес-жоспар жасау		+	+	+	+	+	+	
КМ 14.	Диплом алды практика				+			+	
БҰАМ 02.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер				+				5-6
АА 02	Аралық аттестаттау				36				
ҚА 02	Қорытынды аттестаттау				72				6
	Орта буын маманы деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны				1440				
	Міндетті оқытуға жиыны				5760				
К	Консультациялар	оқу жылы үшін 100 сағаттан артық емес							
Ф	Факультативтік сабақтар	аптасына 4 сағаттан артық емес							
	Барлығы:				6588				

Ескерту:

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

** Семестр бойынша бөлінуі мекеменің қалауы бойынша өзгеруі мүмкін.

БМ - базалық модульдер;

КМ - кәсіптік модульдер;
БҰАП - білім беру ұйымы анықтайтын пәндер;
ДЖ - дипломдық жобалау;
АА - аралық аттестаттау;
ҚА - қорытынды аттестаттау;
К - консультациялар;
Ф - факультативтер.

Білім және ғылым министрінің
2017 жылғы «_____» _____
№ _____ бұйрығына 276-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің
ҮЛГІЛІК ОҚУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Білім беру коды және бейіні: 1200000 - Өндіру, құрастыру, пайдалану және жөндеу (салалар бойынша)
Тағам өнімдерін өндіру технологиясы
Мамандығы: 1226000 - Тамақтандыру кәсіпорындарының өнім өндіру технологиясы және оны ұйымдастыру
Біліктілік: 1226052 - Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы
1226043 - Техник-технолог

Базалық және кәсіптік құзыреттер	Модульдің атауы	Модульге қысқаша шолу	Оқыту нәтижелері және бағалаудың өлшемшарттары	Модульді қалыптастырушы пәндер	
Базалық модульдер					
БҚ 1. Кәсіптік қызмет аясында кәсіптік лексиканы қолдану	БМ 01. Кәсіптік қызмет аясында кәсіптік лексиканы қолдану	Бұл модуль кәсіби қызметте қазақ (орыс) және шетел тілінде ауызша және жазбаша түрде қарым-қатынас жасауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар іскерлік қазақ (орыс) және шетел тілінің және кәсіби лексиканың негіздерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар кәсіптік	Оқыту нәтижесі: 1) Өзінің кәсіптік қызметі саласында тілдесу үшін қазақ (орыс) және шетел тіліндегі грамматика мен терминологияны меңгеру.	Кәсіптік қазақ (орыс) тілі Кәсіптік шетел тілі	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Кәсіптік қатынасу үшін қажетті мамандық бойынша лексика-грамматикалық материалды меңгереді. 2. Мамандығы бойынша терминологияны қолданады.
			Оқыту нәтижесі: 2) Кәсіби бағыттағы мәтіндерді аудару (сөздікпен) техникасын меңгеру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Кәсіби бағыттағы мәтіндерді оқиды және аударды

		бағыттағы мәтіндерді оқу және аудару үшін (сөздікпен) қажетті қазақ (орыс) және шетел тілінің лексикалық және грамматикалық минимумын меңгеруі тиіс.	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1153 161 1339 199">тары:</td> <td data-bbox="1339 161 1800 199">(сөздікпен).</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1153 199 1800 272">Оқыту нәтижесі: 3) Қазақ (орыс) және шетел тіліндегі кәсіби диалогтік сөйлеу тілін енгізу.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 272 1339 489">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1339 272 1800 489"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жағдайға байланысты қисынды және ретті пікір айта алады. 2. Кәсіби қарым-қатынас үдерісінде диалог жүргізе біледі. </td> </tr> </table>	тары:	(сөздікпен).	Оқыту нәтижесі: 3) Қазақ (орыс) және шетел тіліндегі кәсіби диалогтік сөйлеу тілін енгізу.		Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жағдайға байланысты қисынды және ретті пікір айта алады. 2. Кәсіби қарым-қатынас үдерісінде диалог жүргізе біледі. 			
тары:	(сөздікпен).											
Оқыту нәтижесі: 3) Қазақ (орыс) және шетел тіліндегі кәсіби диалогтік сөйлеу тілін енгізу.												
Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жағдайға байланысты қисынды және ретті пікір айта алады. 2. Кәсіби қарым-қатынас үдерісінде диалог жүргізе біледі. 											
БҚ 2. Іс қағаздарын мемлекеттік тілде құрастыру және ресімдеу	БМ 02. Мемлекеттік тілде іс қағаздарын құрастыру	Мемлекеттік тілде іс қағаздарын құрастыруға және ресімдеуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: мемлекеттік тілде іс жүргізу негіздерін; іскерлік құжаттарды жасау тәсілдері мен функцияларын; құжаттардың жіктелуін, тасымалдағыштар, мақсатын, құрамдас бөліктерін, ресімдеу ережелерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: компьютерлік технологияларды қолдана отырып, кәсіптік қызметте қажетті қызметтік құжаттарды мемлекеттік тілде құрастыруы тиіс.	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1153 496 1800 646">Оқыту нәтижесі: 1) Компьютерлік технологияларды қолдана отырып, ұйымдық-өкімдік және ақпараттық-анықтамалық құжаттармен жұмыс істеу.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 646 1339 1278">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1339 646 1800 1278"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Құжаттардың түрлері мен жіктелуін сипаттайды. 2. Құжаттардың ақпараттық және коммуникативтік функциясын түсінеді. 3. Құжаттардың құрылымын анықтайды. 4. Қызметтік құжаттардың негізгі деректемелерін қолданады. 5. Құжаттың мәтініне қойылатын талаптарды сақтайды. 6. Компьютерлік технологияларды қолдана отырып, ұйымдық-өкімдік және ақпараттық-анықтамалық құжаттармен жұмыс жасайды. </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1153 1278 1800 1351">Оқыту нәтижесі: 2) Еңбек қатынастарын реттейтін құжаттарды мемлекеттік тілде жасау.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 1351 1339 1386">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1339 1351 1800 1386">1. Қазақстан Республикасының</td> </tr> </table>	Оқыту нәтижесі: 1) Компьютерлік технологияларды қолдана отырып, ұйымдық-өкімдік және ақпараттық-анықтамалық құжаттармен жұмыс істеу.		Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Құжаттардың түрлері мен жіктелуін сипаттайды. 2. Құжаттардың ақпараттық және коммуникативтік функциясын түсінеді. 3. Құжаттардың құрылымын анықтайды. 4. Қызметтік құжаттардың негізгі деректемелерін қолданады. 5. Құжаттың мәтініне қойылатын талаптарды сақтайды. 6. Компьютерлік технологияларды қолдана отырып, ұйымдық-өкімдік және ақпараттық-анықтамалық құжаттармен жұмыс жасайды. 	Оқыту нәтижесі: 2) Еңбек қатынастарын реттейтін құжаттарды мемлекеттік тілде жасау.		Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Қазақстан Республикасының	Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу
Оқыту нәтижесі: 1) Компьютерлік технологияларды қолдана отырып, ұйымдық-өкімдік және ақпараттық-анықтамалық құжаттармен жұмыс істеу.												
Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Құжаттардың түрлері мен жіктелуін сипаттайды. 2. Құжаттардың ақпараттық және коммуникативтік функциясын түсінеді. 3. Құжаттардың құрылымын анықтайды. 4. Қызметтік құжаттардың негізгі деректемелерін қолданады. 5. Құжаттың мәтініне қойылатын талаптарды сақтайды. 6. Компьютерлік технологияларды қолдана отырып, ұйымдық-өкімдік және ақпараттық-анықтамалық құжаттармен жұмыс жасайды. 											
Оқыту нәтижесі: 2) Еңбек қатынастарын реттейтін құжаттарды мемлекеттік тілде жасау.												
Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Қазақстан Республикасының											

			ың өлшемшарттары:	Еңбек кодексіне сәйкес, еңбек қатынастарын реттейтін құжаттар туралы білімі бар. 2. Еңбек шартының қажетті талаптары туралы ақпаратты меңгереді. 3. Түйіндемені, өмірбаянды, мінездемені, өтінішті, арызды, сенімхатты, қолхатты мемлекеттік тілде құрастырады.	
БҚ 3. Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	БМ 03. Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	Бұл модуль жеке қасиеттерді және олармен байланысты қабілеттерді жетілдіру үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: дене тәрбиесінің элеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздерін, жеке және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздерін, салауатты өмір салтының негіздерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қозғалыс қабілеттері мен дағдыларын ұдайы жетілдіру жағдайында денсаулықты нығайтуы; кәсіби тұрғыда маңызды физикалық және психомоторлық қабілеттерді	Оқыту нәтижесі: 1) Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.		Дене тәрбиесі
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Салауатты өмір салты негіздері мен мәдениетін ұғынады. 2. Бұлшық етке жүктеме түскен кездегі тыныс алу, қан айналым және энергиямен қамтамасыз ету жүйелері қызметінің физиологиялық негіздерін сипаттайды. 3. Жалпы дене дайындығы бойынша жаттығулар кешенін орындайды. 4. Күнделікті өмірде салауатты өмір салты мәдениетін сақтайды.	
			Оқыту нәтижесі: 2) Физикалық қасиеттерді және психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Командалық спорттық ойын қағидаларын сақтайды. 2. Денет тәрбиесі жүктемесінің негіздерін және оны реттеу	

		<p>дамытуы; өзін-өзі бақылау және ағзаның функционалдық жай-күйін бағалау дағдыларын меңгеруі тиіс.</p>	<p>тәсілдерін сипаттайды. 3. Жаттығуларды орындау техникасын меңгереді. 4. Үйренген ойын тәсілдері мен жеке тактикалық міндеттерді оқу ойынында қолданады. 5. Бағдарламада көзделген бақылау нормативтері мен тестілерін орындайды.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 3) Жарақаттану және жазатайым оқиғалар кезінде дәрігерге дейінгі медициналық көмек көрсету.</p>	
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Дене тәрбиесі жаттығуларымен айналысу кезінде жарақаттардың туындау себептерін, жарақаттанудың алдын алу тәсілдерін түсінеді. 2. Жарақаттар кезінде дәрігерге дейінгі көмек көрсетеді.</p>	
<p>БҚ 4. Құқықтық негіздерді түсіну, өзін және өзінің қоғамдағы орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды төзімділікпен қабылдау</p>	<p>БМ 04. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану</p>	<p>Бұл модуль әлемнің философиялық бейнесін зерттеу, мәдениеттің болмысы мен арналуын түсіну; азаматтық құқықтар мен міндеттерді сақтау; қоғамның даму заңдылықтары мен перспективаларын, қазіргі замандағы әлемнің әлеуметтік-саяси үдерістердің даму үрдістерін түсіну негізінде ойлау мәдениетін қалыптастыруға</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Жалпы философиялық мәселелерді жақсы білу.</p>	<p>Философия негіздері Мәдениеттану Құқық негіздері Әлеуметтану және саясаттану негіздері</p>
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <p>1. Негізгі философиялық ұғымдарды меңгереді. 2. Философия тарихындағы таным үдерісінің мәнін және таным үдерісіне әр түрлі пікірлерді түсінеді. 3. "Диалектика", "диалектика заңдары", "тұрмыс", "материя", "қозғалыс", "кеңістік және уақыт" ұғымдарының мәндерін сипаттайды. 4. Философияның негізгі</p>	

		<p>қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: негізгі философиялық ұғымдарды және заңдылықтарды; мәдениеттерді, діндерді және өркениетті; мемлекеттік құқықтық қарым-қатынастар мен құбылыстардың жүйесін; азаматтар мен қоғамдағы саясаттың басқа да субъектілерінің өзара қарым-қатынастары жүйесінің жұмысын меңгеруі тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: негізгі философиялық ұғымдарға сүйенуі; философияның негізгі мәселесі мен диалектика заңдарын түсінуі; әлемдік өрнениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын талдауы; жалпы адамгершілік-адами құндылықтар мен гуманистік дүниетаным негізінде толеранттылық таныта білуі; адам баласын жек көрушілік,</p>		<p>категорияларының мәні мен өзара байланысын анықтайды.</p> <p>5. Әлемнің ғылыми, философиялық және діни көріністерінің ерекшеліктерін түсінеді.</p>	
				<p>Оқыту нәтижесі: 2) Адам өмірінде еркіндік пен жауапкершілік, материалдық және рухани құндылықтар сияқты философиялық санаттардың арақатынасын анықтау.</p>	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тұлғаның өмірдің, мәдениеттің және қоршаған табиғи ортаның сақталуына жауапкершілік деңгейін сезінеді.</p> <p>2. Ғылымның, техника мен технологиялардың дамуымен және пайдаланылуымен байланысты әлеуметтік және этикалық проблемалардың мәнін түсінеді.</p> <p>3. Адам өміріндегі материалдық және рухани құндылықтардың қатынасы туралы жеке пікірін тұжырымдайды.</p> <p>4. Өмір шындығы мен мәні туралы әр түрлі пікірлерді талдайды, осы түсініктерге қатысты өз пікірін қалыптастырады.</p>	
				<p>Оқыту нәтижесі: 3) Қазақстан Республикасы халқы мәдениетінің әлемдік өркениеттегі рөлі мен орнын түсіну.</p>	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Отандық мәдениеттің		

		экстремистік, радикалдык және террористік идеологияларды мойындамауы; құқық нормаларын сақтауы; әлеуметтік өзара қарым-қатынастар барысында қалыптасатын әлеуметтік және саяси қатынастар жүйесінде бейімделуі тиіс.	ың өлшемшарттары:	<p>тарихын, дәстүрлі қазақ мәдениетінің құндылықтарын біледі.</p> <p>2. Қазақстан Республикасы халқы мәдениетінің әлемдік өркениеттегі рөлі мен орнын түсінеді.</p> <p>3. Тәуелсіз Қазақстанның мәдени жетістіктерін сипаттайды.</p>		
			Оқыту нәтижесі: 4) Толеранттылықты және белсенді тұлғалық көзқарасты қалыптастыратын моралдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.			
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Әртүрлі мәдениеттер мен өркениеттердің нысандарын және түрлерін, тарихын сипаттайды.</p> <p>2. Әлемдік және дәстүрлі діндердің тарихын біледі және қазіргі жағдайын түсінеді.</p> <p>3. Экстремистік, радикалдык және террористік идеологияны ажырата алады.</p> <p>4. Әлеуметтік, этникалық, конфессиялық және мәдени ерекшеліктерді толеранттылықпен қабылдайды.</p>		
			Оқыту нәтижесі: 5) Құқық және мемлекеттік-құқықтық құбылыстар туралы негізгі ұғымдарды білу.			
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Құқықтың мәнісін және негізгі белгілерін түсінеді.</p> <p>2. Заңдылық және құқықтық тәртіп ұғымын біледі және</p>		

			қағидаттарын сақтайды.	
			Оқыту нәтижесі: 6) Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгереді.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қазақстан Республикасы Конституциясының ережелеріне сәйкес азаматтың жеке тұлғалық қалыптасуының құқықтық мәртебесін түсінеді. 2. Әкімшілік реттеу әдістерін сипаттайды. 3. Әкімшілік және сыбайлас жемқорлық құқық бұзушылықтар үшін жауапкершіліктің қажеттілігін түсінеді. 4. Азаматтық және отбасылық құқықтың негізгі ережелерін меңгереді. 5. Салық түрлері туралы ақпаратты меңгереді. 6. Қылмыстық жауапкершілікті және оның туындау негіздемесін түсінеді. 	
			Оқыту нәтижесі: 7) Еңбек заңнамасына сәйкес өзінің құқықтарын қорғау.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қызметкердің Еңбек кодексіне сәйкес құқықтары мен міндеттерін түсінеді. 2. Жұмысшы мен жұмыс берушінің материалдық және тәртіптік жауапкершілігін ажыратады. 	
			Оқыту нәтижесі: 8) Әлеуметтанудың және саясаттанудың негізгі ұғымдарын меңгереді.	

