

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым министрінің
2017 жылғы «_____» _____
№ _____ бұйрығына 34-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің
ҮЛГІЛІК ОҚУ ЖОСПАРЫ

Білім беру коды және бейіні: 0500000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару
Мамандығы: 0508000 - Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктілік: * 0508012 – Аспаз
0508022 - Кондитер
0508042 - Даяшы
0508063 – Қызмет көрсетуші менеджер

Оқыту нысаны: күндізгі
Оқытудың нормативтік мерзімі: 1 жыл 10 ай;
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				148	4	144			3-6

БМ 01	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру		+	+	+	+	+		
	«050801 2 - Аспаз» біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				1212	356	244	612	3-4
КМ 01	Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау		+	+	+	+			
КМ 02	Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 03.	Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 04.	Дайын өнімді безендіру және өткізу		+		+	+	+	+	
БҰАМ 01	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 01	Аралық аттестаттау				108				1-4
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				4
	"Кондитер" біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				612	172	116	324	5
КМ 05.	Шикізатты дайындау және қамыр илеу		+	+	+	+	+	+	
КМ 06.	Қамырды бөлшектеп өңдеу, қамырдан өнім жасау		+		+	+	+	+	
КМ 07	Қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру	+			+	+	+	+	
КМ 08.	Өрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және салындыны дайындау		+		+	+	+	+	
КМ 09.	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	+			+	+	+	+	
БҰАМ 02.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 02	Аралық аттестаттау				36				

ҚА 02	Қорытынды аттестаттау				36				
	"Даяшы" біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				612	172	116	324	6
КМ 10.	Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау		+		+	+	+	+	
КМ 11.	Мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру		+	+	+	+	+	+	
КМ12.	Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау		+		+	+	+	+	
КМ 13.	Банкет залын дайындау және банкетке қызмет көрсету.	+			+	+	+	+	
КМ 14.	Келушілерге қызмет көрсету.	+			+	+	+	+	
БҰАМ 03.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 03	Аралық аттестаттау				36				6
ҚА 03	Қорытынды аттестаттау				36				6
Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны					4320				
Орта буын маманы									
	"Қызмет көрсетуші менеджер" біліктілігі								
БМ	Базалық модульдер				92	4	88		7-8
БМ 02	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	+			+	+	+		
КМ	Кәсіптік модульдер				1240	458	278	504	
КМ 15.	Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру		+		+	+	+	+	
КМ 16.	Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	+			+	+	+	+	7-8
КМ 17.	Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау		+	+	+	+	+	+	
КМ 18.	Ішкі құжаттаманы әзірлеу		+		+	+	+	+	
КМ 19.	Тамақтандыру кәсіпорнының кірістілігін қамтамасыз ету.	+			+	+	+	+	

БҰАМ 04.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		7-8
АА 04	Аралық аттестаттау				36				7-8
ҚА 04	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 35-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің
ҮЛГІЛІК ОҚУ ЖОСПАРЫ

Білім беру коды және бейіні: 0500000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару
Мамандығы: 0508000 - Тамақтандыруды ұйымдастыру
Біліктілік:* 0508012 – Аспаз
0508022 - Кондитер
0508042 - Даяшы
0508063 – Қызмет көрсетуші менеджер

Оқыту нысаны: күндізгі
Оқытудың нормативтік мерзімі: 10 ай; 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				228	84	154		1-4
БМ 01	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру		+	+	+	+	+		
БМ 02	Қазақстанның тарихын, әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну		+		+	+			

	«050801 2 - Аспаз» біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				1212	356	244	612	1-2
КМ 01.	Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау		+	+	+	+			
КМ 02.	Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 03.	Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау.	+			+	+	+	+	
КМ 04.	Дайын өнімді безендіру және өткізу		+		+	+	+	+	
БҰАМ 01.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 01	Аралық аттестаттау				36				1-2
ҚА 01	Қорытынды аттестаттау				36				2
	"Кондитер" біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				612	172	116	324	3
КМ 05.	Шикізатты дайындау және қамыр илеу		+	+	+	+	+	+	
КМ 06.	Қамырды бөлшектеп өңдеу, қамырдан өнім жасау		+		+	+	+	+	
КМ 07	Қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру	+			+	+	+	+	
КМ 08.	Әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және салындыны дайындау		+		+	+	+	+	
КМ 09.	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	+			+	+	+	+	
БҰАМ 02.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 02	Аралық аттестаттау				36				3
ҚА 02	Қорытынды аттестаттау				36				3
	"Даяшы" біліктілігі								
КМ	Кәсіптік модульдер				612	172	116	324	4

КМ 10.	Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау		+		+	+	+	+	
КМ 11.	Мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру		+	+	+	+	+	+	
КМ12.	Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау		+		+	+	+	+	
КМ 13.	Банкет залын дайындау және банкетте қызмет көрсету.	+			+	+	+	+	
КМ 14.	Келушілерге қызмет көрсету.	+			+	+	+	+	
БҰАМ 03.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		
АА 03	Аралық аттестаттау				36				4
ҚА 03	Қорытынды аттестаттау				36				4
Біліктіліктің жоғарылатылған деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны					2880				
Орта буын маманы									
	"Қызмет көрсетуші менеджер" біліктілігі								
БМ	Базалық модульдер				92	4	88		5-6
БМ 02	Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	+			+	+	+		
КМ	Кәсіптік модульдер				1240	458	278	504	5-6
КМ 15.	Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру		+		+	+	+	+	
КМ 16.	Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	+			+	+	+	+	
КМ 17.	Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау		+	+	+	+	+	+	
КМ 18.	Ішкі құжаттаманы әзірлеу		+		+	+	+	+	
КМ 19.	Тамақтандыру кәсіпорнының кірістілігін қамтамасыз ету.	+			+	+	+	72	
БҰАМ 04.	Білім беру ұйымдары анықтайтын модульдер		+		+	+	+		5-6
АА 04	Аралық аттестаттау				36				5-6
ҚА 04	Қорытынды аттестаттау				72				6
Орта буын маманы деңгейі үшін міндетті оқытуға жиыны					1440				

	Міндетті оқытуға жиыны				4320			
К	Консультациялар	оқу жылы үшін 100 сағаттан артық емес						
Ф	Факультативтік сабақтар	аптасына 4 сағаттан артық емес						
	Барлығы:				4960			

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.

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым министрінің
2017 жылғы «_____» _____
№ _____ бұйрығына 36-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің
ҮЛГІЛІК ОҚУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Білім беру коды және бейіні: 0500000 – Қызмет көрсету, экономика және басқару
Мамандығы: 0508000 - Тамақтануды ұйымдастыру
Біліктілік: 0508012 – Аспаз
0508022 - Кондитер
0508042 - Даяшы
0508063 – Қызмет көрсетуші менеджер

Базалық және кәсіптік құзыреттер	Модульдің атауы	Модульге қысқаша шолу	Оқыту нәтижелері және бағалаудың өлшемшарттары	Модульді қалыптастырушы пәндер
Базалық модульдер				
БҚ 1. Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру. Едәуір физикалық күш салуды және төзімділікті талап ететін әрекеттерді орындау	БМ 01. Физикалық қасиеттерді дамыту және жетілдіру	Бұл модуль физикалық қасиеттерді және онымен байланысты қабілеттерді жетілдіруге, соның ішінде аяқ-кол, пресс бұлшықеттері, арқа бұлшықеттері топтарын жаттықтыруға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: дене тәрбиесінің	<p>Оқыту нәтижесі: 1) Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <p>1. Салауатты өмір салты негіздері мен қағидаларын ұғынады. 2. Бұлшық етке жүктеме түскен кездегі тыныс алу, қан айналым және энергиямен қамтамасыз ету жүйелері қызметінің физиологиялық негіздерін бақылайды. 3. Жалпы дене дайындығы бойынша жаттығулар кешенін орындайды. Күнделікті өмірде салауатты өмір салты қағидаларын қолданады.</p>	Дене тәрбиесі