			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Негізгі политологиялық ұғымдарды меңгереді: билік, саяси жүйе, саяси режим, мемлекет, мемлекеттік басқару формалары, мемлекеттік құрылыс формалары, саяси партиялар, партиялық жүйелер, саяси элита, саяси көшбасшылық, геосаясат.</p> <p>2. Әлеуметтанудың негізгі ұғымдарын меңгереді: әлеуметтік қарым-қатынас, әлеуметтік құбылыс, әлеуметтік үдеріс, әлеуметтік ілгерілеу.</p> <p>3. Жалпы әлеуметтік және саяси үдерістерді жеке фактілермен арақатынасын біледі.</p>	
				Оқыту нәтижесі: 9) Халықаралық саяси үдерістерді, геосаяси ахуалды түсіну.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Қазіргі әлемдегі Қазақстанның орны мен рөлін түсінеді.</p> <p>2. Қазақстан Республикасының саяси жүйесінің құрылымын сипаттайды.</p> <p>3. Саяси мәдениеттің жұмыс істеу мәні мен заңдылықтарын түсінеді.</p>	
БҚ 5. Заманауи экономикалық жүйенің заңдылықтарын және қызмет ету тетіктерін түсіну	БМ 05. Кәсіптік қызметте экономиканың базалық білімдерін қолдану	Бұл модуль қазіргі экономикалық жүйенің заңдылықтары мен тетіктері туралы, нарық тетіктері мен мемлекеттік реттеу әдістері туралы кешенді түсінік қалыптастыру үшін қажетті	Оқыту нәтижесі: 1) Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	Экономика негіздері	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Экономикалық терминдерді меңгереді, нарықтық экономика заңдылықтары мен қағидаттарын түсінеді.</p> <p>2. Өндіріс және тұтыну</p>	

		<p>білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді игеру нәтижесінде білім алушылар: экономикалық теория негіздерін; экономикалық жүйелердің жалпы негіздерін; макроэкономика негіздерін; экономиканың өзекті мәселелерін; «Жасыл экономиканың» негізгі міндеттерін меңгеруі тиіс. Білім алушылар модульді зерделеу кезінде: негізгі экономикалық мәселелерді, экономика теориясы мен бизнес негіздерінің тұжырымдық ережелерін түсінуі; елдің әлеуметтік-экономикалық дамуының басым бағыттарын анықтауы тиіс.</p>		<p>экономикасының негіздерін меңгереді. 3. Мемлекеттің салықтың саясатын сипаттайды. 4. Инфляция көздерін және оның салдарларын түсінеді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 2) Кәсіпорынның меншік формасы мен түрін, жоспары түрін, негізгі экономикалық көрсеткіштерін анықтау.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Жоспарлаудың негізгі кезеңдері мен мазмұнын сипаттайды. 2. Математикалық әдістерді қолдана отырып, қажетті экономикалық есептеулерді орындайды. 3. Кәсіпорынның негізгі экономикалық көрсеткіштерін анықтайды.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 3) Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға өтуінің негізгі міндеттерін түсіну.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін сипаттайды. 2. Мемлекеттің "жасыл" экономикаға өтуінің негізгі міндеттерін түсінеді. 3. Жалпы ішкі өнім мен жалпы ұлттық өнімді есептеудің негізгі әдістерін қолданады.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 4) Кәсіпкерлік қызметтің табысқа ие болу және тәуекелге бару</p>		

			мүмкіндіктерін анықтау.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Кәсіпкерліктің мақсаттарын, даму факторлары мен шарттарын сипаттайды.</p> <p>2. Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің заманауи ұйымдастырушылық-құқықтық формаларын сипаттайды.</p> <p>3. Кәсіпкерлік қызметтің жетістігін анықтайтын факторларды түсінеді.</p> <p>4. Бизнес жоспарды құру негіздерін меңгереді.</p>	5.
БҚ 6. Қазақстанның тарихын, әлемдік қоғамдастықтағы рөлі мен орнын түсіну	БМ 06. Қазақстанның тарихын, әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну	Бұл модуль ұлттық сананы дамытуға, ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейін орын алған тарихи оқиғалардың мәні мен заңдылықтарын түсінуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: Қазақстанның негізгі тарихи кезеңдерінің хронологиялық шекаралары мен маңызын меңгеруі тиіс.	Оқыту нәтижесі: 1) Негізгі тарихи оқиғаларды түсіну.	Қазақстан тарихы	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		
				<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</p>	

				өзгерістердің мәні мен бағытын түсінеді. 4. Тәуелсіз Қазақстанның жетістіктерін сипаттайды.	
			Оқыту нәтижесі: 2) Тарихи оқиғалардың себеп-салдар байланысын анықтау.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Қазақстан тарихының толыққандылығы мен жүйелілігін көрсететін және сипаттайтын фактілерді, үдерістер мен құбылыстарды анықтайды. 2. Тарихи оқиғалардың арасында байланыс орнатады.	
Кәсіптік модульдер					
«122605 2 –Жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы» біліктілігі					
КҚ 1. Тамақ жартылай дайын өнімдерін өндіру үшін еңбек заңнамасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау	КМ 1. Тамақтық жартылай дайын өнімдердің қауіпсіз өндіріс үшін еңбек заңнамасын және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау	Бұл модуль еңбек заңнамасын сақтау және тамақтық жартылай дайын өнімдер өндірісі үшін санитариялық-техникалық талаптарды сақтау үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді игеру нәтижесінде, білім алушылар: еңбекті және қоршаған ортаны қорғау саласындағы заңнаманы; еңбек және денсаулықты қорғау жөніндегі нормативтік-құжаттарды; жартылай дайын өнімдердің	Оқыту нәтижесі: 1) Еңбекті қорғаудың жалпы мәселелерін меңгеру.		Қоршаған ортаны қорғау Тамақтандыру кәсіпорындарында еңбекті қорғау Тамақтандыру микробиологиясының, физиологиясының және санитарияның негіздері Өндірістік оқыту Кәсіптік практика
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздерін сақтайды. 2. Қазақстандағы еңбекті қорғауды қамтамасыз етуді біледі. 3. Ұжымдық және еңбек шарттарын, шарт жасау және бұзу талаптары мен тәртібін біледі. 4. Қазақстан Республикасының Еңбек кодексіне сәйкес, жұмыс уақыты мен демалыс уақытын	

		<p>өндірісі кезіндегі қауіпсіздік техникасының жалпы ережелерін; тамақтандыру кәсіпорындары қызметкерлерінің жеке гигиенасының ережелерін; жабдыққа, керек-жарақтарға, аспаптар, ыдыстар мен тараға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды; тамақ өнімдерін тасымалдау мен сақтауға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды; тамақтандыру кәсіпорындарында стандарттау, сертификаттау және метрология жұмыстарын ұйымдастыруды меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып және қоғамдық тамақ өнімдерінің нормативтік-техникалық құжаттарын қолдана отырып, еңбекті қауіпсіз талаптарын қамтамасыз ету бойынша еңбек заңнамасы білімдерін қолданулары тиіс.</p>		бөлу туралы мәліметтерді меңгереді.	
				Оқыту нәтижесі: 2) Өндірістік жарақат және кәсіптік аурулар мәселелерін білу.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жазатайым оқиғалар мен кәсіптік аурулардың туындау себептерін, қауіпті және зиянды өндірістік факторларды біледі. 2. Жазатайым оқиғалардың жіктелуін және жарақаттану коэффициенттерін біледі. 3. Тамақтандыру кәсіпорындары қызметкерлеріне тән кәсіптік аурулар ақпаратын меңгереді. 4. Жазатайым оқиғалар мен кәсіптік ауруларды тексерудің жалпы мәселелерін, жазатайым оқиғаның ауырлығына қарай комиссия құрамын біледі. 	
				Оқыту нәтижесі: 3) Қоршаған ортаны қорғаудың жалпы мәселелерін меңгеру.	
	Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қоршаған ортаны қорғаудың теориялық негіздерін түсінеді. 2. Қазақстанда табиғатты қорғау қызметін біледі. 3. Жер, су, ауаны қорғауды және оларды ұтымды пайдалануды сипаттайды. 4. Өсімдік жамылғысын және оны ұтымды пайдалануды 			

			<p>сипаттайды.</p> <p>5. Жануарлар әлемін қорғау және оны ұтымды пайдалануды сипаттайды.</p> <p>6. Ландшафтылар мен қорық аумақтарын, ауыл шаруашылығын қорғау мен қоршаған ортаны қорғауды сипаттайды.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 4)Тамақ жартылай дайын өнімдерін өндіру кезінде қауіпсіздік ережесі мәселелерін меңгеру.</p>	
		<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Қазақстан Республикасының тамақ жартылай дайын өнімдері өндірісі саласындағы қызметті реттейтін құжаттарды біледі.</p> <p>2. Технологиялық операцияларды ұйымдастыру кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p> <p>3. Механикалық жабдықты пайдалану кезінде қауіпсіздік ережесін сақтайды.</p> <p>4. "Өрт қауіпсіздігіне қойылатын жалпы талаптар" техникалық регламентінің жалпы мәселелерін меңгереді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 5)Еңбек гигиенасы мен еңбек санитариясының негізгі мәліметтерін меңгеру.</p>	

			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Еңбек гигиенасын біледі. 2. Еңбек процесін ұтымды пайдалануды сақтайды. 3. Өндірісте еңбек жағдайларын жақсарту ақпаратын меңгереді. 4. Зиянды әдеттерді және онымен күресуді біледі. 5. Тамақтандыру кәсіпорындары қызметкерлерінің жол берілмейтін жұқпалы ауруларын танып біледі. 	
			<p>Оқыту нәтижесі: 6)Тамақтандыру кәсіпорындарының құрылымы мен күтіп-ұстауда жеке гигиена ережесін және санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтау.</p>		
				<ol style="list-style-type: none"> 1. Дене, қол, ауызды күту және санитарлық киімге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды таниды. 2. Тамақтандыру кәсіпорындары қызметкерлеріне медициналық зерттеуді жүргізу және санитарлық режимді біледі. 3. Тамақтандыру кәсіпорындарына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтайды. 4. Тамақтандыру 	

			<p>кәсіпорындары қызметкерлерінің жеке гигиенасы ережелерін орындайды.</p> <p>5. Тамақтандыру кәсіпорындары қызметкерлеріне медициналық зерттеуді жүргізу және санитарлық режимді орындайды.</p> <p>6. Тамақтандыру кәсіпорындары аумағы мен күтілуіне қойылатын талаптарды сақтайды.</p> <p>7. Зарарсыздандырғыш құралдармен зарарсыздандыруды орындайды.</p> <p>8. Жұмыстан кейін орындайды, жабдықты, құралдар мен ыдысты өңдеуге арналған жуу құралдарымен жинауды орындайды.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 7)Өндіріс ерекшелігін меңгеру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	
			<p>1. Мамандық бейіні бойынша практикадан өту туралы қауіпсіздік техникасының алғашқы нұсқаулығын біледі.</p> <p>2. Жұмыс орнында еңбек қауіпсіздігі мен өрт қауіпсіздігі, нұсқаулық бойынша кіріспе нұсқаулықты біледі.</p>	

				<p>3. Тамақтандыру кәсіпорындарына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптарды орындайды.</p> <p>4. Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің сапасын құратын процестерді және тамақты механикалық және жылумен өңдеудің негізгі тәсілдерін біледі.</p> <p>5. Тағамды, аспаздық және кондитерлік бұйымдарды дайындау мен босату өнімдері мен шикізаттарын механикалық және жылумен өңдеудің негізгі тәсілдерін орындайды.</p> <p>6. Әртүрлі жартылай дабын өнімдерді, тағамдар мен аспаздық, кондитерлік бұйымдарды дайындау үшін шикізат есебін біледі.</p>	
КҚ 2. Қоғаммен өзара қарым-қатынас орната білу	КМ 02. Қоғаммен өзара қарым-қатынас орнат білу	Бұл модуль жұмыс нәтижелігін, өзіндік қызметті ұйымдастыру және кәсіптік міндеттерді орындаудың үлгілік әдістері мен тәсілдерін таңдау, олардың тиімділігі мен сапасын бағалауға қажет білімдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: өзіндік қызметті	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Маркетинг негіздерін білу</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Маркетинг түсінігін, оның мақсатын, функцияларын, принципін, жіктелуін біледі.</p> <p>2. Нарық қызметінің негізгі тұжырымдамасын; баға түзілісі стратегиясын бағалардың жіктелуін сипаттайды.</p> <p>3. Маркетинг объектілері мен субъектілеріндегі маркетинг, стратегия және маркетинг</p>	Маркетинг негіздері Менеджмент негіздері Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы Өндірістік оқыту Кәсіптік практика

		<p>ұйымдастыру және кәсіптік міндеттерді орындаудың үлгілік әдістері мен тәсілдерін таңдау, олардың сапасы мен тиімділігін бағалай білуді меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: маркетинг құралдарын қолдануы, сұранысты зерттеу, құру және болжау әдістерін жүргізуі, жарнамалау, өткізу мен бағалық саясатты анықтауы, нарық маркетингісін зерттеуі; әртүрлі ұйымдарды басқару сұлбасын салуы және оның түрін анықтауы, бақылау жүргізу кестелерін дайындауы, бақылау кестесін дайындауы, бағалау мен бақылауды ұйымдастыруы; кәсіби қызметте психология және этика білімдерін қолдана отырып, әртүрлі өндірістік жағдайларда шешім қабылдауы, күрделі аспаздық өнім үшін жартылай дайын өнім дайындау мен ұйымдастырудың технологиялық процестеріне байланысты кәсіптік</p>		<p>тактикасының ақпараттық жүйелері туралы ақпаратты меңгереді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 2)Кәсіптік және жеке даму үшін менеджмент негіздерін қолдану.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Менеджменттің мәнін, менеджменттің принциптерін; менеджменттің. функциялары мен әдістерін біледі. 2.Шешім қабылдау түсінігі, шешім түрлері, әдістері туралы ақпаратты меңгереді. 3. Өкімет, басқару түрлері мен нысандары, стилі түсінігін біледі. 4.Дауларды, олардың түрлері мен туындау себептерін, дауды шешу әдістерін біледі. 	
			<p>Оқыту нәтижесі: 3)Кәсіби қызмет психологиясын және этикасын меңгеру.</p>		
				<ol style="list-style-type: none"> 1.Психологияның негізгі бағытын; кәсіби қызмет психологиясы мен этикасының психикалық процестерін; қызмет пен жеке тұлғаны сипаттайды. 2. Сөйлесу психологиясын қолданады: сөйлесу функциялары, түрлерін, құралдары; қабылдау эталондары. 3. Өзін ұстау мәдениетін біледі және кәсіптік этиканы 	