		<p>әлеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздерін, жеке және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздерін, салауатты өмір салтының негіздерін меңгеруі тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қозғалыс қабілеттері мен дағдыларын ұдайы жетілдіру жағдайында денсаулықты нығайтуы; кәсіптік тұрғыда маңызды физикалық және психомоторлық қабілеттерді дамытуы; өзін-өзі бақылау және организмнің функционалдық жай-күйін бағалау дағдыларын меңгеруі тиіс.</p> <p>Бұлшықеттерді нығайтуға бағытталған дене жаттығуларын орындау, командалық ойында позицияны таңдау.</p>	<p>Оқыту нәтижесі: 2)Физикалық қасиеттерді және психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.</p> <table border="1" data-bbox="1093 236 1872 643"> <tr> <td data-bbox="1093 236 1317 643">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1317 236 1872 643"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Командалық спорттық ойын ережелерін сақтайды. 2. Дене тәрбиесі жүктемесінің көлемін реттейді; жаттығуларды орындау техникасын меңгереді. 3. Үйренген ойын тәсілдері мен жеке тактикалық міндеттерді оқу ойынында қолданады. 4. Бағдарламада көзделген бақылау нормативтері мен тестілерін орындайды. </td> </tr> </table> <p>Оқыту нәтижесі: 3)Жарақат алғанда және қайғылы оқиғалар орын алғанда дәрігерге дейінгі алғашқы медициналық көмек көрсету.</p> <table border="1" data-bbox="1093 754 1872 1034"> <tr> <td data-bbox="1093 754 1361 1034">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1361 754 1872 1034"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дене тәрбиесі жаттығуларымен айналысу кезінде жарақаттардың туындау себептерін түсінеді, жарақаттанудың алдын алу шараларын қолданады. 2. Жарақаттану кезінде алғашқы медициналық көмек көрсетеді. </td> </tr> </table> <p>Оқыту нәтижесі: 4) Едәуір физикалық күш салуды және төзімділікті талап ететін әрекеттерді орындау үшін жаттығулар орындау.</p>	Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Командалық спорттық ойын ережелерін сақтайды. 2. Дене тәрбиесі жүктемесінің көлемін реттейді; жаттығуларды орындау техникасын меңгереді. 3. Үйренген ойын тәсілдері мен жеке тактикалық міндеттерді оқу ойынында қолданады. 4. Бағдарламада көзделген бақылау нормативтері мен тестілерін орындайды. 	Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дене тәрбиесі жаттығуларымен айналысу кезінде жарақаттардың туындау себептерін түсінеді, жарақаттанудың алдын алу шараларын қолданады. 2. Жарақаттану кезінде алғашқы медициналық көмек көрсетеді. 	
Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Командалық спорттық ойын ережелерін сақтайды. 2. Дене тәрбиесі жүктемесінің көлемін реттейді; жаттығуларды орындау техникасын меңгереді. 3. Үйренген ойын тәсілдері мен жеке тактикалық міндеттерді оқу ойынында қолданады. 4. Бағдарламада көзделген бақылау нормативтері мен тестілерін орындайды. 							
Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дене тәрбиесі жаттығуларымен айналысу кезінде жарақаттардың туындау себептерін түсінеді, жарақаттанудың алдын алу шараларын қолданады. 2. Жарақаттану кезінде алғашқы медициналық көмек көрсетеді. 							

			Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Өз организмнің анатомиялық ерекшеліктерін түсінеді 2. Бұлшықетті нығайту және демалту үшін жаттығулар орындайды. 3. Бұлшықетті нығайту және демалту үшін жаттығулар кешенін орындайды 4. Белгілі бір бұлшықет топтары үшін жаттығуларды таңдайды. 	
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:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейінгі тарихи оқиғалар хронологиясын біледі және мәнін түсінеді. 2. Қазақ халқының жалпытүрік қоғамдағы, көшпелі өркениет жүйесіндегі, Еуразия әлемі халықтарының тарихи-мәдени қауымдастығының дамуындағы рөлі мен орнын аша біледі. 3. Тәуелсіздік алғаннан кейінгі 	

				Қазақстан Республикасында болып жатқан саяси және қоғамдық 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. 3. Тарихи дереккөздерді пайдаланады.	
Кәсіптік модульдер					
«050801 2 - Аспаз» біліктілігі					
КҚ 1. Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдау (ХАССП (ағыл. Hazard Analysis and	КМ 01. Тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеу және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған	Бұл модуль тамақ дайындау үдерісінде сыни бақылау нүктелерін белгілеуге және дайын өнімнің сапасының төмендеуіне әкелетін ондағы туындаған тәуекелдерді талдауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: тамақтандыру кәсіпорындарының жіктемесі мен типологиясын; тамақтандыру	Оқыту нәтижесі: 1)Тамақ дайындаудың өндірістік-технологиялық процесі туралы түсінік қалыптастыру.	Тамақ дайындау технологиясы Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Еңбекті қорғау Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін сипаттайды. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылатын өндірістік циклдарды сипаттайтын негізгі ұғымдарды меңгереді. 3. Рецептураның негізінде технологиялық схемаларды құрастырады, шикізатты алғашқы өңдеудің және жылулық өнімдерді	

Critical Control Points) — өнім қауіпсіздігіне елеулі әсер ететін қауіпті факторларды жүйелік сәйкестендіруді, бағалауды және басқаруды көздейтін тұжырымдама.)	тәуекелдерді талдау	кәсіпорындарының өндірістік қызметінің ерекшеліктерін; тамақ дайындаудың технологиялық кезеңдерін; еңбек қауіпсіздігі саласындағы заңнама мен құқықтық актілерді, қауіпсіз жұмыс үшін нұсқаулық түрлерін; тамақтан уланудың және ішек құрт ауруларының көздерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтерінің сипаттамасын беруі, тағам дайындаудың технологиялық схемаларын құрастыруы, тамақтанудан уланудың, инфекциялық және ішек құрт ауруларының алдын алуға бағытталған іс-шараларды жүзеге асыруы тиіс.		өңдеудің кезеңдерін белгілейді.	
				Оқыту нәтижесі: 2) Тамақ дайындаудың әр кезеңінде сапаны төмендететін факторларды анықтау мақсатында тамақ дайындау технологиялық үдерісін талдау.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Дайын өнім сапасының төмендеуіне әкелетін биологиялық, химиялық және физикалық тәуекелдерді ажыратады. 2. Азық-түлік тауарларын қабылдау кезеңінде шикізатты алғашқы өңдеу кезеңінде; жұмыс орындарын санитариялық өңдеу кезеңінде; дайын өнімді жылулық өңдеу және сақтау кезеңінде физикалық, химиялық және биологиялық тәуекелдерді бағалайды.	
				Оқыту нәтижесі: 3) Жұмыс орнындағы қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаманың мәнін түсіну.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі заңнамалық және құқықтық актілердің ережелерін түсінеді. 2. Қауіпсіздік және денсаулық стандарттары мен регламенттері бұзылу салдарын түсінеді. 3. Тамақтандыру кәсіпорнындағы өндірістік тәртіпті сақтайды. 4. Жуғыш және дезинфекциялағыш құралдарды қауіпсіз пайдаланады.	
КҚ 2. Пайдаланылаты	КМ 02. Пайдаланыл	Бұл модуль әртүрлі шикізат түрлерін алғашқы аспаздық	Оқыту нәтижесі: 1) Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.	Тамақ дайындау технологиясы.	

н шикізаттың ерекшеліктерін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.	атын шикізаттың ерекшелікте рін ескере отырып, алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.	өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: көкөністердің, балықтың, еттің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын; көкөністерді, балықты және етті өңдеудің ұтымды әдістерін; дайындаушы цех ұйымдарының ерекшеліктерін; механикалық жабдықпен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасына қойылатын талаптарды және санитариялық нормалар мен қағидаларды ескере отырып, дайындаушы цехтердегі жұмыс орнын ұйымдастыра алуы; шикізатты алғашқы аспаздық өңдеу операцияларын орындауы, сонымен қатар оның сапасын бағалауы; жартылай фабрикаттардың шығындары мен шығым нормаларын сақтауы тиіс.	Бағалаудың өлшемшарттары	<ol style="list-style-type: none"> 1. Көкөністерді түрлері бойынша жіктейді, көкөністердің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалайды. 2. Көкөністерді жай және күрделі кесу түрлерін ажырата біледі. 3. Көкөністерді тазалау кезінде шығындардың нормалары мен нақты мөлшерін анықтайды. 4. Көкөніс цехіндегі жұмыс орнын ұйымдастырады. 5. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөністерді жуады, тазалайды және қолмен және механикалық жабдықты пайдалану арқылы кеседі. 6. Шығындардың мөлшерін ескере отырып, жартылай фабрикаттардың таза салмағымен шығымын есептейді. 	Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Тауартану Жабдық Өндірістік оқыту Оқу-таныстыру практикасы Технологиялық практика
			Оқыту нәтижесі 2)Балықты алғашқы өңдеуді орындау.	Бағалаудың өлшемшарттары	