		міндеттерді шешу әдістері мен тәсілдерін таңдау және қолдануы; жұмысты орындаудың тиімділігі мен сапасын бағалау негізінде кәсіптік тәртіпті түзетуі тиіс.		сақтайды. 4. Өндірістік-іскери қатынастардағы қарама-қарсылықтар туралы ақпаратты меңгереді. 5. Даулар туралы ақпаратты меңгереді. 6. Ұйымда қызмет көрсетудегі дауды, даудың түсініктілік сызбасын біледі. 7. Іскери қарым-қатынасы этикасын қолдана отырып, жұмысты ұйымдастырады. 8. Кәсіптік этиканы есепке ала отырып, іскери хат-алмасуды жасайды.	
КҚ 3. Аспаздық өнім үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастырады	КМ 03. Аспаздық өнім үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастырады	Бұл модуль күрделі аспаздық өнім үшін жартылай дайын төнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастыруға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ет, балық және үй құстарынан дайындалған өнімдердің және дайын жартылай дайын өнімдердің сапасын органолептикалық бағалауды; ет, балық және құстан	Оқыту нәтижесі: 1) Аспаздық өнім үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау мен жемістерді дайындауды ұйымдастыру.. Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Жемістер имикробиологиясын, жемістің сипаттамасын мен химиялық құрамын сипаттайды. 2. Аспаздық өнім үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау мен жемістерді дайындайды. 3. Жемістерден жартылай дайын өнімдердің орталықтандырылған өндірісінің ерекшеліктерін таниды. 4. Маусымға және келіп түсетін шикізаттың түріне	Арнайы технология Тамақ өнімдерінің тауар жүргізу негіздері Тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру. Тамақтандыру микробиологиясының, физиологиясының және санитарияның негіздері Кәсіптік қызметтегі ақпараттық

		<p>күрделі тағам үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау процесін және дайындауды ұйымдастыру шешімін қабылдау; формулалар бойынша шикізат есебін жүргізуді; күрделі тағам үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау кезінде өндірістік керек-жарақтар мен технологиялық жабдықты таңдау және қауіпсіз пайдалану; күрделі тағам үшін ет, балық және құс етінен дайындаудың әртүрлі әдістері мен тәсілдерін таңдау; ет, балық, құс, үйрек және қаз бауырларын сақтау кезінде салқындату, еріту және қатыру кезінде қауіпсіздікті қамтамасыз етуді меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігін, оның тауар жүргізу сипаттамасын анықтауы, күрделі тағам үшін ет, балық және құс етінен жартылай дайын өнімдердің түрлерін әзірлеудің практикалық тәжірибесіне ие болуы;</p>	<p>карай жемістерді механикалық өңдеу кезінде қалдықтар санын есептейді. 6. Жемістерді механикалық өңдеуон. .кезінде брутто, нетто массасын, қалдықтарды анықтау бойынша есепті орындайды. 7. Картоп қалдықтарынан алынатын крахмалдың саны анықтау үшін есептерді орындайды.</p>		<p>технологиялар Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау. Өндірістік оқыту Кәсіптік практика</p>
			<p>Оқыту нәтижесі: 2) Аспаздық өнім үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау мен жемістерді дайындауды ұйымдастыру.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Балық микробиологиясын сипаттайды. 2. Сүйекті балықты және балықтың кейбір түрлерін, балықтың емес су шикізатын өңдеудің технологиялық процесін, шикізатын сипаттайды. 2. Бекіре тұқымдас балықтарды өңдеу ерекшелігін біледі. 3. Бекіре балықтарын өңдеу операциясы мен ережелерінің кезеңділігін, күрделі тағам үшін балықты өңдеу мен дайындау әдістерін сақтайды: арқасы арқылы еріту, аршу, терісін алу, фарш жасау, орама жасау, кнельмассасын 	

		<p>жартылай дайын өнім үшін ет, балық және құс массасын есептеуі; күрделі тағам үшін ет, балық және құсты дайындаудың технологиялық процестерін ұйымдастыруы; әртүрлі әдістерді, жабдықтар мен құралдарды пайдалана отырып, күрделі тағам үшін ет, қозы және торай ұшасы, балық, құс, үйрек және қаз бауырынан дайындауы; дайындалған ет, балық және үй құсының сапасы мен қауіпсіздігін бақылауы тиіс.</p>	<p>араластыру және тұндыру. 4. Балық қалдықтарын, балықтық емес су шикізатын өңдеу мен пайдалануды орындайды. 5. Балық және теңіз өнімдері түрлерін таниды және органолептикалық көрсеткіштер бойынша шикізат сапасын анықтайды. 6. Қолмен және машина мен механизмдердің көмегімен балық пен теңіз өнімдерін өңдеуді орындайды. 7. Жалпы, тамақ және тамақтық емес қалдықтарды анықтау бойынша есепті орындайды. 8. Сүйекті және шеміршекті қаңқасы бар балықтан жартылай дайын өнімдер дайындауды орындайды. 9. Балықтан котлетті және кнельді масса; олардан жартылай дайын өнімдер дайындаудың технологиялық процестерін орындайды. 10. Балық және теңіз өнімдерінен жартылай дайын өнімдер, балықты бекіту үшін тұзды мұзды ертінді дайындауды орындайды. 11. Балықтан жасалатын тамақ</p>	
--	--	---	---	--

			<p>қалдықтарын мақсаты бойынша қолданады.</p> <p>12. Балық және теңіз өнімдерінен жартылай дайын өнім дайындау, мөлшерлеу, қаптау, таңбалау, жартылай дайын өнімдерді сақтау мен тасымалдауды орындайды.</p> <p>13. Күрделі тағам үшін балық шикізатының әртүрлі түрлерінен жартылай дайын өнімдер дайындаудың технологиялық процесін орындауды сақтайды.</p> <p>14. Органолептикалық әдіспен шикізат пен жартылай дайын өнімнің сапасын мен қауіпсіздігін бағалайды.</p> <p>15. СанНмЕ (Санитарлық нормалар мен ережелер) талаптарына сәйкес жартылай дайын өнімдерді қауіпсіз сақтау мен дайындау талаптарын таңдаудың дұрыстығын сақтайды.</p> <p>15. Жұмыс орнын ұйымдастыру ережесін, балықтан жартылай дайын өнім дайындау өндірістік құралдарын, аспаптарын және технологиялық жабдықты іріктеудің дұрыстығын сақтайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 3)Күрделі аспаздық өнім	

			<p>үшін жартылай дайын өнімдерді дайындау мен етті дайындауды ұйымдастыру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қозы, торай және торай бастарының негізгі сипаттамаларын және тамақтық құндылығын біледі. 2. Ірі кесекті жартылай дайын өнімдердің сапасына қойылатын талаптарды сипаттайды: жауырын, сан ет, төс. 3. Күрделі тағам үшін етті өңдеу мен дайындауды орындайды: еріту, сүйектерін алу, фарштау, маринадтау, шпиктеу, орама орау, кнельді масса дайындау мен тұндыру. 4. Күрделі тағам үшін етті өңдеу кезеңділігі мен ережесін сақтайды: жауырын, корейка, сан еті; фаршталған төс, торай, торай басы, жауырын мен торай рулеті, карпаччо рулеті, қозы каресі, бұзау рулькасы, ростбиф, қақтама, кнельді массаны дайындау, сапаға қойылатын талаптар. 5. Фаршталған ет үшін салма дайындау технологиясын, тұтас етті, жартылай еттің салмағына қатысты пайызбен жартылай өнім шығару 	
--	--	--	---	--

			<p>нормасын сақтайды.</p> <p>6. Күрделі тағам дайындау үшін еттен жасалған жартылай дайын өнімді салқындату, қатыру және еріту ережесін орындайды.</p> <p>7. Күрделі тағам дайындау үшін еттен жасалған жартылай дайын өнімді дайындау үшін қалдықтарды азайту әдісін орындайды.</p> <p>8. Еттен жасалған жартылай дайын өнімді дайындаудың маңызды бағыттарын бөледі.</p> <p>9. Органолептикалық көрсеткіштері бойынша шикізаттың сапасын анықтайды, тұтас етті, жартылай еттің салмағына қатысты пайызбен жартылай өнім шығару нормасы есебін біледі.</p> <p>10. Сиры етінен, ұсақ мал етін аспаздық бөлу, жартылай дайын өнім дайындау, етті механикалық өңдеуді орындайды.</p> <p>11. Жартылай дайын өнімді орталықтандырылған дайындау, салқындату, қаптау, таңбалау, тасымалдауды орындайды.</p> <p>12. Күрделі тағам үшін балық шикізатының әртүрлі</p>	
--	--	--	--	--

			<p>түрлерінен жартылай дайын өнімдер дайындаудың технологиялық процесін орындауды сақтайды.</p> <p>13. Органолептикалық әдіспен шикізат пен жартылай дайын өнімнің сапасын мен қауіпсіздігін бағалайды.</p> <p>14. СанНмЕ (Санитарлық нормалар мен ережелер) талаптарына сәйкес жартылай дайын өнімдерді қауіпсіз сақтау мен дайындау талаптарын таңдаудың дұрыстығын сақтайды.</p> <p>15. Жұмыс орнын ұйымдастыру ережесін, балықтан жартылай дайын өнім дайындау өндірістік құралдарын, аспаптарын және технологиялық жабдықты іріктеудің дұрыстығын сақтайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 4) Құс етіне механикалық өңдеу және олардан жартылай дайын өнім дайындауды жүргізу.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Құс етінің микробиологиясын біледі.</p> <p>2. Шикізатты, құсты, жабайы құс еті мен қоян етін аспаздық өңдейді, сипаттайды.</p> <p>2. Құс етінен жартылай өнім дайындау түрлерін және</p>	

			<p>дайындалуын біледі.</p> <p>3. Тамақ қалдықтарын қолдана алады.</p> <p>4. Құс етінен жасалатын жартылай дайын өнімді орталықтандырылған өндіруді сипаттайды.</p> <p>5. Жартылай дайын өнімнің қалдықтары мен шығуының мөлшерін анықтау есебін орындайды.</p> <p>6. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша шикізаттың сапасын анықтайды.</p> <p>7. Тамақты және тамақтық емес қалдықтарды анықтау және оларды ұтымды пайдалану есебін орындайды.</p> <p>8. Етті механикалық өңдеу және олардан жартылай дайын өнім дайындауды орындайды.</p> <p>9. Күрделі тағам үшін үй құсы етінен жартылай дайын өнімдер дайындаудың технологиялық процесін орындауды сақтайды.</p> <p>10. Органолептикалық әдіспен шикізат пен жартылай дайын өнімнің сапасын мен қауіпсіздігін бағалайды.</p> <p>11. СанНмЕ (Санитарлық нормалар мен ережелер)</p>	
--	--	--	---	--

				<p>талаптарына сәйкес жартылай дайын өнімдерді қауіпсіз сақтау мен дайындау талаптарын таңдаудың дұрыстығын сақтайды.</p> <p>12. Жұмыс орнын ұйымдастыру ережесін, балықтан жартылай дайын өнім дайындау өндірістік құралдарын, аспаптарын және технологиялық жабдықты іріктеудің дұрыстығын сақтайды.</p>	
<p>Оқыту нәтижесі: 5)Жартылай дайын өнімді дайындау және шикізатты өңдеудің механикалық жабдықтарын пайдалану.</p>					
<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>				<p>1. Жемістерді, балық, ет және құс етін өңдеу үшін машиналар мен механизмдерді жіктейді.</p> <p>2. Жемістерді, балық, ет және құс етін өңдейтін машиналар мен механизмдердің құрылысы мен әрекет ету принциптері туралы ақпаратты меңгереді.</p> <p>3. Механикалық жабдықты пайдалану кезінде қауіпсіздік ережесін сақтайды.</p> <p>4. Жемістерді, балық, ет және құс етін өңдейтін машиналар мен механизмдерді пайдалану ережесін сақтайды.</p> <p>5. Жемістерді, балық, ет және</p>	

			<p>құс етін өңдеу үшін машиналар мен механизмдерді пайдаланады.</p> <p>2. Жемістерді, балық, ет және құс етін және жартылай дайын өнімдер дайындау үшін өңдейтін машиналар мен механизмдерді және жұмыс орнын дайындайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 6) Кәсіби қызметте ақпараттық технологияларды қолдану..	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Ақпараттық технология объектілерін, ақпараттық технология түрлерін, ақпаратты тасымалдаушыларды біледі.</p> <p>2. Ақпараттық технология нәтижелерін, ақпаратты түрлендіру сипаттамаларын талдайды.</p> <p>3. Ақпараттық технологиялардың әдістері мен құралдарын, ақпараттық технологияның әдістері мен тәсілдерінің құрылымын біледі.</p> <p>4. Кәсіптік міндетті шешу үшін қажет ақпаратты тиімді іздестіруді орындайды.</p> <p>5. Электронды және Интернет-ресурстарды қоса, әртүрлі көздерді қолданады.</p> <p>6. Жартылай дайын өнімдер дайындау үшін заманауи</p>	

			жабдықтар мен аспаптарды қолдана отырып, кәсіптік міндетті орындауды көрнекілеуді жүргізеді.	
			Оқыту нәтижесі: 7) Көкөністерден, балықтан, үй құсынан жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігіне бақылау жүргізу.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Күрделі аспаздық өнім үшін жемістер, балық, ет, торай, үй құстары, үйрек және қаз бауырынан жасалған жартылай дайын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалаудың негізгі өлшемшарттары мен әдістерін сипаттайды.</p> <p>2. Күрделі аспаздық өнім үшін жемістерден жасалатын жартылай дайын өнімдердің және жемістердің сапасы мен қауіпсіздігіне органолептикалық және зертханалық бақылауды сипаттайды.</p> <p>3. Аспаздық өнім үшін балықтан жасалатын жартылай дайын өнімдердің және балық шикізатының сапасы мен қауіпсіздігіне органолептикалық және зертханалық бақылауды сипаттайды.</p> <p>4. Жемістердің, үй құсының,</p>	

				үйрек және қаз бауырының, балық және ет шикізатының сапасы мен қауіпсіздігін бақылайды. 5. Аспаздық өнім үшін балық, ет және үй құсы етінен дайындалған жартылай дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылайды.	
КҚ 4. Ұн, аспаздық және жекелеген жартылай дайын өнімді және қажетті шикізатын дайындау.	КМ 04. Шикізат дайындау және ұннан дайындалатын, аспаздық және жекелеген жартылай дайын өнімдер дайындау	Бұл модуль ұннан дайындалатын, аспаздық және жекелеген жартылай дайын өнімдер дайындау қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: жартылай дайын өнімдер мен дайын өнімдер дайындау үшін қолданылатын ұн және тамақ өнімдерінің сипаттамасын және технологиялық қасиетін; ұннан дайындалатын жартылай дайын өнімдер мен дайын өнімдер дайындау үшін қолданылатын, тамақ өнімдерін өңдеудің технологиялық процесін; ұннан дайындалатын жартылай дайын өнімдер	Оқыту нәтижесі: 1)Қамырдың әртүрлі түрлерін дайындайтын шикізатты дайындауды жүзеге асыру.	1. Микробиологияны және ұнның химиялық құрамын сипаттайды. 2. Ұннан дайындалған тағамдар мен бұйымдарды жіктейді. 3. Қамыр дайындау үшін ұнның сипаттамасын береді және дайындайды. 4. Шикі желімзаттың санына қарай ұнды пайдаланады. 5. Қант, жұмыртқа, май, ашытқы, органикалық қышқыл, бояғыштар мен дәмдеуіштер дайындайды және қолданады. 6. Органолептикалық көрсеткіштері бойынша ұнның сұрыпын, сапасын анықтайды.	Тамақ дайындау технологиясы Тамақ өнімдері тауарларын жүргізу негіздері Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдық Тамақтандыру микробиологиясының, физиологиясының және санитарияның негіздері. Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау. Өндірістік оқыту Кәсіптік практика
			Бағалаудың өлшемшарттары:		

		<p>мен дайын өнімдер дайындау технологиялық процесін; ұннан дайындалатын жартылай дайын өнімдер мен дайын өнімдер сапасына қойылатын талаптарды меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: ұннан дайындалатын тағамдар мен бұйымдардың түрлерін тану; ұнды босатудың әртүрлі әдістерін қолдануы; Рецептуралар жинағын, нормативтік-техникалық құжаттаманы пайдалана отырып ұннан дайындалатын өнімдердің есебін жүргізуі;</p> <ul style="list-style-type: none"> - базистік ылғалдылықпен ұнның шығыны нормасына берілген ылғалдылықта ұнның мөлшерін есептеуді жүргізуі; - ашытқылы қамырдан бұйымдар дайындау және беруі; - үгіліп тұратын және биквитті қамырдан бұйым дайындау және беруі; - қатпарлы және қайнатылған қамырдан бұйым дайындау және беруі 		<p>7. Шикізатты дайындаудың қосалқы операцияларын орындайды. 8. Қамыр дайындау шикізатын дайындайды.</p>	
		<p>Оқыту нәтижесі: 2) Қамырдың әртүрлі түрлерін, олардан жартылай дайын өнімдер дайындау.</p>			
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қамырды босатудың әртүрлі әдістерін, қамырдың түрлерін қолданады. 2. Қамыр илеу кезінде болатын процестерді сипаттайды. 3. Қамырдың әртүрлі түрлерін дайындаудың технологиялық процестерін сипаттайды. 4. Қамырдың әртүрлі түрлерінен бұйым дайындаудың технологиялық процестерін біледі. 5. Ұн мен қамырдан дайындалған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына қойылатын талаптарды, беру, сату және сақтау мерзімін сақтайды. 6. Ұннан дайындалған тағамдар мен бұйымдардың түрлерін жіктейді; қамырды босатудың әртүрлі әдістерін қолданады қамырдың әртүрлі түрлерін дайындайды. 	