				<p>5. Қауіпсіздік техникасын және санитариялық-гигиеналық қағидаларды сақтай отырып, әртүрлі балық түрлерін жібітеді және ішек-қарыннан тазартады.</p> <p>6. Жарылмаған балық еттерін; терімен және қабырға сүйектерімен жон етін; терімен, сүйексіз жон етін, терісіз және сүйексіз жон етін кеседі.</p>	
			Оқыту нәтижесі 3)Етті және ауылшаруашылық құс етін алғашқы аспаздық өңдеуді орындау.		
			Бағалаудың өлшемшарттары	<p>1. Етті түрлері бойынша жіктейді, оның тағамдық құндылығын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды.</p> <p>2. Етті тез және баяу жібіту параметрлерін сақтайды.</p> <p>3. Ірі және ұсақ қара мал етін мүшелеу схемаларын жаңғыртады.</p> <p>4. Үлкен кесекті жартылай фабрикаттар мен котлет етін; порциялық және ұсақ кесекті жартылай фабрикаттардың нақты шығымын және шығым нормаларын анықтайды.</p> <p>5. Ет цехінде жұмыс орнын ұйымдастырады, оны жұмыс күнінде жақсы санитариялық жағдайда ұстайды.</p> <p>6. Порциялық табиғи және аунатылған жартылай фабрикаттарды, ұсақ кесекті жартылай фабрикаттарды кеседі</p>	

				және котлет массасынан өнімдер жасайды. 7. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, механикалық жабдықты пайдаланады.	
КҚ 3. Әртүрлі тәсілдерді пайдалану арқылы өнімдерді жылулық аспаздық өңдеуді орындау.	КМ 03. Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау.	Бұл модуль әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ыстық тамақтардың қазақ (орыс), шетел тілдеріндегі сұрыпталымын; емдік диеталардың сипаттамаларын, балалар мен оқушыларды тамақтандыру ерекшеліктерін; әртүрлі өнімдерді жылулық өңдеудің әртүрлі тәсілдерінің параметрлерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жылу жабдығының жарамдылығын визуалды анықтауы, конвектоматтармен және электр плитамен жұмыс жасау кезінде оңтайлы режимді таңдауы; қуырма ыдыстағы майдың қажетті деңгейін ұстауы; командада жұмыс жасауы, тамақтар мен аспаздық өнімдер	Оқыту нәтижесі 1)	Балықтан тамақ дайындау.	Тамақ дайындау технологиясы Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Тауартану Жабдық Саудалық есептеулер Кәсіби қазақ (орыс) тілі Кәсіби шетел тілі Өндірістік оқыту Технологиялық практика
			Бағалаудың өлшемшарттары	1. Қайнату және суға булау кезінде сұйықтық пен өнімнің арақатынасын сақтайды. 2. Өнімдерді жылулық өңдеу ұзақтығына қышқылдың, тұздың және су қаттылығының әсерін түсінеді. 3. Қайнату, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде балықты жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды. 4. Өнімдердің физикалық-химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелетін процестерді сипаттайды. 5. Аспаздың біліктілік деңгейіне қойылатын талаптарға сай келеді. 6. Жылулық өңдеу кезіндегі шығын нормаларын ұстанады, дайын тамақтардың шығымын сақтайды. 7. Балықтан тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды. 8. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық жабдықты пайдаланады. 9. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.	

		рецептураларының жинағын пайдалануы; технологиялық карталарды құрастыруы; дайын өнімді сату бағасын есептеуі тиіс.	Оқыту нәтижесі 2) Бағалаудың өлшемшарттары	<p>2) Ет пен құс етінен тамақ дайындау.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет пен құс етінен пісірілген, бөктірілген, қуырылған, бұқтырылған және көмештелген тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды. 2. Қайнату, суға булау, қуыру, бұқтыру және көмештеу кезінде ет пен құс етін жылулық өңдеу температурасы мен уақытын сақтайды. 3. Жарма мен макарон өнімдерін пісіру үшін сұйықтық мөлшерін анықтайды. 4. Жылулық өңдеу кезіндегі шығын нормаларын ұстанады, дайын тамақтың шығымын сақтайды. 5. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады. 6. Ет пен құс етінен тамақтар, оларға гарнирлер мен тұздықтар дайындайды. 7. Конвектоматта өнімдерді өңдеу үшін дұрыс режимді таңдайды. 8. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық аппараттарды пайдаланады. 	
			Оқыту нәтижесі 3) Бағалаудың өлшемшарттары	<p>3) Жұмыртқа мен сүзбеден тамақ дайындау.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жұмыртқа мен сүзбеден даярланатын тамақтардың сұрыпталымын сипаттайды. 2. Жұмыртқа мен сүзбенің тағамдық құндылығын, химиялық 	

				<p>құрамын және сапалылық көрсеткіштерін бағалайды.</p> <p>3. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>4. Тамақ дайындау үшін жұмыртқаның таза салмағын есептейді.</p> <p>5. Сүзбе қоспасын дайындайды.</p> <p>6. Дайын өнімді қалыптан алады.</p>	
			Оқыту нәтижесі 4)	Сорпа мен көже дайындау.	
			Бағалаудың өлшемшарттары	<p>1. Мөлдір, пюре тәрізді және асқатықты көжелердің сұрыпталымын сипаттайды.</p> <p>2. Қою сорпаларды және қоюлығы қалыпты сорпаларды дайындау үшін су мен өнімнің арақатынасын сақтайды.</p> <p>3. Жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>4. Асқатықты көжелер үшін көкөністерді пассерлейді.</p> <p>5. "Тартуды" дайындайды және сорпаны мөлдірлейді.</p> <p>6. Асқатықты, пюре тәрізді және мөлдір көжелерді дайындайды.</p> <p>7. "Көженің дәмін келтіреді".</p> <p>8. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық аппараттарды пайдаланады.</p>	
			Оқыту нәтижесі 5)	Салқын тағамдар мен дәмтатымдар, салаттар және винегреттер дайындау.	
			Бағалаудың өлшемшарттары	1. Гастрономиялық тауарлардың, жұмыртқаның, нан-тоқаш өнімдерінің, дәмдеуіштердің,	

			<p>тұздалған тағамдар мен маринадтардың тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық белгілерін бағалайды.</p> <p>2. Салқын дәмтатымдар, салаттар мен винегреттер сұрыпталымын сипаттайды.</p> <p>3. Дәмтатымдардың, салқын тағамдардың және оларға арналған гарнирлердің шығым нормаларын сақтайды.</p> <p>4. Бутербродтар дайындау үшін нанның қалыңдығы мен дәмтатым ұнтақтарының нормаларын сақтайды.</p> <p>5. Салқын тағамдар мен дәмтатымдар үшін дайындамаларды сақтау мерзімдері мен шарттарын сақтайды.</p> <p>6. Салқын тағамдар мен дәмтатымдарды беру температурасын сақтайды.</p> <p>7. Кесу түрлері мен өлшемдерін сақтай отырып, салқын тағамдар мен дәмтатымдар үшін дайындамалар жасайды.</p> <p>8. Салқын тұздықтар, май қоспалары мен қатықтар дайындайды.</p> <p>9. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 6) Ұлттық, диеталық және балалар тағамдарын дайындау.</p>	

			<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Әлем халықтарының ұлттық асханасы мен қазақ ұлттық тағамдарының ерекшеліктерін белгілейді. 2. Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру ерекшеліктерін белгілейді. 3. Ауру ағзаларды тамақ ішу кезінде механикалық, химиялық және термиялық әсерлерден қорғауға бағытталған аспаздық тәсілдерді қолданады. 4. Балабақша тәрбиеленушілері үшін мәзір құрастырады. 5. Електі, шағын механикаландыру құралдарын пайдалану арқылы массаны өзгілейді. 6. Кнель массаға дайындайды. 7. Тағамды буда дайындайды. 8. Тағамды ашық отта, қақтамада дайындайды. 9. Қауіпсіздік техникасын пайдалана отырып, жылулық аппараттарды пайдаланады. 	
			<p>Оқыту нәтижесі 7) Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жемістердің, жидектердің, желатиннің, крахмалдың, сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын, химиялық құрамын, сапалылық көрсеткіштерін бағалайды. 2. Порциялардың шығым нормаларын сақтайды. 	

				<p>3. Желатинді ерітіп жібереді.</p> <p>4. Желені мөлдірлейді.</p> <p>5. Кілегей шайқайды, жеңіл масса дайындайды.</p> <p>9. Қауіпсіздік технкасын сақтай отырып, шағын механикаландыру құралдарын пайдаланады.</p>	
			Оқыту нәтижелері 3) Командада жұмыс жасау.		
		Бағалаудың өлшемшарттары		<p>1. Ұйымдастыру мақсаттарын, кәсіпорынның ұйымдық және басқарушылық құрылымын қабылдайды.</p> <p>2. Ақпаратты берудің заманауи тәсілдері мен құралдарын пайдаланады.</p> <p>3. Топтың "ортақ мақсатының" не екенін түсінеді.</p> <p>4. "Қайшылықтың" не екенін түсінеді.</p> <p>5. Ауызша және жазбаша қарым-қатынасты жүзеге асырады.</p> <p>6. Өз құзыретінің шеңберінде шешім қабылдайды.</p> <p>7. Топтың ортақ мақсатына жету үшін ымыраға келуге қабілетті.</p>	
			Оқыту нәтижесі 8) Тағамның сату бағасын анықтау үшін калькуляция құрастыру.		
		Бағалаудың өлшемшарттары		<p>1. Салмақ өлшеудің метрлік жүйесін пайдаланады.</p> <p>2. "Бастапқы сан", "пайыздық такса", "пайыздық сома" анықтамаларын түсінеді.</p> <p>3. Брутто салмақ, нетто салмақ</p>	

				<p>ұғымдарының мәнін ажырата біледі.</p> <p>4. Сомаларды бағалауды жүргізеді.</p> <p>5. 100 тағамға өнім жинағының жалпы құнын анықтайды.</p> <p>6. 1 тағамның өзіндік құнын анықтайды.</p> <p>7. Тағамның бірыңғай сауда үстеме бағасының көлемін анықтайды.</p> <p>8. Тағамның сату бағасын анықтайды.</p>	
КҚ 4. Дайын өнімді безендіру және өткізу	КМ 04. Дайын өнімді безендіру және өткізу	<p>Бұл модуль дайын өнімді ресімдеуге және өткізуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: экономика, тауарлар мен қызметтер нарығы, нарықтық инфрақұрылым ұғымдарын; сұранымды қалыптастыру заңдылықтарын; тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің экономикалық негіздемесін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: салқын цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды, дайын өнімді сақтау шарттары мен мерзімдерін қатаң сақтауы;</p>	Оқыту нәтижесі 1) Тауарлар мен қызметтер нарығы, нарықтық инфрақұрылым туралы түсінік қалыптастыру.		<p>Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы</p> <p>Тамақ дайындау технологиясы.</p> <p>Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру</p> <p>Тауартану.</p> <p>Жабдық.</p> <p>Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері.</p> <p>Кәсіби қазақ (орыс) тілі</p> <p>Кәсіби шетел тілі</p> <p>Өндірістік оқыту.</p>
			Бағалаудың өлшемшарттары	<p>1. Өнімге, тауарға анықтама береді.</p> <p>2. Бәсекенің мәні мен функциясын белгілейді.</p> <p>3. Өндіріс шығындарын талдайды.</p> <p>4. Кірістерді, шығыстарды есептейді.</p> <p>5. Тауардың өзіндік құнын, өндіріс бағасын, көтерме бағасын, бөлшек сауда бағасын оқу міндетінің мысалында анықтайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі 2)Банкет тағамдарын дайындау және безендіру.	Бағалаудың өлшем шарттары	

		<p>дайын өнімнің сыртқы түрін, консистенциясын, иісі мен дәмін бағалауы тиіс. Дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды сақтауы; көжелерді, гарнирлерді және тұздықтарды таратуға арнап порциялауы қажет.</p>		тағамдары мен дәмтатымдарды безендіреді.	Технологиялық практика.
			Оқыту нәтижесі 3) Дайын өнімді тарату желісінен жіберу.		
			Бағалаудың өлшемшарттары	<ol style="list-style-type: none"> 1. Таратқыш құрал-сайманды міндеті бойынша пайдаланады. 2. Белгілі бір сыйымдылықтағы көже, тұздық және гарнир қасықтарын пайдаланады. 3. Бірінші, екінші тағамдардың, салаттардың, сусындардың сандық шығымын сақтайды. 4. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды. 5. Тұздық пен гарнирді қоса, шығымды сақтай отырып, дайын тағамдарды эстетикалық негізде безендіреді. 6. Мәзірді мемлекеттік (орыс) және ағылшын тілдерінде толтырады. 7. Тұтынушылармен мемлекеттік (орыс) және ағылшын тілдерінде сөйлеседі. 	
		Осы нәтиже 4-разрядты аспаздың құзыретін игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.	Оқыту нәтижесі 4)"4-разрядты аспаз" біліктілігін алу		
			Бағалаудың өлшемшарт-тары	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін ажырата біледі. 2. Тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылатын өндірістік циклді талдайды. 3. Тамақ дайындау үдерісіне сыни бақылау нүктелерін белгілейді. 4. Тамақ дайындаудың әр 	

				<p>кезеңінде туындайтын, дайын өнімнің сапасына әсер ететін тәуекелдерді талдайды.</p> <p>5. Аспаздық өнімді сипаттайды, дайын өнімнің сапасын жақсартуға бағытталған іс-шараларды орындайды.</p> <p>6. Еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі заңнамалық және құқықтық актілерді орындайды; қауіпсіздік техникасын, санитариялық қағидалар мен нормаларды бұзу салдарын ұғынады.</p> <p>7. Химиялық жемір заттармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жуғыш және дезинфекциялағыш құралдарды пайдаланады.</p> <p>8. Қолмен және механикалық жабдықты пайдалана отырып, көкөністерді жуады және үнемді етіп тазалайды.</p> <p>9. Көкөністерді кесудің жай және күрделі түрлерін орындау үшін қажетті құрал-сайман мен құралдарды таңдайды.</p> <p>10. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, көкөніс кесетін машиналарды дұрыс пайдаланады.</p> <p>11. Балықтың сапалылығы мен түрін бағалайды.</p> <p>12. Балықтың тағамдық құндылығын сақтай отырып, оны жібітеді, аршиды және әртүрлі</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>балық түрлерін өңдейді.</p> <p>13. Балықты мүшелеуге арналған құрал-сайман мен құралдарды таңдайды.</p> <p>14. Балықтан жартылай фабрикаттар дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>15. Балықтан әртүрлі жартылай фабрикаттар дайындайды, оларды сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды.</p> <p>16. Еттің сапалылығы мен сұрпын бағалай біледі.</p> <p>17. Сүйектен етті сылып алуға арналған құрал-сайман мен құралдарды таңдайды.</p> <p>18. Еттен жартылай фабрикаттар дайындау үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>19. Котлет массасы өнімдерінің арақатынасын сақтайды, котлет массасын және одан жартылай фабрикаттар дайындайды.</p> <p>20. Порциялық және ұсақ кесекті жартылай фабрикаттар, табиғи ұсақталған массадан жартылай фабрикаттар дайындайды.</p> <p>21. Ет цехінде электр арасын, ет тартқышты пайдалану барысында қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p> <p>22. Әртүрлі жылулық аппараттарын пайдалана отырып, жылулық өңдеуді орындайды.</p> <p>23. Электр аппараттармен және газ</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>плиталармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p> <p>24. Өнімдерді жылулық өңдеу ұзақтығына қышқылдың, тұздың және су қаттылығының әсерін ескереді.</p> <p>25. Жылулық өңдеу уақытын, сұйықтық пен өнімнің арақатынасын сақтай отырып, сорпа пісіреді.</p> <p>26. Көкөністерді пассерлейді, көже дайындайды.</p> <p>27. Үздік нәтиже алу үшін өнімдердің физикалық-химиялық қасиеттерінің өзгеруіне әкелетін процестерді ескереді.</p> <p>28. Пісірілген және бөктірілген тағамдарды және оларға гарнирлерді дайындайды.</p> <p>29. Майдың әртүрлі мөлшерін пайдалана отырып, майсыз қыздырылған бетте, ашық отта және қуыратын шкафта, температурны және әртүрлі өнімдерді қуыру уақытын сақтай отырып, өнімдерді қуырады.</p> <p>30. Бұқтырылған және көмештелген тағамдарды дайындайды.</p> <p>31. Ыстық цехтегі жұмыс орнын дұрыс ұйымдастырады.</p> <p>32. Жеңіл массаны шайқайды.</p> <p>33. Желатинді ерітіп жібереді.</p> <p>34. Дайын ыстық және салқын</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>өнімдерді қалыптан дұрыс алады.</p> <p>35. Дара өнімдердің және порциялық салқын тағамдардың шығым нормаларын сақтайды.</p> <p>36. Дәмтатымдар, салаттар және винегреттер үшін дайындаманы сақтау шарттарын сақтайды.</p> <p>37. Балғын және пісірілген көкөністерді, етті, балықты және гастрономиялық тауарларды эстетикалық негізде кеседі.</p> <p>38. Ыстық және салқын тұздықтар, қатықтар дайындайды.</p> <p>39. Мейрамхана бизнесіндегі сәнге айналған үрдістерге сәйкес порциялық тағамдар мен дәмтатымдарды безендіреді.</p> <p>40. Бірінші, екінші тағамдарды, салаттарды, сусындарды шығару кезінде сандық шығымын сақтайды.</p> <p>41. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды.</p>	
«050802 2 Кондитер» біліктілігі					
КҚ 5. Шикізатты дайындау және қамыр илеу	КМ 05. Шикізатты дайындау және қамыр илеу	Бұл модуль шикізатты дайындауға және әртүрлі қамыр түрлерін илеуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ұнның күшін анықтау, ұн себу, қант, тұз, ашытқы ерітінділерін дайындау	Оқыту нәтижесі 1) Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өндіруге дайындау.	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Тауартану. Жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті	
			Бағалаудың өлшемшарттары		<p>1. Ұннан кондитерлік өнімдер дайындау үшін пайдаланылатын шикізаттың тағамдық құндылығыен бағалайды;</p> <p>2. Ұнның, қанттың, крахмалдың сапалылық көрсеткіштерін есептейді.</p> <p>3. Кондитерлік өндіріске арналған</p>