		тиіс.	<p>7. Нормативтік-технологиялық құжаттарды пайдаланады (Ұннан дайындалатын аспаздық және бөлішке бұйымдары рецептураларының жинағы, техникалық талаптар мен технологиялық нұсқаулықтар және басқ.).</p> <p>8. Ұн, жұмыртқа, қант, май, ашытқы, органикалық қышқыл, бояғыштар мен дәмдеуіштер дайындауды орындайды.</p> <p>9. Ұннан және әрлеу жартылай дайын өнімдерінен бұйымның әртүрлі түрлерін дайындайды.</p> <p>10. Ұннан дайындалатын аспаздық және бөлішке бұйымдары рецептураларының жинағын, нормативтік-техникалық құжаттаманы пайдалана отырып ұннан дайындалатын өнімдердің есебін орындайды.</p> <p>11. Дайын жартылай дайын өнімдер мен бұйымдарды қаптау, таңбалау және тасымалдауды орындайды және жартылай дайын өнімдерді сақтау режимі мен мерзімін сақтайды.</p>	
--	--	-------	---	--

			<p>Оқыту нәтижесі: 3) Ұнның және ұннан дайындалған бұйымдардың, аспаздық және әрленген жартылай дайын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау.</p>	
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Ұнның және ұннан дайындалған бұйымдардың, аспаздық және әрленген жартылай дайын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалаудың негізгі өлшемшарттары мен әдістерін сипаттайды. 2. Ұнның және ұннан дайындалған бұйымдардың, аспаздық және әрленген жартылай дайын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін сипаттайды. 3. Ұнның және ұннан дайындалған бұйымдардың, аспаздық және әрленген жартылай дайын өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалайды.</p>
			<p>Оқыту нәтижелері: 4) Ұннан дайындалған және аспаздық жартылай дайын өнімдерді дайындау мен шикізат дайындайтын машиналар мен механизмдерді пайдалану.</p>	
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Ұнды өңдеу және қамыр мен крем дайындау үшін машиналар мен механизмдер маркаларын, мақсатын, жіктеуін, құрылысын, әрекет</p>

			<p>ету принципін, пайдалану ережесі мен қауіпсіздік техникасын сипаттайды.</p> <p>2. Ұнды електен өткізу үшін машиналар мен механизмдердің құрылысы, әрекет ету принципі, пайдалану және қауіпсіздік техникасы ережелері туралы ақпаратты меңгереді.</p> <p>3. Қамыр илеу машиналар мен механизмдердің құрылысы, әрекет ету принципі, пайдалану және қауіпсіздік техникасы ережелері туралы ақпаратты меңгереді.</p> <p>4. Қамыр жаю машиналар мен механизмдердің құрылысы, әрекет ету принципі, пайдалану және қауіпсіздік техникасы ережелері туралы ақпаратты меңгереді.</p> <p>5. Бұлғау машиналар мен механизмдердің құрылысы, әрекет ету принципі, пайдалану және қауіпсіздік техникасы ережелерін біледі.</p> <p>6. Машиналар мен механизмдердің көмегімен технологиялық процестің барысы бойынша технологиялық операцияларды орындайды.</p>	
--	--	--	---	--

				<p>7. Көтеру-еөлік машиналарының мағынасын, жіктелуін біледі.</p> <p>8. Қолмен және көтеру-тиеу, түсіру машиналарының көмегімен шикізатты, жартылай дайын өнімдерді және ет және аспаздықбұйымдарды тиейді, түсіреді, жеткізеді.</p>	
КҚ 5. Аспаздық өнімді дайындаудың технологиялық процестерін орындау	КМ 05. Аспаздық өнімдер дайындау	<p>Бұл модуль жұмыс нәтижелілігін, аспаздық өнімді дайындау, ресімдеу және босатуға қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды.</p> <p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: көже, соус, екінші ыстық тағам, суық тағам және басытқы, тәтті тағам, ыстық және салқын сусын дайындауды меңгеруі тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: сорпа, дәмдеуіш, түссіз, езбе тәрізді, салқын, сүт және тәтті сорпа дайындауы және оларды ұсынуы; жеміс, балық, ет, құс еті, жабайы құс еті мен қоян етінен екінші ыстық тамақ дайындау және оларды беру</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Стандарттау, сертификаттау және метрологияның жалпы мәселелерін меңгеру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Метрология, стандарттау және сертификаттау негіздерін сипаттайды.</p> <p>2. Тамақтандыру кәсіпорындары өнімдерінің негізгі түсініктері мен анықтамасын, нормативтік-техникалық және технологиялық құжаттарды біледі.</p> <p>3. Электронды басқару жүйесінің тұжырымдамасын; өлшеу құралдары мен әдістерін қолдана отырып, өнімнің сапасын бақылауды орындайды.</p> <p>4. Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы «Техникалық реттеу туралы» заңын, Қазақстан</p>	<p>Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері.</p> <p>Тамақ өнімдері тауарларын жүргізу негіздері</p> <p>Тамақ дайындау технологиясы</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында еңбекті қорғау</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдық</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру</p> <p>Өндірістік оқыту</p> <p>Кәсіптік практика</p>

		<p>тұздығын дұрыс іріктеуі; салқын тамақ пен басытқы, ыстық және салқын сусындар дайындау және беру тәсілдерін қолдануды жүзеге асырулары тиіс.</p>		<p>Республикасындағы техникалық реттеу реформасын біледі. 5. Технологиялық өлшеуді сипаттайды, бұйымның Мемлекеттік стандарттарға немесе басқа нормативтік-технологиялық құжаттарға сәйкестігін біледі. 6. Қолданыстағы рецептуралар жинағымен, қоғамдық тамақтану өнімдерінің нормативтік-техникалық құжаттарына сәйкес технологиялық процестерді орындайды. 7. Шикізатты, жартылай дайын өнімдер мен дайын өнімдердің сапасын бағалау әдістемесін жүзеге асырады.</p>	
Оқыту нәтижесі: 2) Сорпа дайындау					
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Тамақтанудағы сорпаның маңызын біледі. 2. Сорпаларды жіктейді. 3. Сорпа дайындау технологиясын, олардың тағамдық құндылығын, дәмнің түзілуін, пісіру процесіндегі дәмді иісін сипаттайды. 4. Дәмдеуішті сорпа дайындау мен беру технологиялық процесін сипаттайды.</p>	

			<p>5. Гарнирлер дайындауды орындайды.</p> <p>6. Дәмдеуішті сорпаның түрлерін, езбе сорпаның маңызын біледі.</p> <p>7. Езбе-сорпа, сорпа-крем, сорпа-биски дайындаудың жалпы тәсілдерін орындайды.</p> <p>8. Түссіз сорпалардың түрлерін, қасиетін, сорпаны тазартудың түрлерін, дайындау мен беру ерекшеліктерін, әдістерін, сорпаны тұндыру мен тазарту кезінде болатын процестерді, түссіз сорпаларға берілетін гарнирді сипаттайды.</p> <p>9. Сүтті сорпаны дайындау мен босатудың технологиялық процесін, түрлерін, ерекшеліктері мен дайындалуын орындайды.</p> <p>10. Тәтті сорпаның сипаттамасын, дайындау ерекшелігі мен беруді, гарнирін таниды.</p> <p>11. Салқын (ауысымдық) сорпаны дайындаудың технологиялық процестерін, сұрыпталымын орындайды.</p> <p>12. Сорпаның сапасын, сату мерзімін сақтайды.</p> <p>13. Сорпа дайындау үшін</p>	
--	--	--	--	--

			<p>шикізаттың көлемін (Рецептуралар жинағы кестелерін пайдалану) есептейді және технологиялық карта (Жинақ рецептурасын пайдаланып) жасайды.</p> <p>14. Сорпа пісіру процесінде оның дәмін және хош иісін қалыптастырады.</p> <p>15. Тұздықты сорпа, езбе-сорпа, сорпа-крем, сорпа-биски түрлерін, түссіз сорпа және гарнирлерін, дайындайды және ұсынады, сорпаны тазартады.</p> <p>16. Сүтті, тәтті және салқын сорпа дайындайды және ұсынады.</p> <p>17. Сорпа дайындау үшін жылу жабдығының құрылысын, принципі мен әрекетін біледі.</p> <p>18. Сорпа дайындау үшін жылу жабдығы туралы ақпаратты меңгереді.</p> <p>19. Сорпа дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 3)Тұздық дайындау және беруді орындау.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тамақтанудағы сорпаның маңызын біледі.</p> <p>2. Сорпаларды жіктейді.</p>

			<p>3. Сорпаны дайындайтын шикізаттар мен жартылай дайын өнімдерді біледі.</p> <p>4. Ет, балық, саңырауқұлақ тұздарын және олардың түрлерін дайындаудың технологиялық процесін сақтайды.</p> <p>5. Сүт, сары ма және қаймақ, жұмыртқа-ет тұздықтарын және олардың түрлерін дайындауды орындайды.</p> <p>6. Өсімдік майы, майонез, туынды тұздықтар дайындау және оларды пайдалануды орындайды.</p> <p>7. Майонез тұздығының физикалық-химиялық құрылымын, тұздықты сақтауда болатын өзгерістерді сипаттайды.</p> <p>8. Өсімдік майында тұздық дайындауды, уксуста сорпа дайындауды орындайды.</p> <p>9. Май қоспаларын дайындау, оларды пайдалану сапасына қойылатын талаптарды сақтайды.</p> <p>10. Өндірістік дайындалатын сорпаның сапасына қойылатын талаптарды, оларды тамақтандыру кәсіпорынында пайдалану талаптарын сақтайды.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>8. Сорпа дайындау үшін шикізаттың көлемін (Рецептуралар жинағы кестелерін пайдалану) есептейді.</p> <p>9. Тұздық дайындайтын жұмыс орнын дайындайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 4) Жемістерден тағам дайындау.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Жеміс тағамдарының маңызын біледі.</p> <p>2. Ет және балықтың жемісті гарнирін іріктеу принциптерін сипаттайды.</p> <p>3. Олардың технологиясына қарай жемістің аспаздық пайдаланылуын біледі.</p> <p>4. Пісірілген және бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған жемістерден, фаршталған, көмештелген жемістерден тағамдар мен гарнирлер дайындау мен босатудың технологиялық процесін орындайды.</p> <p>5. Тағам мен гарнирдің сапасына, сату мерзімдеріне қойылатын талаптарды сақтайды.</p> <p>6. Саңырауқұлақтан тағам дайындаудың технологиялық процесін, сапасына, сату мерзіміне қойылатын талаптарды орындайды.</p>	

			<p>7. Жемістен, саңырауқұлақтан тағамдар дайындау мен босатудың алгоритмін жасайды.</p> <p>8. Технологиялық карталарды оқиды; өндірістік жағдайды имитациялау міндеттерін талдайды.</p> <p>9. Бүктірілген, жемістен, қуырылған және көмештелген жемістер мен саңырауқұлақтан тағам мен гарнир дайындайды және береді.</p> <p>10. Жеміс тағамдары мен гарнирлерін дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастырады.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 5) Жарма, бұршақ және макарон өнімдерін дайындау.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Жарма, бұршақтан дайындалған және макарон тағамдарының маңызын түсінеді.</p> <p>2. Тағамға жарма, бұршақ және макароннан дайындалған гарнирлерді іріктеу принциптерін біледі.</p> <p>3. Қоюлығы әртүрлі ботқа пісірудің жалпы ережесін сақтайды және ботқадан тағам дайындайды.</p> <p>4. Қоюлығы әртүрлі ботқа дайындауға қажет судың,</p>	

			<p>тұздың, жарманың санын есептейді, бракераж жүргізеді (Рецептуралар жинағының кестесін пайдалана отырып).</p> <p>5. Жармадан тағам мен гарнир дайындайды және береді.</p> <p>6. Жарма, бұршақ және макарон өнімдері үшін жұмыс орнын дайындайды.</p>			
			<p>Оқыту нәтижесі: 6) Балық және балықты емес су шикізатынан тағам дайындауды орындау.</p>			
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Тамақтанудағы балық тағамдарының маңызын, балықты тұтас, тізбекпен, порциямен пісіру ережесін; пісірілген және бөктірілген балыққа гарнир мен тұздықтың маңызын біледі.</p> <p>2. Тағамның сапасына, сақтау талаптары мен сағу мерзіміне қойылатын талаптарды сақтайды.</p> <p>3. Қуырылған балықтан тағам дайындау және босатудың технологиялық процесін, балықты қуыру ережесін (әдістерін); әртүрлі әдістермен қуырылған балыққа тұздық пен гарнир дайындайды.</p> <p>4. Қуырылған балықтан тағамды ресімдеу мен босату</p>		

			<p>ерекшеліктерін, сату сапасы, талаптары мен мерзіміне қойылатын талаптарды қолданады.</p> <p>5. Балықты бұқтыру ережесін; пісірілген балықтан тағам дайындау мен берудің технологиялық процесін; тағамды пісіру, ресімдеу тұздықтары мен гарнирін, сапасына қойылатын талаптарды сақтайды.</p> <p>6. Ұсақталған балықтан жасалатын тағамдарды, қуыру ережесін, ұсақталған балық тағамдарының тұздығы мен гарнирін, сапасына қойылатын талаптарды, сақтау мерзімі мен талаптарын жіктейді.</p> <p>7. Шаян, мидия, устрица, краб, креветка, кальмар, омар, трепанг және басқ. дайындалатын тағамдарды дайындаудың технологиялық процесін, су шикізатынан дайындалған тағамның сапасына қойылатын талаптарды, сақтау талаптары мен сату мерзімін сақтайды.</p> <p>8. Рецептуралар жинағын қолдана отырып, балық және балықтық емес су шикізатынан дайындалған</p>	
--	--	--	--	--

			<p>тағам өнімдерінің санын есептейді.</p> <p>9. Балық және балықтық емес шикізаттан тағам дайындау мен босату алгоритмін жасайды.</p> <p>10. Пісірілген және бұқтырылған тағамды дайындайды және береді, бракераж жүргізеді.</p> <p>11. Қуырылған және пісірілген және бұқтырылған тағамды, ұсақталған балық тағамын дайындайды және береді, бракераж жүргізеді.</p> <p>12. Балық және теңіз өнімдерінен дайындалған тағамды дайындайтын жұмыс орнын дайындайды.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 7) Еттен және ет өнімдерінен тағам дайындау.</p>	
		<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Еттен дайындалған тағамдардың маңызын біледі.</p> <p>2. Еттен дайындалған тағамды, ет тағамдарының тұздықтары мен гарнирлерін іріктеу принципін жіктейді.</p> <p>3. Пісірілген, бөктірілген еттен, қосалқы өнімдерден және ет гастрономиясынан дайындалған тағамдарды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, пісіру және көмештеу</p>	