		<p>тәсілдерін меңгеруі тиіс. Өртүрлі қамыр түрлерін дайындау рецептуралары мен тәсілдерін меңгереді. Қамыр илеу үшін механикалық жабдықты қауіпсіз пайдалану: қамыр илеу, шайқау. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды қатаң сақтауы тиіс. Дезинфекциялағыш ерітінділерді дайындау, жұмыртқа қабығын өңдеу нұсқаулығын орындау. Қамырға бөгде заттардың енуіне жол бермеу. Жабдықтың техникалық ақаулықтарын визуалды түрде анықтау. Дайындалатын қамырға сәйкес жұмыс орнын ұйымдастыру Кептірілген жемістердің, жаңғақтар мен хош иісті заттардың сапасын бағалау. Ашытқы қамырды ашытқымен және ашытқысыз дайындау тәсілін қолдану.</p>		<p>шикізатты сақтау температурасын, тауарлық көршілестік қағидаларын сақтайды. 4. Сапасыз шикізатты сұрыптайды.</p> <p>Оқыту нәтижесі 2) Өртүрлі қамыр түрлерін илеу.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өртүрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолданады. 2. Қамыр илеу кезінде болатын процестерді түсінеді. 3. Қамырды қопсыту тәсілдерін пайдаланады. 4. Өртүрлі қамыр түрлерін илеу кезінде ұн желімшесінің сипаттамасын есептейді. 5. Бисквитті ыстық және салқын тәсілдермен дайындайды. 6. Қатпарлы қамыр илеу кезінде желімшенің сапасын жақсарту тәсілдерін қолданады. 7. Қатпарлы қамыр үшін май дайындау қағидаларын сақтайды. 8. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидаларын және қауіпсіздік техникасын сақтайды. 9. Рецептуралардың негізінде технологиялық карталарды құрастырады. 10. Ашытқы қамырды ашыу және ашытқысыз әдістермен араластырады. 	<p>ұйымдастыру Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы. Саудалық есептеулер Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.</p>
--	--	---	--	---	---

				<p>11. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, үгілмелі қамырды машинамен және қолмен дайындайды.</p> <p>12. Қайнатылған қамыр алу үшін, ұнды демдейді және оны жұмыртқамен қосады.</p>	
КҚ 6. Қамырды өңдеу, өнімді жасау	КМ 06. Қамырды бөлшектеп өңдеу, қамырдан өнім жасау	<p>Бұл модуль қамырды өңдеу, қамырдан жартылай фабрикаттарды, өлшемді және дара өнімдерді дайындау үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ашытқы, бисквитті, үгілмелі, қатпарлы және қайнатылған қамырды өңдеу тәсілдерін меңгеруі тиіс. Дайындалған жартылай фабрикаттардың сапа көрсеткіштері. Дара және өлшемді өнімдер алу үшін әртүрлі қамыр түрлерін өңдеу тәсілдері.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: дара өнімдердің шығымын бақылау үшін салмақ өлшегіш жабдықты пайдалануы тиіс. Қамырды өңдеу үшін заманауи құрал-сайманды пайдалану; қамырды өңдеу кезінде санитариялық нормалар мен қағидаларды</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1) Ашытқы қамырды толықсытуды, иінін қандыруды және өңдеуді орындау.</p>	<p>Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру. Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.</p>	
			Бағалаудың өлшемшарттары		<p>1. Ашытқы қамырдан өнімдер дайындау технологиясын сақтайды.</p> <p>2. Ашытқы қамырды бөлшектеп өңдеу үшін жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>3. Санитариялық қағидаларға сәйкес ашытқы қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды күтіп ұстайды.</p> <p>4. Ашытқы қамыр өнімдеріне әртүрлі, тартымды пішін береді.</p> <p>5. Әртүрлі тартылған ет пен қосындылармен қамырдан өнімдер жасайды.</p>
			Оқыту нәтижесі 2) Бисквит қамырдан өнімдер жасау.		<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p> <p>1. Бисквит қамырды бөлшектеп өңдеудің ерекшеліктеріне сәйкес жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>2. Санитариялық қағидаларға сәйкес бисквитті қамырдан өнімдерді бөлшектеп өңдеуге және пісіруге арналған құрал-сайманды</p>

		<p>сақтау. Әртүрлі қамыр түрлерін өңдейтін өндірістік учаскелерде жұмыс орындарын ұйымдастыру. қамыр жаятын және қамыр тындыратын машинаны, ашытқы қамырды толықсытуға арналған шкафты қауіпсіз әрі дұрыс пайдалану.</p>		<p>күтіп ұстайды. 3. Қамырды табақтарға салып, қатпарын оңтайлы қалыңдыққа дейін теңестіреді. 4. Биксвитті қамырдан өнімдер пісіру үшін қалыптар мен капсулаларды дұрыс толтырады. 5. Дайын жартылай фабрикатты пісіріп, салқындатқаннан кейін, оны қалыптар, капсуладан мұқият алады.</p>	
		<p>Оқыту нәтижесі 3) Қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдеу және одан өнім жасау.</p>			
		<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>		<p>1. Қамырды қолмен және машинамен жаяды. 2. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, қамыр жаятын машинаны дұрыс пайдаланады. 3. Тұтас қабатпен пісіру үшін қамырды 5-6 мм қалыңдықта жаяды. 4. Дара өнімдерге арналған қатпарлы қамырды бөлшектеп өңдейді.</p>	
		<p>Оқыту нәтижесі 4) Үгілмелі қамырды бөлшектеп өңдеу.</p>			
		<p>Бағалаудың өлшемшарттары</p>		<p>1. Үгілмелі қамырды бөлшектеп өңдеу кезінде температуралық режимді сақтайды. 2. Қамырды қажетті қалыңдық қабатында жаяды. 3. Дайындаманы оймалардың көмегімен кеседі. 4. Тәтті нанға арналған</p>	

				себетшелерді қалыптайды.	
				Оқыту нәтижесі 5) Қайнатылған қамырды бөлшектеп өңдеу.	
			Бағалаудың өлшемшарттары	1. Қамырды кондитерлік қапқа салады. 2. Қамырды, шарик, сақина, түтікше түрінде қалыптайды.	
КҚ 7. Қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру	КМ 07 Қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру	Бұл модуль қамырдан ұнды жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: жылулық жабдықты пайдаланудың қауіпсіз тәсілдерін, пісірудің температуралық режимі мен уақытын меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қауіпсіздік техникасы қағидаларын сақтауы, наубайшының жұмыс орнын ұтымды ұйымдастыруы, қуыру камерасын, электр және газ плитаны уақытында тазалауды жүргізуі; әртүрлі қамыр түрлерінен жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру режимін сақтау үшін бағдарламалағыштарды,	Оқыту нәтижесі 1) Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындау.		Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Жабдық. Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Еңбекті қорғау Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.
			Бағалаудың өлшемшарттары	1. Пісіру алдында қамырдан даярланған өнімдердің бетін дайындайды. 2. Өнімнің бетін майлау үшін меланжды пайдалану, қант, жаңғақ, ұнтақтар себу..	
			Оқыту нәтижесі 2) Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары	1. Қамырдан даярланған жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісірудің температуралық және уақыт режимін сақтайды. 2. Пісіру графигін сақтай отырып, әртүрлі қамыр түрлерінен даярланған өнімдерді пісіреді. 3. Пісіріп болғаннан кейін, табақтарды тазалайды, капсулалар мен қалыптарды жуады.	