			<p>ережесін, түрлерін сақтайды.</p> <p>4. Еттен дайындалған, ірі кесекті қуырылған, порциялық және ұсақ кестекті тағамдарды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, еттен дайындалған жартылай дайын өнімдерді қуырудың температуралық режимін сақтайды.</p> <p>5. Ірі кесекті қуырылған, порциялық және ұсақ кестекті тағамдарды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, түрлерін сақтайды.</p> <p>6. Тағамның қолданылатын гарнирін, тұздығу мен ресімделуін, пісірудің температуралық режимі мен уақытын, пісірілген еттен дайындалған тағамның түрлерін таңдайды.</p> <p>7. Натуралды және ұсақталған еттен және котлет массасынан дайындалған тағамды дайындау мен босату процесін біледі.</p> <p>8. Ұсақталған еттен дайындалған жартылай дайындалған өнімді қуыру ережесін, натуралы ұсақталған ет пен котлет массасынан дайындалған тағамның гарнирлері мен</p>	
--	--	--	---	--

				<p>тұздықтарын орындайды.</p> <p>9. Жабайы жануарлардың етінен дайындалған тағамды, оларды дайындау мен босату ерекшеліктерін біледі (олардың түрлері жергілікті жағдайға қарай оқылады).</p> <p>10. Еттен ұлттық тағам дайындауды, ет тағамдарының сапасына, сақтау мерзімі мен сатуға қойылатын талаптарды біледі.</p> <p>11. Рецептуралар жинағын пайдалана отырып, еттен тағам дайындауға қажет өнімдер санының есебін біледі.</p> <p>12. Пісірілген, қуырылған, бұқтырылған, бөктірілген, ұсақталған ет пен жабайы жануарлар етінен тағам дайындайды және береді, бракераж жүргізеді.</p> <p>13. Ет тағамдарын дайындайтын жұмыс орнын дайындайды.</p>	
Оқыту нәтижесі: 8) Ауыл шаруашылық құстарынан, қанатты құстардан және қояннан тағам дайындау.					
Бағалаудың өлшемшарттары:				1. Тамақтанудағы құстан дайындалатын тағамның маңызын түсінеді, құстан, қанатты жабайы құс пен қояннан дайындалатын	

			<p>тағамдарды жіктейді.</p> <p>2. Пісірілген құстан дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, құсты пісіру ережесін, түрлерін, порциясын, гарнирлері мен тұздығын, сапасына, сату мерзіміне қойылатын талаптарды орындайды.</p> <p>3. Бөктірілген құстан дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, бөктіру ережесін, түрлерін, бөктірілген ауыл шаруашылық құстарынан дайындалған тағамның гарнирлері мен тұздығын орындайды.</p> <p>4. Қуырылған ауыл шаруашылық құстарынан, жабайы құстан және қояннан дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, құспен жабайы құсты тұтастай қуыру ережесін, гарнирлері мен тұздығын, беру ерекшелігін, сапасына, қойылатын талаптарды орындайды.</p> <p>5. Құспен жабайы құстың</p>	
--	--	--	--	--

			<p>сөбесінен дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, құс сөбесінен дайындалған тағамның гарнирлері мен тұздығын жасайды.</p> <p>6. Бөктірілген құстан дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, бөктіру ережесін, түрлерін, бөктірілген ауыл шаруашылық құстарынан дайындалған тағамның гарнирлері мен тұздығын орындайды.</p> <p>7. Ұсақталған құстан дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, гарнирлері мен тұздығын, ресімдеу мен босату, сапасына, сату мерзіміне қойылатын талаптарды орындайды.</p> <p>8. Рецептуралар жинағын пайдалана отырып, ауыл шаруашылығы құстарынан, қанатты жабайы тұқстан және қояннан тағам дайындауға қажет өнімдер санының есебін біледі.</p> <p>9. Тағамдар дайындайтын</p>	
--	--	--	---	--

			жұмыс орнын дайындайды.	
			Оқыту нәтижесі: 9) Жұмыртқа мен ірімшіктен тағам дайындау.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Жұмыртқа мен ірімшіктен тағам дайындаудың маңызын біледі.</p> <p>2. Жылумен өңдеу кезінде болатын шикізаттың, процестердің сипаттамаларын біледі. 3.</p> <p>Жұмыртқа мен жұмыртқа өнімдерін өңдеуді, олардың өзара алмасушылығын; жұмыртқадан дайындалатын тағам түрлерін орындайды, қолданады.</p> <p>4. Қуырылған жұмыртқадан дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін орындайды.</p> <p>5. Пісірілген жұмыртқадан тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, жұмыртқадан дайындалған тағамның сапасы мен мерзіміне қойылатын талаптарды орындайды.</p> <p>6. Ірімшіктен дайындалған тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін, натуралды ірімшіктен дайындалған</p>	

			<p>тағамды дайындау мен босатудың технологиялық процесін орындайды.</p> <p>7. Өнімдердің өзара алмасушылығын есепке ала отырып, жұмыртқа мен ірімшіктен дайындалатын тағамды дайындайтын өнімдердің сапасын есептеуді жүргізеді.</p> <p>8. Жұмыртқа мен балықтан дайындалған тағамды дайындайтын жұмыс орнын дайындайды.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 10) Суық тағам және басытқы, тәтті тағам, ыстық және салқын сусын дайындау, ресімдеу және ұсыну.</p>	
			<p>1. Салқын тағамдарға тұздық пен гарнир дайындау технологиялық процесін сипаттайды.</p> <p>2. Әртүрлі өнімдер мен шикізаттардан салқын тағам мен бастырма дайындау технологиялық процесін; беру, сату мен сақтау мерзімін, салқын тағамдар мен бастырманың сапасына қойылатын талаптарды орындайды.</p> <p>3. Тәтті тағамдардың түрлерін таниды; дірілдекті заттектің сипаттамасын; тәтті</p>	

			<p>тағамдарды дайындаудың технологиялық процесін; тәтті тағамдардың сапасына қойылатын талаптарды, беру, сату және сақтау мерзімін біледі.</p> <p>4. Ыстық және салқын сусындардың түрлерін біледі, шай, кофе, какао, шоколад, сусыын және алкогольсіз коктейл дайындаудың технологиялық процесін; беру, сату мен сақтау мерзімін, салқын тағамдар мен бастырманың сапасына қойылатын талаптарды орындайды.</p> <p>5. Салқын тағамдар мен бастырманы, тәтті, салқын және ыстық сусындарды дайындау үшін өнімдер санын есептейді.</p> <p>6. Салқын тағамдар мен бастырмалар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды.</p> <p>7. Салқын тағамдар мен бастырманың сапасына қойылатын талаптарды, беру, сақтау және сату мерзімдерін қолданады.</p> <p>8. Тәтті тағамдардың түрлерін таниды.</p> <p>9. Тәтті тағамдарды дайындау</p>	
--	--	--	--	--

			<p>үшін әртүрлі дірілдекті заттарды қолданады.</p> <p>10. Тәтті тағамдарды дайындайды, сату және сақтау мерзімін береді және сақтайды, тәтті тағамдар сапасына қойылатын талаптар дайындайды.</p> <p>11. Ыстық және салқын сусындардың түрлерін таниды.</p> <p>12. Әртүрлі әдістермен шай және кофе дайындайды.</p> <p>13. Ыстық және салқын сусындарды дайындайды.</p> <p>14. Ыстық және салқын сусындарды сату және сақтау мерзімдерін, сапасына қойылатын талаптарды береді және сақтайды.</p> <p>15. Салқын, ыстық және салқын сусындарды дайындайтын жұмыс орнын дайындайды.</p>	
<p>Оқыту нәтижесі: 11) Ыстық тағамдарды дайындау мен сату кезінде жылу жабдықтарын пайдалану.</p>				
<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>			<p>1. Жылу техникасының және жылу беру теориясының негіздерін сипаттайды.</p> <p>2. Жылу түзетін қондырғыны сипаттайды.</p> <p>3. Жылу жабдығы туралы</p>	

			<p>жалпы мәліметті біледі.</p> <p>4. Пісірі жабдығын, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>5. Қуыру-наубайханалық жабдықтарды, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>6. Әмбебап жабдығын, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>7. Көпфункционалды жабдықты, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>8. Су жылыту жабдығын, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>9. Тамақ тарату жабдығын, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін біледі.</p> <p>10. Салқындату жабдығын, олардың түрлерін, жұмыс принципін, пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>11. Тағам дайындау үшін қуыру, қуыру-наубайханалық, әмбебап,</p>	
--	--	--	---	--

				<p>көпфункционалды жабдықты қолданады.</p> <p>12. Су жылыту жабдығын, тағамды іске асыру жабдығын пайдаланады.</p> <p>13. Өнімді сақтау үшін салқындату жабдығын пайдаланады.</p> <p>14. Тағамдарды дайындайды және сату кезінде жылу жабдықтарын пайдаланады.</p>	
КҚ 6. Ұннан дайындалған тағам мен өнімдер дайындау	КМ 06. Ұннан дайындалған тағам мен өнімдер дайындау	<p>Бұл модуль жұмыс нәтижелілігін, ұннан тағамдар мен бұйымдар дайындауға қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ұннан дайындалған тағамдар мен бұйымдарды жіктеуді; шикізаттың сипаттамасын; қамырды босату әдістерін; қамырдың түрлерін; қамыр илеу кезінде болатын процестерді; қамырдың әртүрлі түрлерін дайындаудың технологиялық процестерін; қамырдың әртүрлі түрлерінен бұйым дайындаудың технологиялық процестерін білуі;</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Әртүрлі қамырдан бұйымды пісіру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Ашыған қамырдан жасалған бұйымдарды пешке салғанға дейін майлайды.</p> <p>2. Ашыған қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру температурасын таңдайды.</p> <p>3. Ашыған қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру температурасын сақтайды.</p> <p>3. Қамырдан жасалған бұйымдардың ақауларын, олардың себептерін және ескерту әдістерін біледі.</p> <p>4. Қамырдың әртүрлі түрлерінен бұйым дайындаудың технологиялық процестерін орындайды.</p> <p>5. Ұн мен қамырдан дайындалған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына қойылатын</p>	<p>Тамақ дайындау технологиясы</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдығы</p> <p>Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау</p> <p>Өндірістік оқыту</p> <p>Кәсіптік практика</p>

		<p>ұн мен қамырдан дайындалған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың сапасына қойылатын талаптарды, беру, сату және сақтау мерзімін сақтауы тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: технологиялық сызбаны, технологиялық картаны жасауы; ұннан жасалған тағамдарды және ұн және кондитер бұйымдарын пісіру кезінде қуыру-наубайханалық жабдықтарды пайдалануы. Рецептуралар жинағын пайдалана отырып ұннан дайындалатын тағамдарды дайындауға қажет өнімдер есебін жүргізу, нормативтік-техникалық құжаттарды жасауы тиіс.</p>		<p>талаптарды, беру, сату және сақтау мерзімін орындайды.</p> <p>5. Ұннан жасалған тағамдар мен бұйымдардың түрлерін сипаттайды.</p> <p>6. Қамырды босатудың әртүрлі әдістерін орындайды.</p> <p>7. Ұннан дайындалатын аспаздық және бөлішке бұйымдары рецептураларының жинағын, нормативтік-техникалық құжаттаманы пайдалана отырып ұннан дайындалатын өнімдердің есебін біледі.</p> <p>8. Базистік ылғалдылықпен ұнның шығыны нормасына берілген ылғалдылықта ұнның мөлшерін есептеуді біледі.</p> <p>9. Қамырдың әртүрлі түрлерін дайындайды және пісіреді.</p> <p>10. Ұннан жасалған тағамдар мен кулинарлық бұйымдарды сату мен сақтау мерзімдерін, саспасына қойылатын талаптарды сақтайды.</p> <p>11. Бисквитті, қаттама, құмшекерлі және пісірілген өнімді пәсіру мен дайындауды, қамырды, сапасына бағалауды, технологиялық карта жасауды орындайды.</p>	
--	--	---	--	---	--

			<p>12. Ұннан жасалған өнімдерді дайындау мен босатуды, сапасын бағалауды, технологиялық карта жасауды орындайды.</p> <p>13. Ұн өнімдерін, торт және тәтті нан дайындайтын жартылай жасалған өнімдерді пісіретін қуыру-наубайханалық жабдықтың әрекет ету қондырғысы мен принциптері ақпаратын меңгереді.</p> <p>14. Ұннан жасалған және кондитерлік өнімдерді пісіру үшін температуралық тәртіпті реттейді.</p> <p>15. Торт және тәтті нан жасайтын жартылай дайын өнімдерді және ұннан және кулинарлық өнімдерді пісіреді.</p> <p>16. Ұннан жасалатын және кондитерлік өнімдерді пісіретін жұмыс орнын дайындайды.</p>	
Оқыту нәтижесі: 2)Әрленген жартылай дайын өнімдерді дайындау мен торттар және тәтті нандарды ресімдеуді жүзеге асыру.				
			<p>1. Әрлеу жартылай дайын өнімдерді сипаттайды.</p> <p>2. Кремнің негізгі топтарын сипаттайды.</p> <p>3. Қанттан жартылай дайын</p>	

				<p>өнімдердің түрлерін және дайындалуын біледі.</p> <p>4. Торттар мен тәтті нандарды әрлеу үшін кремдерді, қантты жартылай дайын өнімдерді орындайды.</p> <p>5. Торттар мен тәтті нандарды безендіреді.</p> <p>6. Торттар мен тәтті нандарды әрлеуді орындайды.</p>	
КҚ 7. Емдік және мектеп тамақтануы үшін арнайы аспаздық шеберлікті орындау	КМ 07. Емдік және мектеп тамақтануы үшін арнайы аспаздық шеберлікті орындау	<p>Бұл модуль жұмыс нәтижелілігін, емдік және мектеп тамақтануы үшін арнайы аспаздық өнімдер дайындауға қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: заманауи талаптар бөлігінде диеталық және емдік-профилактикалық тамақтануды дамыту міндеттерін, емдік тамақтану негіздерін, диета сипаттамасын; емдік тамақтану тағамдарының түрлерін, емдік тамақтану мәзірін; оқушылардың тамақтану ерекшелігін, тағамдардың түрлерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: дайын тамақты</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Диеталық тамақтану мәселелерін меңгеру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1.Емдік және емдік-профилактикалық және мектеп тамақтану мақсатын түсінеді.</p> <p>2. Емдік және мектеп тамақтануының негізгі принциптерін сипаттайды.</p> <p>3. Әртүрлі диета үшін тағам дайындау технологиясының ерекшеліктерін біледі.</p> <p>4. Емдік және мектеп тамақтануы тағамдарының түрлерін жіктейді.</p> <p>5.Емдік және мектеп тамақтануы мәзірінің ерекшелігін сипаттайды.</p> <p>6. Емдік және мектеп тамақтануында қолданылатын арнайы аспаздық тәсілдерін орындайды.</p> <p>7. Емдік тағамды дайындау үшін қолданылатын</p>	<p>Тамақ дайындау технологиясы</p> <p>Тамақтандыру микробиологиясының, физиологиясының және санитарияның негіздері</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарының жабдығы</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру</p> <p>Өндірістік оқыту</p> <p>Кәсіптік практика</p>

		<p>пісіруді есепке ала отырып жылу аспаздық өңдеуді жүргізуі; жалпы білім беретін мектеп, гимназия, лицей оқушыларының мәзірін жасауы; мектепте тамақтану тағамдарының технологиялық картасын жасауы; өндірістік жағдайды имитациялау міндеттерін шешуі тиіс.</p>		<p>жабдықты, ыдыс пен керек-жарақтарды таңдайды. 8. Емдік тағамды дайындау үшін қолданылатын жабдықты, ыдыс пен керек-жарақтарды пайдаланады. 9. Диета талаптарына сәйкес емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдер дайындау технологиясының ерекшеліктерін қолданады. 10. Жасына, жынысына қарай мектеп тамақтануына арналған тағамдар дайындайды.</p>	
<p>Оқыту нәтижесі: 2) Дайын тамақты дайындау түрін есепке ала отырып, жылу аспаздық өңдеуді жүргізу.</p>				<p>1. Сорпа, шырышты қайнатпа, льезон, көже дайындауды сипаттайды: түрлендіру, сүттен дайындалған, вегетариандық, жеміс-жидектік; ыстық және салқын тағамдар сорпасын. 2. Емдік тамақтанудағы салқын тағамдар мен бастырмалардың мағынасын, түрлерін біледі. 3. Жеміс қайнатпасынан, қуырылған, пісірілген, бұқтырылған тағамдарды біледі.</p>	
<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>					

			<p>4. Диета талаптарына сәйкес емдік тамақтанудың ерекшеліктерін есепке ала отырып, макарон өнімдері мен жармадан тағамды дайындауды орындайды.</p> <p>5. Балықтан тағам дайындайды: котлет, фрикаделька, балықтан кнели, балық пудингі.</p> <p>6. Ет пен сорпаалық өнімнен тағам дайындау: ет суфлесі, ет пудингі, сиыр етінен езбе, қайнатылған еттен бефстроган, строганша бауыр дайындау.</p> <p>7. Емдік тамақтану ерекшеліктерін есепке ала отырып, жұмыртқа мен ірімшіктен тағам дайындау.</p> <p>8. Емдік тамақтану салқын тағамдарын дайындайды.</p> <p>9. Емдік тамақтанудың ерекшеліктерін есепке ала отырып, шырын, қайнатпа, тұнба, сусынды дайындауды орындайды.</p>	
Оқыту нәтижесі: 3)Емдік тамақтану тағамдарын дайындау үшін машиналар мен механизмдерді пайдалану.				
Бағалаудың өлшемшарттары:			1.Сүртетін машиналар маркасын, бұмен пісіру аппараттарын (шкафтар), пароконвектоматтардың	

				<p>мақсатын, құрылысын, әрекет ету принципін, пайдалану ережесі мен қауіпсіздік техникасын, техникалық сипаттамаларын сипаттайды.</p> <p>2. Емдік тамақтану тағамдарын дайындау үшін қолданылатын құралдар мен аспаптарды біледі.</p> <p>3. Механикалық және жылу жабдығының көмегімен технологиялық операцияларды орындайды.</p> <p>4. Арнайы жабдықтың, құралдар мен аспаптардың көмегімен емдік тамақтану тағамдарын дайындауды орындайды.</p> <p>5. Диеталық тағамдарды дайындайтын жұмыс орнын дайындайды.</p>	
КҚ 8. Заманауи ұлттық аспаздық өнердегі инновациялық бағыттарды меңгеру	КМ 08. Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттарды меңгеру	Бұл модуль жұмыс нәтижелігін, заманауи аспаздық бағыттағы инновациялық бағыттарды меңгеруге қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: Фудпейринг – аспаздықтағы инновациялық бағыт, ортақ дәмдік компоненттерден тұратын	Оқыту нәтижесі: 1) Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағыттарды меңгеру.	Тамақ дайындау технологиясы Техникалық графика негіздері. Ұлттық ас үй дайындау технологиясы Тамақтандыру кәсіпорындарындағы жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарында еңбекті қорғау	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		<p>1. Фудпейринг – аспаздықтағы инновациялық бағыт, ортақ дәмдік компоненттерден тұратын әртүрлі өнімдердің үйлесуі туралы ғылымды сипаттайды.</p> <p>2. Арт-визаж – тағамды кәсіптік декорациялау аспаздық өнерін сипаттайды.</p> <p>3. Карвинг – ол кесу жұмыстары, жемістер мен</p>

		<p>әртүрлі өнімдердің үйлесуі туралы ғылым; Арт-визаж – аспаздық өнер, тағамды кәсіптік декорациялау. Карвинг – кесу жұмыстары, жемістер мен жидектерге өрнек жасау, олардан тамақтандыру кәсіпорындарындағы банкеттерге қызмет көрсету кезінде үстелді дайындау әшекейлерін жасау; Фьюжн аспаздық– дәмнің үйлесімін сақтайтын, Батыс пен шығыстың дәстүрлік басымдылық стилдерінің араласуы; Sous-vide (су вид) - вакуум астында, вакуумда дегенді білдерді. Барбекю – қатты ыстық көзінің (көмір, газ немесе ағаш) үстіндегі, алдын ала қыздырылған және майланған темір шыбықтарда етті қуыру; пакоджет (льдомиксер); КЭЧ (Кук энд Чилл - от (ағылш.) cook&chill - дайында және садқындат). жылтырату және Аль денте; фламбирлеу секілді ұғымдарды меңгеруі тиіс.</p>		<p>жидектерге өрнек жасау, олардан тамақтандыру кәсіпорындарындағы банкеттерге қызмет көрсету кезінде үстелді дайындау әшекейлерін жасауды орныдайды. 4. Фьюжн аспаздық– дәмнің үйлесімін сақтайтын, Батыс пен шығыстың дәстүрлік басымдылық стилдерінің араласуын қолданады. 5. Заманауи аспаздық өнердегі инновациялық бағтты практикада қолданады.</p>	<p>Өндірістік оқыту Кәсіптік практика</p>
		<p>Оқыту нәтижесі: 2) Тағамды термиялық өңдеудің заманауи сәнді әдістерін қолдану.</p>			
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Sous-vide (су вид) технологиясы сипаттайды - вакуум астында, вакуумда дегенді білдіреді. 2. Барбекю – қатты ыстық көзінің (көмір, газ немесе ағаш) үстіндегі, алдын ала қыздырылған және майланған темір шыбықтарда етті қуыруды орындайды. 3. Пакоджет (льдомиксер) - малекулярлық ас үй технологиясын біледі. 4. КЭЧ технологиясы (Кук энд Чилл - от (ағылш.) cook&chill -</p>	

		Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жабдықтың заманауи түрлерін, жаңа инновациялық әдістерді қолдана отырып тағам дайындауды білуі тиіс.		дайында және садқындат) білдеді. 5. Жылтырату - тұздық ретінде қуырылғаннан кейінгі ет шырынын пайдаланады. 6. Понимает «Аль денте» – жемістер немесе макарон өнімдерін соңына дейін емес, бірақ аздаған қытырлақты сезінетіндей пісіруді білдіреді. 7. Етті заманауи бұқтыруды қолданады: қоңыр және ақ түс. 8. Фламбирлеуді орындайды – рецептурасының құрамына алкоголь құрауышы кіретін, аспаздық бұйымды жағудан тұрады. 9. Практикада тағамды термиялық өңдеудік сәндік әдістерін қолданады. 10. Тағамды дайындау процесінде көптеген бу режимдері мен мәжбүрлеп конвекциялау үйлесетін заманауи ас үйдің жылу жабдықтарын пайдаланады (Пароконвектомат).	
КҚ 09. Жартылай дайын өнімдер дайындау біліктілігі бойынша	КМ 09. Жартылай дайындалған тағам өнімдерін	Бұл модуль тағамдық жартылай дайын өнімдер дайындағышы ретіндегі жұмысқа және біліктілік	Оқыту нәтижесі: 1) 4-санаттағы жартылай дайындалған тағам өнімдерін даярлаушы біліктілігін алу.	Кәсіптік практика - жұмыс біліктілігін алуға арналған практика	
			Бағалаудың		1.Құсты, ірі қара және ұсақ

негізгі жұмыс түрлерін орындау	даярлаушы біліктілігі бойынша негізгі жұмыс түрлерін орындау	емтиханын тапсыруға қажетті жұмыс нәтижелілігін, дағдылар мен білімдерді сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: механикалық және жылумен өңдеудің негізгі тәсілдерін, әртүрлі жартылай дайын өнімдер, дайын өнімдер мен аспаздық, кулинарлық өнімдер дайындау; өндірістік цехтарда негізгі жұмысты ұйымдастыруды; жұмыс орындарын ұйымдастыруды; тамақтану кәсіпорнының түріне қарай қонақтарға қызмет көрсетудің негізгі кезеңдерін; үстелді әрлеу түрі мен техникасын; қызмет көрсететін ыдыстар мен аспаптардың түрлерін; қызмет көрсетудің тақырыптық түрлерін; шетелдік туристер үшін қызмет көрсету түрлерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: тамақ өнімдерін аспаздық өңдеу, тағамдарды және аспаздық пен кулинарлық тағамдарды	өлшемшарттары:	<p>малдың жауырын және көкірек қабырғасы бөлігін сылау тәсілдері мен ережелерін бекіре тұқымдас балықты бөлшектеуді орындайды.</p> <p>2. Ірі қара және ұсақ малдың, бекіре тұқымдас балықтың бөлшектерінің аспаздық мақсаттарын сақтайды.</p> <p>3. Еттен, балықтан, құстан, бекіре тұқымдас балықтан үлестік жартылай дайын өнімдер дайындауды, оларды дайындаудың технологиялық процесінің негіздерін біледі.</p> <p>4. Үгітіліп тұратын және қаттама қамырын (жартылай дайын өнім) дайындау технологиясының рецептілері мен негізін біледі.</p> <p>5. Еттен, ауыл шаруашылық құстарынан, қанатты жабайы тқұстан, бекіре тұқымдас балықтан жартылай дайын өнім дайындаудың бастапқы шикізатын өңдеудің күрделі процесін; құстың, ірі және ұсақ малдың жауырын және кеуде-көкірек бөлігін сылауды жүргізеді.</p> <p>6. Натуралды (антрекот, бифштекс, лангет, фил, эскалоп және басқ.) және</p>	
--------------------------------	--	---	----------------	--	--

		<p>дайындау мен босату дағдысын меңгеруі; әртүрлі жартылай дайын өнімдерді, тағамдар мен аспаздық, кондитерлік өнімдерді дайындау үшін шикізат есептерін жүргізуі; жоспар-мәзір жасауы, банкеттік мәзір жасауы, шикізат пен қалдықтардың санын есептеуі, қонақтар мен банкетке қызмет көрсетуі; қонақтар мен банкетті пайдалануы; бақылау-кассалық аппаратты пайдалану бойынша; қонақтар мен банкетке, тақырыптық банкеттер мен салтанатты кештерге қызмет көрсету үшін үстелді дайындауы; жұмыс орнында өндірістік тәжірибеден өтуді көздеуі тиіс (Дуальды білім беру).</p>	<p>ұнтаққа аунатылған (ромштекс, шницел және басқ.) түрінде қуыру үшін ірі кесекті ет пен құс етінен үлестік жартылай дайын өнімдерді кеседі. 7. Кәуап, кнельді масса үшін ет дайындайды. 8. Бекіре тұқымдас балықты тізбектерге бөледі. 9. Тізбектерді үлестік кесектерге кеседі. 10. Үгітілетін және қаттама қамыр (жартылай дайын өнім) дайындайды.</p>			
			<p>Оқыту нәтижесі: 2) 4-санаттағы аспаздың біліктілігін алу.</p>			
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Орташа күрделі аспаздық өндеуді талап ететін тағамдар мен аспаздық өнімді дайындау технологиясының мәнін, рецептурасын біледі. 2. Олардың сапасына, мерзіміне, сақтауға қойылатын талаптарды сақтайды. 3. Балықтың, теңіз өнімдерінің, еттің, ет өнімдерінің, ауыл шаруашылық құстары мен қояндарының аспаздық мақсатын, олардың сапасын анықтаудың органолептикалық белгілері</p>		

			<p>мен әдістерін сақтайды.</p> <p>4. Өнімдерді жылулық өңдеу ұзақтығына қышқылдың, тұздың және су қаттылығының әсерін сақтайды.</p> <p>5. Технологиялық жабдықтың құрылысын және пайдалану ережесін сипаттайды.</p> <p>6. Орташа күрделі аспаздық өңдеуді талап ететін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындауды орындайды: жаңадан піскен, пісірілген және бөктірілген жемістерден, етпен, балықпен әртүрлі салаттар, винегрет, балық маринадын, іркілдек, табиғи майшабақ және гарнир. Сорпа, көже пісіруді жүзеге асырады.</p> <p>8. Пісірілген, бұқтырылған, қуырылған, бөктірілген түрдегі жеміс, балық және теңіз өнімдерінен, ет және ет өнімдерінен, ауыл шаруашылық құстары мен қояннан екінші тағам, тұздық, әртүрлі түрдегі пассерлеулер, ыстық және салқын суысындар, тәтті тағамдар дайындауды орындайды.</p> <p>9. Ұннан тағамдарды</p>	
--	--	--	--	--

				дайындауды орындайды: варениктер, тұшпара мен бәліш, самса, пирожки, үй кеспесі, ватрушка және басқ.	
«1226043 Техник-технолог» біліктілігі					
КҚ 10. Өндірісті өніммен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	КМ 10. Өндірісті өніммен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	Бұл модуль жұмыс нәтижелігін, қажетті өнімдер мен материалдық-техникалық құралдардың өндірісін қамтамасыз етуге қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: өнімдер мен материалдық-техникалық құралдармен жабдықтауды ұйымдастыруды; жабдықтауды ұйымдастыруды; қойма және қаптау ыдысы шаруашылығын ұйымдастыруға қойылатын заманауи талаптарды меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: материалдық-техникалық жабдықтауға өтінім жасауы; кәсіпорынның ритмдік жұмысы үшін өнімнің тауарлық қорын анықтауы; сапасы мен санына қарай	Оқыту нәтижесі: 1) Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	1. Нарық нарығында жабдықтауды ұйымдастыру міндеттерін анықтайды. 2. Өнімдер мен материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыруға қойылатын заманауи талаптарды сақтайды. 3. Өнімдер мен материалдық-техникалық құралдарды жабдықтау мен жеткізушілердің көзін таңдайды. 4. Өнім жеткізушілермен шарт қатынастарын, жеткізу шарттарының түрін, оны жасау тәртібін, жеткізу шартының мазмұнын ұйымдастыруды орындайды. 5. Тасымалдауға санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды сақтайды. 6. Ұсынылған цех пен тамақтандыру кәсіпорнының үлгісіндегі жұмыстарды	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Техникалық графика негіздері Кәсіптік қызметтегі ақпараттық технологиялар Тамақтандыру кәсіпорындарындағы бухгалтерлік есеп Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау Өндірістік оқыту Кәсіптік практика
			Бағалаудың өлшемшарттары:		