		таймерлерді, термометрлерді пайдалануы тиіс.			
КҚ 8. Әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған ет пен қосындыларды дайындау	КМ 08. Әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және салындыны дайындау	Бұл модуль әрлегіш жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және салындыны дайындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: шәрбатты, далапты, кремдерді, тартылған етті және салындыны дайындау тәсілдерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидаларды қатаң сақтауы тиіс. Май және жұмыртқа өнімдерінің сапасын анықтау. Жартылай фабрикаттарды, тартылған етті және кремдерді дайындайтын жұмыс орнын ұйымдастыру. Кондитерлік	Оқыту нәтижесі 1) Шәрбат, далап, карамель дайындау.	Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Тауартану. Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Жабдық Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Әрлегіш жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясы мен рецептурасын пайдаланады. 2. Шәрбатты, карамельді қайнатып қояландыру температурасын сақтайды. 3. Далаптың жетілу температурасы мен уақытын сақтайды. 4. Қант пен судың арақатынасын сақтай отырып, инвертті және қантты шәрбат қайнатады. 5. "Әлсіз шарикке" сынама жасайды. 6. Далапты шайқайды. 7. Жұмыртқа-сүтті шәрбат қайнатады. 8. Массаны сулы жылытқышта ұстайды.
			Оқыту нәтижесі 2) Кремдер дайындау.		Бағалаудың өлшемшарттары:

		<p>цехтің жұмысшыларына қойылатын гигиеналық талаптарды қатаң сақтау.</p>		<p>құндылығын бағалайды. 2. Әртүрлі кремдерді дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады. 3. Кремдер дайындаудың санитариялық режимін сақтайды. 4. Кремдерді сақтау мерзімдері мен температурасын сақтайды. 5. Май және жұмыртқа өнімдерінің сапасын анықтайды. 6. Кремдерді шайқайды.</p>		
Оқыту нәтижесі 3) Қантты мастика, желе дайындау.						
Бағалаудың өлшемшарттары:				<p>1. Өңделмеген және қайнатылған мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолданады. 2. Желатинді ерітеді. 3. Агарды қайнатады. 4. Қантты қамырды араластырады және жаяды. 5. Қантты қамырдан пішіндерді кесіп, жасайды. 6. Өнімдерді безендіру үшін сұйық және қатты желені пайдаланады.</p>		
Оқыту нәтижесі 4) Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындау.						
Бағалаудың өлшемшарттары:				<p>1. Шоколадты ерітеді және температурасын тұрақтандырады. 2. Шоколадты кристалдайды. 3. Шоколадтың қантты және майлы ағаруының алдын алады. 4. Шоколадты өнімдерді безендіру үшін пайдаланады.</p>		
Оқыту нәтижесі 5) Жеміс салындыларды дайындау.						

			Бағалаудың өлшемшарттары	<ol style="list-style-type: none"> 1. Жеміс-жидек салындыларын дайындау технологиясын қолданады. 2. Балғын және қайта өңделген жемістер мен жидектерді түйсіктік бағалауды жүргізеді. 3. Тосапты қояландырады. 4. Жеміс-жидек қайнатпасын дайындайды. 	
КҚ 9. Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	КМ 09. Ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру	Бұл модуль торттар мен тәтті нандарды жаппай және тапсырыспен безендіруге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: ұннан даярланған кондитерлік өнімдерді безендіру тәсілдерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кондитердің жеке бас гигиенасына және жұмсы орнының, ыдыстардың, құралдар мен құрал-сайманның санитариялық жағдайына қойылатын талаптарды қатаң сақтауы тиіс. Кондитерлік құрал-сайманды жүйелі түрде зарарсыздандыру. Тамақтану уланудың алдын алу жөніндегі шараларды әзірлеу.	Оқыту нәтижесі 1) Тәтті нандарды безендіру.		Ұннан даярланған кондитерлік өнімдер технологиясы. Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздері. Кәсіби қазақ (орыс) тілі Кәсіби шетел тілі Өндірістік оқыту. Технологиялық практика.
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тәтті нандарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитке шәрбатты сіңіреді. 3. Әртүрлі қамыр түрлерінен даярланған ж/ф кремдермен немесе жемісті салындымен қатпарлайды. 4. Қамырдан даярланған ж/ф креммен толықтырады. 5. Тәтті нандардың бетін далаппен, желемен, креммен безендіреді. 	
			Оқыту нәтижесі 2) Торттарды безендіру.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Торттарға арналған жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық үдерісін сақтайды. 2. Бисквитті, үгілмелі, қатпарлы және құрама торттардың сұрыпталымын салыстырады және таңдайды. 3. Қамырдан даярланған жартылай фабрикатты тазалайды, теңестіреді, қабаттайды. 	

				<p>4. Ж/ф креммен немесе жемісті салындымен қабаттайды және бетін безендіреді.</p> <p>5. Торттың бүйір бетін безендіреді.</p> <p>6. Кәсіби қазақ (орыс) тілін, кәсіби шетел тілін қолдана отырып жаңа рецептілер жасайды және қолданады</p>	
			Оқыту нәтижесі 3)Тамақтан улануды және инфекцияларды, ішек құрт ауруларын тудыратын факторларды жою.		
		...	Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Жіті және созылмалы инфекциялық аурулардың, ішек. ұрт ауруларының туындау себептерін талдайды.</p> <p>2. Тамақтан улану себептерін талдайды.</p> <p>3. Санитариялық талаптарға сәйкес кондитерлік құрал-сайманды жуады және өңдейді.</p> <p>4. Химиялық жемір заттармен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p> <p>5. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды.</p>	
		Осы нәтиже 4-разрядты кондитердің құзыретін игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.	Оқыту нәтижесі 4)"4-разрядты кондитер" біліктілігін алу..		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Өртүрлі қамыр түрлерін илеуді жүзеге асырады.</p> <p>2. Қамырдан жартылай фабрикаттарды қалыптайды.</p> <p>3. Ұн өнімдері мен жартылай фабрикаттар пісіреді.</p>	

				<p>4. Әрлегіш жартылай фабрикаттарды дайындайды.</p> <p>5. Жаппай өндірілетін тәтті нандар мен торттарды безендіреді.</p> <p>6. Тапсырысқа жасалған кондитерлік өнімдерді безендіреді.</p> <p>7. Кондитерлік цехтегі жұмыс орнын ұйымдастырады.</p> <p>8. Қауіпсіздік техникасын және санитариялық нормалар мен қағидаларды сақтайды.</p> <p>9. Кондитерлік құрал-сайман мен құралдарды күтіп ұстайды.</p> <p>10. Дайын өнімді сақтау шарттары мен өткізу қағидаларын сақтайды.</p>	
050804 2 «Даяшы» біліктілігі					
КҚ 10. Кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындалу	КМ 10. Даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындау	Бұл модуль даяшыны кәсіпорынның стандарттарына сәйкес қызмет көрсетуге дайындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: тамақтанатын залдың жұмысшыларына қойылатын талаптарды; жұмыс орнындағы еңбек тәртібі мен мінез-құлық талаптарын; қызмет көрсетуге ыдыстар мен аспаптарды дайындау тәсілдерін; ыдыстардың, аспаптардың түрлерін, олардың функционалдық	Оқыту нәтижесі 1) Еңбек тәртібін сақтау.	Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Еңбекті қорғау Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Кәсіптік эстетика және дизайн. Кәсіпорынның экономикасы.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		<p>1. Жұмысқа шығу графигін сақтайды.</p> <p>2. Жеке бас гигиенасының қағидалары мен униформа кию қағидаларын сақтайды.</p> <p>3. Жұмыс уақытын тиімді пайдаланады.</p> <p>4. Командада жұмыс жасайды, менеджердің, метрдотельдің өкімін дұрыс орындайды.</p> <p>5. Еңбекті қорғау бойынша нұсқауларды орындайды.</p>
			Оқыту нәтижесі 2) Подноспен қауіпсіз жұмыс жасау, ыстық тағамды тәрелкемен беру қағидаларын сақтау.		Бағалаудың өлшемшарттары:

		<p>міндетін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: тағамдар мен сусындарды тасу кезінде қауіпсіздік техникасын қатаң сақтауы, көрсетілетін қызметтердің сапасын жақсартумен байланысатын мәселелерді талқылауда қатысуы тиіс.</p>		<p>2. Ыстық тағамды тәрелкемен беру кезінде қауіпсіздік техникасының қағидаларын сақтайды. 3. Залды қызмет көрсетуге дайындау барысында туындаған проблеаларды анықтайды. 4. Талқылау кезінде көңіл бөлу қажет мәселелерді көтере отырып, жоспарламаға белсенді түрде қатысады.</p>	<p>Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.</p>
			<p>Оқыту нәтижесі 3) Ас жаулықтарды, ыдыс-аяқты, аспаптарды қызмет көрсетуге дайындау.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Фарфор және фаянс ыдыстардың түрлерін және олармен жұмыс жасау қағидаларын ажырата біледі. 2. Металл және шыны ыдыстардың түрлерін және олармен жұмыс жасау қағидаларын ажырата біледі. 3. Подностың түрлерін және онымен жұмыс жасау қағидаларын ажырата біледі. 4. Ас жаулықтардың түрлерін ажырата біледі. 5. Қызмет көрсетер алдында ыдыстар мен аспаптарды сүртеді. 6. Қызмет көрсетуге арналған ас жаулықтарды, ыдыс-аяқты және аспаптарды алады. 7. Сервизмен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.</p>	
<p>КҚ 11. Қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі</p>	<p>КМ 11. Қазақ, орыс және ағылшын</p>	<p>Бұл модуль қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыруға қажетті</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1) Тағамға берілетін татымдылар мен дәмдеуіштердің түрлерін сипаттау.</p>	<p>1. Өнімдердің тағамдық құндылығын және татымдылар мен</p>	<p>Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру.</p>
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Өнімдердің тағамдық құндылығын және татымдылар мен</p>	

мәзір бойынша тағамдарды таныстыру.	тілдеріндегі мәзір бойынша тағамдарды таныстыру	білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: қонақтармен қарым-қатынасты жүзеге асыру және ұсынылатын сатуды жүзеге асыру үшін кәсіптік қазақ (орыс) тілі және кәсіптік ағылшын тілін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: мәзір құрастыруы, мәзірге енгізілген тағамдардың сипаттамасын беруі; қазақ (орыс) және ағылшын тілдерінде кәсіптік сөйлеу мәдениетін білуі тиіс.		дәмдеуіштердің сапа көрсеткіштерін анықтайды. 2. Татымдылар мен дәмдеуіштердің негізгі түрлерін сақтау шарттары мен мерзімдерін сақтайды.	Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Кәсіптік эстетика және дизайн. Кәсіптік қазақ (орыс) тілі, кәсіптік ағылшын тілі. Тағамдардың аспаздық сипаттамасы. Тауартану. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.
			Оқыту нәтижесі 2) Мәзір құрастыру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Мәзірдің мазмұнына әсер ететін факторларды есептейді. 2. Қызмет көрсетілетін келушілердің құрамына, қызмет көрсету кәсіпорны мен нысанына қарай мәзірдің түрлерін ажырата біледі.	
			Оқыту нәтижесі 3) Кәсіптік сөйлеу мәдениетін меңгеру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Серіктестік әңгіме жүргізу тәсілдерін меңгереді. 2. Кәсіптік және сөйлеу этикасының талаптарын сақтайды. 3. Қақтығыс жағдайларда өзін ұқыпты ұстайды. 4. Кәсіптік этикамен қабылданған сөз айналымдарын қолданады.	
			Оқыту нәтижесі 4) Тұлғааралық қарым-қатынастың қағидаларын сақтау.		
Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Қарым-қатынас түрлерін, құралдарын, функциялары мен нысандарын ажырата біледі. 2. Іскерлік қарым-қатынастың ерекшеліктерін белгілейді. 3. Іскерлік қарым-қатынаста тосқауылдарды жеңе біледі. 4. Кәсіптік қызметінде іскерлік				

				қарым-қатынас этикасы мен тәсілдерін сақтайды.	
КҚ12. Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау	КМ12. Тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындау	Бұл модуль тамақтанатын залды қызмет көрсетуге дайындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: дастарқан жаю тәсілдерін; қызмет көрсету түріне қарай тәрелкелер мен бокалдарды қою, аспаптарды қою қағидаларын меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: таңғы ас, түскі ас және кешкі қызмет көрсету үшін залдың ыдыстарын алдын ала даярлауды орындауы тиіс.	Оқыту нәтижесі 1) Үстелге дастарқан жаю, кенеп майлықтарды жинастыру.	Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Еңбекті қорғау Тамақтану физиологиясының, санитария мен гигиена негіздері. Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Кәсіптік эстетика және дизайн. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Өртүрлі қызмет көрсету түрлері үшін дастарқан мен майлықтарды көлеміне қарай таңдайды. 2. Майлықтарды жай және күрделі тәсілдермен жинастырады. 3. Үстелге дастарқанды 2 тәсілмен жаяды.
			Оқыту нәтижесі 2) Үстелге тәрелкелерді орналастыру.		1. Кәсіпорынның этикет қағидалары мен стандарттарына сәйкес, алдын ала және орындаушылық ыдыс даярлау кезінде тәрелкелерді орналастырады. 2. Тәрелкелерді тасу үшін подносты пайдаланады. 3. Тамақтанатын залда тәрелкелермен және подноспен жүрген кезде қауіпсіздік техникасын сақтайды.
			Оқыту нәтижесі 2) Үстелге аспаптарды орналастыру.		

				кезінде аспаптарды орналастырады.
			Оқыту нәтижесі 4) Үстелге хрусталь және шыны ыдысты орналастыру.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Рюмка, бокал, стақандардың сыйымдылығы мен міндетін айқындайды. 2. Кәсіпорынның этикет қағидалары мен стандарттарына сәйкес, алдын ала және орындаушылық ыдыс даярлау кезінде рюмкалар мен бокалдарды орналастырады. 3. Шыны ыдысты тасу кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды.
			Оқыту нәтижесі 5) Таңғы асқа дастарқан жаю.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Таңғы астың мәзіріне сәйкес ыдыс пен аспаптарды таңдайды. 2. Әртүрлі күрделілік деңгейінде ыдыс даярлауды орындайды. 3. Таңғы асқа берілетін тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді.
			Оқыту нәтижесі 6) Түскі ас мәзірі бойынша түскі уақытта дастарқан жаю.	
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Жеке және топтық қызмет көрсету кезінде түскі ас үшін әртүрлі күрделілік деңгейінде ыдыс даярлауды орындайды. 2. Түскі асқа берілетін тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді.
			Оқыту нәтижесі 7) Кешкі қызмет көрсетуге дастарқан жаю.	