		<p>шикізат пен өнімдерді қабылдауды ұйымдастыруы; қоймада өнімдердің сақталуын қамтамасыз етуі; керек-жарақтар мен қайтарылатын қаптау ыдысын сақтауды қамтамасыз етуі; қоймадан өндіріске өнімдер босатуы тиіс.</p>		<p>ұйымдастыру үшін материалдық-техникалық жабдықтауға өтінім жасайды.</p> <p>7. Кәсіпорынның ритмдік жұмысы үшін өнімнің тауарлық қорын анықтайды.</p> <p>8. Азық-түлік тауарларын жеткізу шартын жасайды.</p> <p>9. «Тұтынушылардың құқығын қорғау» заңынан және санитарлық нормалар мен ережелерге сәйкес шикізат пен өнімді қабылдауды жүзеге асырады.</p> <p>10. Стандарттарға, ТТ (сапа сертификаты немесе куәлігі) сәйкестігін тексереді.</p> <p>11. Сапасын, санын есепке ала отырып шикізат пен өнімді қабылдау құжаттарын толтырады.</p> <p>12. Жарақтандыру нормалары бойынша материалдық құралдар санын анықтайды.</p>	
				<p>Оқыту нәтижесі: 2) Қойма орынжайының жұмысын ұйымдастыру.</p>	
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Қойма орынжайының мақсатын, жинақтауды, қойма операцияларының кезеңділігін сипаттайды.</p> <p>2. Кәсіпорынның қуатына, олардың жарақтандырылуына қарай қойма орынжайының</p>	

			<p>құрамын сипаттайды.</p> <p>3. Қойма орынжайларына қойылатын көлемдік-жоспарлау және санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтайды.</p> <p>4. Өнімдердің сақталуын ұйымдастыруды, сақтау режимі мен әдістерін, өндіріске өнім босату тәртібін орындайды.</p> <p>5. Тара шаруашылығын ұйымдастыру, тараның мақсаты мен жіктелуін, тараға талаптарды, тара айналысын ұйымдастыруды орындайды.</p> <p>6. Тара бойынша ышынды қысқарту шараларын орындайды.</p> <p>7. Қойма орынжайын ұйымдастырады.</p> <p>8. Өнімдердің сақталу режимін қамтамасыз етеді.</p> <p>9. Шикізат пен өнімді сақтау мен төсеу әдістерін жүзеге асырады.</p> <p>10. Тауар шығынының түрлерін анықтайды.</p> <p>11. Тараны қабылдау, ашу, жуу, сақтау мен қайтаруды ұйымдастырады.</p> <p>12. Тара сапасының сәйкессіздігін анықтайды және акт жасайды.</p>	
--	--	--	---	--

			<p>13. Қоймадан өндіріске өнімдер алуға талап-жүкқағаз жасайды.</p> <p>14. Өнімдерді босату кезінде кезектілікті сақтайды.</p> <p>15. Қоймадан өндіріске өнімдер босатады.</p> <p>16. Қоймадан өнім алу кезінде олардың тараның түрлері, массасы, сапасы мен жарамдылығы бойынша талап-жүкқағазға сәйкестігін тексереді.</p> <p>17. Қойма орынжайлары мен тамақ өнімдерін сақтау талаптарының санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды орындайды.</p> <p>18. Санитарлық нормалар мен Қазақстан Республикасының 3.02-38-2006 ережелеріне сәйкес көлемдік-жоспарлау талаптарын орындайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 3) Заманауи ақпараттық технологияларды меңгеру.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Ақпараттық технология объектілерін сипаттайды.</p> <p>2. Ақпараттық технологиялардың; ақпарат тасымалдағыштардың түрлерін сипаттайды.</p> <p>3. Ақпараттық түрлендіру сипаттамаларын таниды.</p> <p>4. Ақпараттық технология</p>

				кұралдары мен әдістерін біледі. 5. Ақпараттық технологияның құралдары құрлымын және әдістерін жасайды. 5. Қоғамдық тамақтануды есепке алу жүйесі бағдарламасын қолданады.	
КҚ 11. Өндірістік процесті ұйымдастыруды және жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің сапасын бақылауды орындайды	КМ 11. Жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің өндірістік процесін ұйымдастыру және сапасын бақылау	Бұл модуль жұмыс нәтижелігін, жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің өндірістік процесін ұйымдастыру және сапасын бақылауға қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: дайындау кәсіпорындарының және толық циклді өндірісі бар кәсіпорындардағы жұмыс өндірісін шұғыл жоспарлау мен дайын өнімнің сапасын бақылауды; еңбекті ұтымды ұйымдастырудың мәні мен міндеттерін, өндірісте еңбекті ұйымдастырудың негізгі бағыттарын; еңбекті нормалаудың мәні мен міндеттерін; өндірістік цехтарда жұмысты ұйымдастыруды меңгерулері тиіс. Модульді зерделеу кезінде	Оқыту нәтижесі: 1) Дайындау кәсіпорындарының өндірістік бағдарламасын жасау.	1. Шығарылатын өнімнің түрлерін ақпаратын меңгереді (жартылай дайын өнімдер, аспаздық өнімдер, ұннан жасалатын кондитерлік өнімдер). 2. Кәсіпорынды техникалық жарақтандыру ақпаратын меңгереді. 3. Еңбекті қорғау нұсқаулығын жүргізу түрлері мен ережесін қолданады. 4. Дайындаушы кәсіпорындармен немесе мамандандырылған цехтармен шарт жасаған, тамақтану кәсіпорындары мен бөлшек желі желілерін таңдайды. 5. Осы кәсіпорындарға қажет өнімнің түрлерін, сандарын меңгереді. 6. Заманауи ақпараттық	Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау Техникалық графика негіздері Аналитикалық химия Физикалық және коллоидтық химия Кәсіптік қызметтегі ақпараттық технологиялар Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы Өндірістік оқыту Кәсіптік практика
			Бағалаудың өлшемшарттары:		

		<p>білім алушылар: дайындау кәсіпорындарының өндірісі жұмысын шұғыл жоспарлау кезенділігін зерделеуі; толық циклді өндірісі бар кәсіпорындардағы жұмыс өндірісін жоспарлауы; еңбекті ұйымдастырудың негізгі бағыттарын зерделеуі; еңбекті ұтымды ұйымдастырудың негізгі бағыттарын анықтауы; тамақтандыру кәсіпорындарында еңбекті нормалауды зерделеуі; сауда залында отырғызу орындарының санымен кәсіпорындардың әртүрлі түрлерінің өндірістік цехтарында курстық жұмысты (жобаны) орындауы тиіс.</p>		<p>технологияларды қолдана отырып, диспетчерлік қызметтің жұмысын жүзеге асырады.</p> <p>7. Техникалық талаптарға салалық стандарттарға сәйкес жемістерден, балық, ет және құстан жасалған жартылай дайын өнімдердің шығарылуы есебін жүргізеді.</p> <p>8. Шикізатты еттен жасалған ірі кесекті жартылай дайын өнімдерге бөлу актісін жасайды.</p> <p>9. Аспаздық цех өнімдерін дайындау бойынша өндірістік тапсырма есебі үшін жүкқағаз-тапсырыс жасайды.</p> <p>10. Цехтарды шикізат бойынша таратады және цехтардың бірінің аспазшылары бригадасының тапсырмасын жасайды.</p> <p>11. Технологиялық карталар жасайды, техникалық-технологиялық карталар әзірлейді.</p> <p>12. Салалық стандарттарды, жартылай дайын өнімдердің техникалық талаптары мен технологиялық нұсқаулықтарын, аспаздық өнім және кәсіпорынның стандарттарын қолданады.</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>Оқыту нәтижесі: 2)Толық циклді өндіріс кәсіпорындарында өндірістік бағдарламаны жасау.</p>	
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Толық циклді өндіріс кәсіпорындарында белгілі контингентпен жұмысты жоспарлайды. 2. Тамақтану кәсіпорындарының нормативтік және технологиялық құжаттарымен жұмыс істейді. 3. Аптаға, онкүндікке жоспарлы мәзір жасайды. 4. Кәсіпорынның күндізгі өндірістік бағдарламасын көрсететін жоспар-мәзір жасайды және бекітеді. 5. Тағамдардың болжанған түрлерін (түрлер минимумы) және мәзір түрлерін, олардың сипаттамасын және оларды жасау ерекшеліктерін біледі. 6. Тұтынушылардың белгілі контингентімен жалпыға қолжетімді асханаға жоспар-мәзір жасайды. 7. Дайындалуы тиіс тағамдар мен сусындар санын анықтайды. 8. Тағамды тұтыну коэффициентіне сәйкес тағамды түрлері бойынша бөлуді жүргізеді.

				<p>9. Тұтынушылардың сұранысын есепке ала отырып тағамның әрбір атауын анықтайды.</p> <p>10. Екі нұсқадағы кешенді түскі ас мәзірін жасайды</p> <p>11. Жоспар-мәзірге сәйкес тағамды дайындау брутто және нетто массасының шикізаты есебін жүргізеді.</p> <p>12. Цехтарды шикізат бойынша таратады және цехтардың бірінің аспазшылары бригадасының тапсырмасын жасайды.</p> <p>13. Аспаздық тағамдар мен өнімдер дайындау үшін технологиялық карталар жасайды, техникалық-технологиялық карталар әзірлейді.</p> <p>14. Салалық стандарттарды, жартылай дайын өнімдердің техникалық талаптары мен технологиялық нұсқаулықтарын, аспаздық өнім және кәсіпорынның стандарттарын қолданады.</p>	
Оқыту нәтижесі: 3) Еңбекті ұтымды ұйымдастыруды орындайды.					
Бағалаудың өлшемшарттары:				1. Еңбекті ұтымды ұйымдастырудың мәні мен міндеттерін; өндірісте еңбекті	

				<p>ұйымдастырудың негізгі бағыттарын біледі.</p> <p>2. Еңбекті бөлу мен кооперациялаудың ұтымды нысандары ақпаратын меңгереді; жұмыс орындарын ұйымдастыру мен қызмет көрсетуді жақсартады.</p> <p>3. Жұмыс орнында аттестациялауды сипаттайды; еңбек пен демалыстың ұтімді режимдерін; жұмысқа шығу кестесінің түрлерін және олардың сипаттамаларын таңдайды.</p> <p>4. Өндірістік қызметкерлерді, оларға қойылатын талаптарды біледі.</p> <p>5. Еңбекті нормалаудың мәні мен міндеттерін, еңбекті нормалау, нормалау әдістерін біледі.</p> <p>6. Жұмыс уақыты шығынын, оны зерделеу әдістерін; өндіру нормаларының түрлерін, оны әзірлеу тәртібін жіктейді.</p> <p>7. Жасалған өндірістік бағдарлама бойынша өндіріс қызметкерлерінің санын анықтайды.</p> <p>8. Дайындау және дайындауға дейінгі цех қызметкерлері</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>үшін жұмысқа шығу кестелерін жасайды.</p> <p>9. Еңбекті ұтымды ұйымдастыруды есепке ала отырып, өндірістік цехтағы жекелеген жұмыс орындарын жоспарлаудың графикалық сызбасын кескіндейді, олардың талдауын береді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 4) Жұмыс орындарының, олардың жарактандырылуын және технологиялық жабдықтың орналастырылуын ұйымдастыруды орындау..</p>	
		<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Өндірістік инфрақұрылымды сипаттайды, жұмыс орныдарын ұйымдастыруға негізгі талаптарды сақтайды.</p> <p>2. Өндірістік бағдарламаны жасайды және міндеттерді таратады.</p> <p>3. Дайындау, дайындауға дейінгі, мамандандырылған кәсіпорын цехтарында еңбекті ұйымдастыру картасын жасайды.</p> <p>4. Жеміс, ет, балық, құс басы және ет-балық цехтары үшін механикалық жабдықты есептейді және іріктейді.</p> <p>5. Қызметкерлердің санын есептейді және жұмысқа шығу кестесін жасайды.</p> <p>6. Жасалған жоспар-мәзір</p>	

			<p>бойынша екінші тағамдарға сорпа, бірінші тағам мен гарнир дайындау жабдықтарын іріктейді.</p> <p>7. Жасалған жоспар-мәзір бойынша салқын цех үшін салқындату жабдықтарын іріктейді.</p> <p>8. Цехтың пайдалы ауданын есепке ала отырып, ауданды пайдалану коэффициенті (немесе бір қызметкерге норма) бойынша цехтың (ыстық, салқын) ауданын есептейді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі: 5) Технологиялық процестердің экономикалық тиімділігін анықтау.</p>	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Жұмыстардың техникалық өндірісі нұсқаларын техникалық-экономикалық салыстыру әдісін орындайды.</p> <p>2. Мыналарға: жылумен өңдеу әдістерін; шикізат түрлеріне; қабылданатын машиналар мен механизмдерге техникалық-экономикалық салыстыруды орындайды.</p> <p>3. Шикізат пен жартылай дайын өнім мен дайын өнім дайындау үшін жартылай дайын өнімдердің есебін орындайды.</p>	

			<p>4. Қолданылатын өнімдер мен жабдықтарға пайдалану, технологиялық және экономикалық талаптарды сақтайды.</p> <p>5. Сенімді, қауіпсіз, үнемді және тиімді құрылымдық машиналарды, материалдар мен механизмдерді таңдайды.</p> <p>6. Мамандық бойынша стандарттарды және оларды бақылау әдістерін меңгерген.</p> <p>7. Жартылай дайын өнім мен дайын өнім дайындау бойынша орындалған жұмыстың құнына салыстырмалы талдау орындайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 6) Дайын өнімнің сапасына бақылауды жүзеге асыру.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тамақтандыру кәсіпорындарының өнімі мен қызметінің сапасын арттыру әдістерін; тамақтандыру кәсіпорындарының өнімі мен қызметінің сапасын қамтамасыз ету әдістерін қолданады.</p> <p>2. Сапаның параметрлерін, белгілері мен шартты сипаттамасын; сапаны басқару тетігін қолданады.</p> <p>3. Қоғамдық тамақтану өнімдері мен қызметінің</p>	

			<p>сапасы деңгейін және оны бағалау әдістерін; сапаны басқару тәсілдерін; сапаны қамтамасыз етуді бақылау ролін сипаттайды.</p> <p>4. Сапаны басқару жүйесін; өнім мен қызметтің бәсекеге қабылеттілігі туралы; сапа саласындағы саясатты біледі.</p> <p>5. Органолептикалық көрсеткішт ер бойынша шикізатты, жартылай дайын өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістерін; дайын өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістерін (бракераж) орындайды.</p> <p>6. Технологиялық процестің әртүрлі кезеңдерінде сапаны бақылау әдістерін қолданады.</p> <p>7. Тамақтандыру кәсіпорындарында өнім мен қызмет сапасы деңгейін қамтамасыз етеді.</p> <p>8. Шикізатты, жартылай дайын өнім мен дайын өнімнің сапасына органолептикалық бағалауды; технологиялық процесстің әртүрлі кезеңдерінде сапаны бақылау әдістерін қолдануды жүргізеді.</p> <p>9. Өндірістік журналды және</p>	
--	--	--	---	--

				технологиялық процестерді бақылау журналын толтырады. 10. Тағамның сапасын арттыру бойынша ұйымдық-техникалық шараларды әзірлейді.	
КҚ 12. Менеджментті басқару, стратегиясы мен тактикасының негізгі принциптерін біле отырып, тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет көрсетуді жүзеге асырады	КМ 12. Менеджменттің басқару, стратегиясы және тактикасы негізгі принциптерін меңгере отырып, тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет көрсету	Бұл модуль менеджменттің басқару, стратегиясы және тактикасы негізгі принциптерін меңгере отырып, тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлеріндегі контингенттерге қызмет көрсетуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: жұмыс және оқу орны бойынша тұтынушыларға қызмет көрсетуі; мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсетуі; банкеттерге, шетелдік туристерге, қабылдауларға қызмет көрсетуі; қызмет көрсетудің арнайы нысандары; кейтеринг қызмет көрсету нысаны, кейтеринг түрлері, ұйымдастыру ерекшеліктерін; менеджмент	Оқыту нәтижесі: 1) Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру.	1. Қызмет көрсетудің мақсатын, міндетін, ережесін, нормаларын, келешегін сипаттайды. 2. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының қызметін, қызмет көрсету әдістері мен нысандарын, қызмет көрсетуге материалдық-техникалық және ақпараттық қамтамасыз етуді біледі. 3. Қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдерін және қызмет көрсететін қызметкерлердің еңбегін бөліп көрсетеді. 4. Мейрамханаларда, қабылдаулар мен банкеттерде тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастырады. 5. Қызметтің арнайы түрлерін және қызмет көрсету нысанын орындайды. 6. Шетелдік туристерге қызмет көрсетуді	Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру Тамақтандыру кәсіпорындарындағы менеджмент Өндірістік оқыту Кәсіптік практика
			Бағалаудың өлшемшарттары:		

		<p>тұжырымдамасын; басқарудың негізгі принциптерін; менеджмент стратегиясы, тактикасы, теориясын; өндірісті болжауды; менеджмент және іскери тілдесу этикасы, менеджердің ролі; кәсіпкерлік пен жауапкершілік, өзін-өзі жетілдіру; мейрамхана бизнесіндегі менеджердің негізгі функцияларын меңгеруі тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жұмыс және оқу орны бойынша тұтынушыларға қызмет көрсетуі; менеджмент стратегиясы, тактикасын игере отырып, мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсетуі; банкеттер мен тақырыптық кештердің әртүрлі түрлерін ұйымдастыру мен жүргізу курстық жұмысын (жоба) орындауы тиіс.</p>		<p>ұйымдастыру қызметін орындайды, банкет мәзірін жасайды, сауда залын жүктеуді есептейді.</p> <p>7. Кештер, банкеттер, қабылдаулар жүргізу шикізатының санын есептейді.</p> <p>8. Қызметкерлердің сауда залына шығу кестесін жасайды.</p> <p>9. Кәсіпорынның сауда залында қызмет көрсетудің жоғары мәдениетін қамтамасыз етеді.</p> <p>10. Сауда және банкет залдарында қызмет көрсетуді ұйымдастырады.</p>	
		Оқыту нәтижесі: 2) Менеджменттің басқару принциптерін, стратегиясы мен тактикасын меңгеру.			
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Қоғамдық тамақтану салаларында менеджменттің негізгі айырмашылықтарын, басқару әдістерін, тамақтандыру кәсіпорындарының ішкі басқару құрылымын сипаттайды.</p> <p>2. Басқару шешімін және шешім қабылдау әдістерін, басқару технологиясы мен техникасын орындайды.</p> <p>3. Іс жүргізу мен құжат</p>	

				<p>айналымын біледі.</p> <p>4. Кадрларды іріктеу принциптерін, тамақтандыру кәсіпорындарының басқару стилін, менеджменттің іскери сапасын біледі.</p> <p>5. Менеджменттің негізгі функцияларын, мақсаттар бойынша басқаруды, басқару шешімін қабылдау, басқару кезінде ақпаратты қолдануды орындайды.</p> <p>6. Іскери кездесулер ұйымдастырады, іс қағаздарын, хаттар жасау.</p> <p>7. Кадрларды іріктеудің негізгі принциптерін қолданады, ұжыммен қатынасты реттейді.</p> <p>8. Коммуникалды болады, көшбасшы теориясын қолданады, қол астындағылардың темпераменті мен психологиясын қолданады, менеджердің негізгі іскери сапасын іске асырады.</p>	
КҚ 13. Тамақтандыру кәсіпорындарын табысты экономикалық дамуы үшін бизнес-жоспар	КМ 13. Тамақтандыру кәсіпорындарын табысты экономикалық дамуы үшін бизнес-жоспар	Бұл модуль жұмыс нәтижелігін, тамақтандыру кәсіпорындарын табысты экономикалық дамуы үшін бизнес-жоспар жасауға қажетті білімдер мен дағдыларды сипаттайды.	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Тамақтандыру кәсіпорындарында тауарлық және өткізу саясатына маркетингтік зерттеу жүргізу және оларды анықтау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді</p>	
			1. Нарықтың түрлерін, нарық конъюктурасы элементтерін, маркетингтің мазмұны мен		

жасау.	жасау	<p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: нарық конъюктуруасын; қоғамдық тамақтану өнімдерінің сұранысын; шығарылатын өнімді ынталандыру әдістерін;</p> <p>жұмыс және оқу орны бойынша тұтынушыларға қызмет көрсетуді; мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсетуді; банкеттерге, шетелдік туристерге, қабылдауларға қызмет көрсетуді; қызмет көрсетудің арнайы нысандарын; кейтеринг қызмет көрсету нысанын, кейтеринг түрлерін, ұйымдастыру ерекшеліктерін; менеджмент тұжырымдамасын; басқарудың негізгі принциптерін; менеджмент стратегиясын, тактикасын, теориясын; өндірісті болжауды; менеджмент және іскери тілдесу этикасын, менеджердің рөлін; кәсіпкерлік пен жауапкершілік, өзін-өзі жетілдіру; мейрамхана</p>	<p>стратегиясын, қоғамдық тамақтанудағы маркетингінің негізгі функцияларын талдайды.</p> <p>2. Ішкі есептілікті, тұтынушылардың сауалнамалық сұранысын жүргізу тактикасын біледі.</p> <p>3. Тауарлар мен қызмет сегментациясы, бәсекелестік түрлері мен бәсекеге қабілеттілігі мәселелері бойынша нарық заңдарын біледі.</p> <p>4. Нарықтық экономиканың негіздерін, жарнаманың мәні мен мінедетін, өнім мен қызметті өткізу арналарын, баға түрлері мен бағалық саясатты, халықаралық маркетинг негіздерін біледі.</p> <p>5. Тамақтандыру кәсіпорындарының өнімі мен қызметіне сұранысты зерделейді.</p> <p>6. Тамақтандыру кәсіпорындарының маркетингтік қызметін талдайды, нарық сыйымдылығын және оның жекелеген сегменттерін анықтайды.</p> <p>7. Маркетингтік зерттеуді орындайды, сұранысты</p>	<p>ұйымдастыру</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарындағы маркетинг</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарындағы бухгалтерлік есеп</p> <p>Өндірістік оқыту</p> <p>Кәсіптік практика</p>
--------	-------	--	--	--

		<p>бизнесіндегі менеджердің негізгі функцияларын меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: нарық конъюктурасын анықтауы; қызмет пен әдісті анықтауы; өнім мен қызметті өткізуді ынталандыру әдістерін; жұмыс және оқу орны бойынша тұтынушыларға қызмет көрсетуі; мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсетуі; менеджменттің негізгі басқару принциптерін, стратегиясы мен тактикасын басқаруы тиіс.</p>		<p>болжайды, негізгі бәсекелестерді анықтайды, жарнамалық форматтарды жасайды. 8. Тауар мен қызметті өткізудің жаңа арналарын әзірлейді, тауар мен қызмет бағасын анықтайды. 9. Қоғамдық тамақтану саласында жаңа сервистік форматтар дайындайды, халықаралық нарыққа тауарлар тартады.</p>	
		<p>Оқыту нәтижесі: 2) Бағалық саясат пен бәсекелес ортаны анықтау.</p>			
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Баға деңгейін, баға түрлерін және оларды баға саясатында қолдану әдіснамасын, баға стратегиясын біледі. 2. Сервис түсінігін, тамақтандыру кәсіпорындарында заманауи сервис принциптерін, сервис түрлерін; сервиске қойылатын талаптарды біледі. 3. Бәсекелестік түсінігін және оның нарық экономикасындағы ролін; бәсекелестік түрлерін; негізгі бәсекелестерді анықтау; өнім мен қызмет бәсекелеске қабілетін; бәсекелестікті зерделей біледі.</p>	

			<p>4. Баға түзілісі әдістерін қолданады.</p> <p>5. Өнімнің белгілі бір түрлеріне дәне тамақтандыру кәсіпорындарының қызметтеріне баға белгілейді.</p>	
			Оқыту нәтижесі: 3) Бизнес-жоспардың экономикалық тиімділігін анықтау.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Қазақстан Республикасының «Меншік туралы», «Кәсіпкерлік қызмет туралы» заңдарын, тамақтану жүйесінің ерекшеліктерін біледі.</p> <p>2. Бөлшек тауар айналысының құрамы мен мағынасын, өндіріс пен айналыстың шығасыларының мәнін біледі.</p> <p>3. Тамақтану кәсіпорындарында бағаның қалыптасу тәртібі мен ерекшеліктерін, еңбектің өнімділігі мен тиімділігін, еңбек төлемінің тарифтік мөлшерлемесін талдайды.</p> <p>4. Нарықтық экономика жағдайында қаржы функцияларын, несиелеу принциптерін, негізгі және айналымдағы қаражатты, білім беру сыныптамасы мен көздерін біледі.</p> <p>5. Қаржы-экономикалық</p>	

			<p>қызметті ұйымдастыру жөніндегі тамақтану кәсіпорындарын айырады.</p> <p>6. Кәсіпорынның қаржы-экономикалық қызметін бағалайды, өндіріс пен айналыстың шығынын және тиімділігін есептейді.</p> <p>7. Нормативтік құжаттармен, нұсқаулықтармен, шикізат шығыны туралы анықтамалармен, кіріс және шығын нормаларымен жұмыс істейді, аспаздық өнімдердің және тамақтану кәсіпорындарының өнімдері рецептураларының жинағын қолданады.</p> <p>8. Кіріс бөлігінің әртүрлі қорларына аудару, есептеу тәртібі және кіріс салығын бюджетке төлеу туралы нормативтік құжаттар мен нұсқаулықтарымен жұмыс істейді.</p> <p>9. Еңбек ақысын төлеу тарифтік мөлшерлемелері нормативтік құжаттары мен анықтамалықтарымен, төлем үстемеақысының коэффициенттерімен, лауазымдық сипаттамалар және т.т. жұмыс істейді.</p> <p>10. Кәсіпорынның қаржылық</p>	
--	--	--	--	--

				жоспарын жасау үшін кәсіпорнның бухгалтерлік статистикалық есептілігін қолданады, негізгі экономикалық көрсеткіштер бойынша есеп деректерін талдайды.	
КҚ 13. Техник-технолог біліктілігі бойынша негізгі жұмыс түрлерін орындайды	КМ 13. Диплом алды практика	Диплом алды практика мамандарды дайындаудың қорытынды кезеңі болып табылады, білім алушылар оқу жоспарының барлық пәндерін меңгергеннен кейін жүргізіледі және мынадай мақсаттарды көздейді: - мамандық бойынша дағдыларды жалпылау және жетілдіру; - арнайы орта білімі бар мамандарға жүктелетін функциялардың шеңберінде жекелеген өндірістік буынды басқару дағдыларын дамыту; - тікелей жұмыс процесінде өнім өндірісінің процестерін зерделеу, тамақтану кәсіпорындарының әртүрлі түрлері үшін қызмет көрсетуді іске асыру мен ұйымдастыру; - кәсіпорнының жалпы құрылымымен, дайындау және дайындауға дейінгі цехтармен танысу;	Оқыту нәтижесі: 1) Өндірістік цех жұмысын ұйымдастыруды жүзеге асыру.	Кәсіптік практика	
			Бағалаудың өлшемшарттары: 1. Зал қызметкерлерінің жұмысқа шығу кестесін жасайды, официанттарды бригадалар мен жұмыс орындары бойынша бөледі. 2. Банкеттерге, ресми және ресми емес қабылдауларға қызмет көрсету мәзірін жасайды. 3. Салтанатты кештерге қызмет көрсету тапсырысын ресімдейді және оны ұйымдастыруға қатысады. 4. Шоттар тізілімін жасайды. 5. Түрлер минимумы, қалдық өнім мен шикізат негізінде келесі күнге жоспар-мәзір жасайды. 6. Балық, ет, құс етінен тағамдайындау үшін әртүрлі қоюлықтағы шикізаттың рецептуралар жинағы бойынша белгіні анықтайды.		

		<p>- таңдаған мамандығы бойынша ұйымдастыру жұмыстарының дағдыларын меңгеру;</p> <p>- кәсіпорынның экономикалық жағдайын талдау.</p> <p>Бұл модуль жұмыс нәтижелілігін сипаттайды және білім алушыларға 1226000 –Техник-технолог біліктілігінің жоғары деңгейін меңгеру үшін негізгі кәсіби қызмет түрлері бойынша КМ 01 - КМ 11 модульдерінің шеңберінде практикалық кәсіптік дағдыны меңгеру үшін қажетті дағдыларды пысықтауға мүмкіндік береді.</p> <p>Осы біліктілікті меңгеру мақсатында студент өндірістік диплом алды практика барысында келесі практикалық дағдыларды меңгеруі тиіс:</p> <p>- өндірісті ұйымдастыру, өндіріс инфрақұрылымы мен ішкі технологиялық бақылау мәселелері бойынша.</p> <p>- өндірісті ұйымдастыру және тамақтану кәсіпорындарында өнім</p>	<p>7. Жоспар-мәзірге сәйкес шикізат пен өнімнің қажетті санын есептейді, талап-жүкқағаз ресімдейді.</p> <p>8. Өнім белгілері, жартылай дайын өнім салмағы және дайын өнімді шығару нормасына бақылауды жүзеге аасырады, шикізат салу нормасын тексере отырып тағам салуды жүзеге асырады.</p> <p>9. Босатуға жіберудің алдында дайын тағамға бракераж жүргізеді, жіберуге бағтталған тағамның әрбір партиясының сапасын бағалайды.</p> <p>10. Дайын өнімдерді құжаттық босатуды ресімдейді (буфеттерге, аспаздық дүкендеріне, филиалдарға), қызметкерлерді тамақтандыру.</p> <p>11. Өндірісте тағамды сату утралы акті жасайды.</p> <p>12. Аталған кәсіпорында әрекет ететін нысандар бойынша өндірістегі өнімнің қозғалысы туралы есеп жасайды.</p> <p>13. Өнім қалдықтарын алу,</p>	
--	--	--	---	--

		<p>шығарудың технологиялық есептері мәселелері бойынша.</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақтану кәсіпорындарының түрлеріне қарамастан өндірісті ұйымдастыру мәселелері бойынша. - сауда-технологиялық, салқындату жабдықтарын пайдалану ережесін сақтау. - қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық жүргізу. - тұтынушылық және технологиялық конференциялар жүргізу. - банкеттер мен қабылдауларда келушілердің әртүрлі контингенттеріне, сондай-ақ шетелдік туристерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. - негізгі техникалық-экономикалық көрсеткіштерді есептеуге қатысу. 		<p>жартылай дайын өнімдерді, дайын өнімдерді құжаттық ресімдейді және жүргізеді.</p> <p>14. Бір күн ішіндегі өндірістің жұмысы туралы есеп жасайды.</p> <p>15. Өзіндік өндіріс өнімін шығару жоспарының орындалуын анықтайды.</p> <p>16. Кәсіпорынды басқару сызбасын жасайды (келісімшарттың немесе бұйрықтың көшірмесін түсіру).</p>	
				<p>Оқыту нәтижесі: 2) Тамақтану кәсіпорындарының негізгі техникалық-экономикалық көрсеткіштері есебін жүргізу.</p>	
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімді өндіру мен өткізуге жұмсалған шығындардың калькуляциясын құрастырады. 2. Нормативтік-анықтамалық әдебиетті пайдалана отырып, сметалық құжаттаманы құрастыра біледі. 3. Еңбек өнімділігінің негізгі көрсеткіштерін есептейді. 4. Өндірістік бөлімшенің негізгі техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеуді орындайды. 5. Өндірістік бөлімшедегі жобалау-есептеу қызметі бойынша жұмыс дағдыларын 	

				меңгереді.	
--	--	--	--	------------	--

Ескерту:

БҚ - базалық құзыреттілік;

КҚ - кәсіптік құзыреттілік;

БМ - базалық модульдер;

КМ - кәсіптік модульдер.