			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Қонақтың тапсырысына сәйкес алдын ала дастарқан жаюды орындайды. 2. Тематикалық қызмет көрсету кезінде декор элементтерін пайдаланады.	
КҚ 13. Банкет залын дайындау және банкеттерге қызмет көрсету.	КМ 13. Банкет залын дайындау және банкетке қызмет көрсету.	Бұл модуль банкет залын дайындауға және банкетке қызмет көрсетуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: мейрам кештеріне, бейресми банкеттерге және "фуршеттерге", ресми банкеттерге қызмет көрсету ерекшеліктерін, тәсілдерін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: әртүрлі банкеттер үшін дастарқан жаюы тиіс. Пайдаланылған ыдысты уақытында жинау, қонақтың қалауы бойынша таза тәрелкелер мен аспаптар беру.	Оқыту нәтижесі 1) Банкетке қызмет көрсетуге дайындалу.		Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Кәсіптік эстетика және дизайн. Кәсіптік қазақ (орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Банкет басталғанға дейін қатысушылардың санын, қонақтарды үстелге отырғыу схемасын, тағамдар мен дәмтатымдардың атауын - жалпы мөлшерін, тағамдағы порция санын, тапсырыстарды орындау мерзімін, тамақ берілетін ыдыс-аяқ түрлерін анықтайды. 2. Бір даяшының қызмет көрсетуіне арналған үстелдегі орындар санын анықтайды. 3. Тағамды "үстелге", "ыдысқа", тәрелкеде порциялармен береді. 4. Қызмет көрсету барысында сусынды еселеп құяды.	
			Оқыту нәтижесі 2) Банкетке қызмет көрсету.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Даяшылардың толық және ішінара қызмет көрсетуімен банкетке дастарқан жаяды. 2. Фуршет банкеті үшін дастарқан жаяды. 3. Әртүрлі тәсілдерді пайдалана отырып, тағам мен дәмтатымдар береді. 4. Сусын құяды және еселеп құяды.	

			Оқыту нәтижесі 3) Пайдаланылған ыдысты алып тастау.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қызмет көрсету үдерісінде пайдаланылған ыдысты ауыстырады; 2. Сынған ыдысты ауыстырады, сынықтарды алып тастайды; 3. Ыдыс жинау үшін арнайы арбашаны пайдаланады; 4. Сынған ыдысты жинау кезінде қауіпсіздік техникасын сақтайды. 	
КҚ 14. Тамақтандыру кәсіпорнының қонақтарына қызмет көрсету	КМ 14. Келушілерге қызмет көрсету.	Бұл модуль тамақтандыру кәсіпорнының келушілеріне қызмет көрсетуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: қазақ, ағылшын және орыс тілдерінде сәлемдесу, қоштасу, тілек білдіру нысандарын меңгеруі тиіс. Келушілермен есеп айырысу тәсілдері. Бақылау-кассалық аппараттармен, POS-терминалдармен жұмыс жасау. Төлем карталарының түрлері. Саудалық есептеу техникасы. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қонақтарды қарсы алып, оларды үстелге отырғызу, қонақтармен қазақ (орыс), ағылшын тілдерінде	Оқыту нәтижесі 1) Қонақтарды қарсы алу және оларды үстелге отырғызу.	Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру. Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы. Саудалық есептеулер. Тамақтандыру кәсіпорындарын да өндірісті ұйымдастыру Кәсіптік қазақ (орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі. Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы. Тағам мен сусындардың аспаздық	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Қонақтармен қарым-қатынас кезінде мемлекеттік, ағылшын және орыс тілдерінде сәлемдесу, қоштасу, тілек білдіру нысандарын қолданады. 2. Тәулік уақытына сәйкес және этикетті сақтай отырып, қонақтарды қарсы алады. 3. Тапсырыс берілген үстелге бағыт көрсетеді. 4. Мемлекеттік, ағылшын және орыс тілдерінде сөйлейді.
			Оқыту нәтижесі 2) Тапсырыс қабылдау.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Тағам мен сусындардың аспаздық сипаттамасын береді, сусынмен тағамның үйлесімін ұсынады. 2. Қонақты бағдарламалармен және белгілі бір күн мен сағатта болатын жеңілдіктермен таныстырады. 3. Мәзір папкасын дұрыс береді.

		<p>араласу тиіс. "Ұсынбалы сатудың" не екенін, жаңа және фирмалық тағамды ілгерілету әдістерін түсіну. Сапа көрсеткіштеріне сай келмейтін тағамды қайтаруды жүзеге асыру.</p>		<p>4. Аперитив ұсынады. 5. "Ұсынбалы сатуды" жүзеге асырады. 6.. Тағам таңдауда көмектеседі. 7. Тапсырыс мәліметтерін нақтылайды. 8. Тапсырысқа сәйкес алдын ала дастарқан жаяды..</p>	<p>сипаттамасы. Еңбекті қорғау. Өндірістік оқыту. Кәсіптік практика.</p>
		Оқыту нәтижесі 3) Тапсырыстарды жасауға және буфетке беру.			
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тапсырысты орындау үшін ыдыс-аяқты алады, ыдыс-аяқ пен тапсырысты сәйкесінше ыстық және салқын цехке береді. 6. Өнімдерді алу үшін чекті өткізіп береді.</p>		
		Оқыту нәтижесі 4) Буфеттегі дайын тағамдарды, дәмтатымдарды, сусындарды алу және тарату.			
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тапсырысты жинайды. 2. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, тапсырыс берілген тағамды алады да, подносқа қояды. 3. Жасалған тағам мен сусындардың шығымы мен сапасын бақылайды.</p>		
		Оқыту нәтижесі 5) Тапсырыс берілген тағам мен сусындарды қонақтарға беру.			
		Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тағамды подноспен беру кезінде қауіпсіздік техникасының талаптарын сақтайды. 2. Қосалқы үстелден көжелерді береді. 3. Подностың көмегімен екінші тағамды әкеледі.</p>		

				4. Тағамды бір, екі, үш тәрелкемен әкеледі.	
			Оқыту нәтижесі 6)Қызмет көрсету аяқталғаннан кейін қонақтармен есеп айырысу.		
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Шотты дұрыс ресімдейді. 2. Фискалдық чекті өткізіп береді. 3. Бақылау-кассалық машиналарды, POS-терминалдарды қолданады. 4. Саудалық есептеулерді орындайды.	
			Оқыту нәтижесі 7)Қызмет көрсетіп болғаннан кейін тамақтанатын және қосалқы үстелдерді жинау.		
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Пайдаланылған тәрелкелерді, асхана аспаптарын, дастарқандарды ауыстыру және жинау қағидаларын сақтайды. 2. Үстел жинау мерзімдерін, тәсілдерін және бірізділігін сақтайды. 3. Ыдыс пен аспаптарды тасу үшін арнайы арбашаларды пайдаланады.	
		Осы нәтиже 4-разрядты даяшының құзыретін игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.	Оқыту нәтижесі 3) 4-разрядты "Даяшы" біліктілігін алу.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Мәзір бойынша тағам таңдау кезінде қонақтаға консультация береді. 2. Тамақтанатын залда қонақтарға қызмет көрсетеді: таңғы ас, бизнес-ланч, түскі ас, кешкі ас. 3. Банкеттерге және қабылдауларға қызмет көрсетеді. 4. Бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсетеді.	

				<p>5. Сауда залында жиһазды дұрыс орналастырады.</p> <p>6. Алдын ала және орындаушылық дастарқан жаюды орындайды.</p> <p>7. Тамақтанатын залда қонақжай ахуал қалыптастырады.</p> <p>8. Мәзірді дұрыс береді және таныстырады.</p> <p>9. Тағам мен сусындарды әртүрлі тәсілдермен береді.</p> <p>10. Пайдаланылған ыдысты арнайы тәсілмен жинайды.</p> <p>11. Этикет қағидаларын сақтай отырып, қонақтармен есеп айырысуды жүргізеді, шот бланкін береді.</p> <p>12. Қызмет көрсету түріне сәйкес үстелдерді орналастырады.</p> <p>13. Мәзірге енгізілген тағамдардың аспаздық сипаттамасын береді.</p> <p>14. Бұқаралық салтанатқа қызмет көрсету кезінде командада жұмыс жасайды.</p> <p>15. Мейрамхананың талаптарына сәйкес шот бланкілерін толтырады.</p>	
050806 3 – «Қызмет көрсетуші менеджер» орта буын маманы					
КҚ 15. Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру	КМ 15. Тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыру	Бұл модуль тамақтандыру кәсіпорнын жабдықтауды ұйымдастыруға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: азық-түлік тауарларының	Оқыту нәтижесі 1) Жеткізушілерді табу, тауар жеткізуге арналған шарттарды құрастыру.	Экономика негіздері Құқық негіздері Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы Азық-түлік тауарларының тауартануы	
			Бағалаудың өлшемшарттары:		<p>1. Нормативтік құжаттаманың негізінде шарттар құрастырады.</p> <p>2. Жеткізілімді ұйымдастырудың тиімді</p>

		<p>түйсіктік және зертханалық талдауын; кәсіпорынды жабдықтау, материалдық-техникалық құндылықтарды пайдалану нормаларын, бір рет пайдаланылатын заттардың шығын нормаларын меңгеруі тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар:</p> <p>жеткізушілермен шарттар жасасу; қойма ішіндегі тауар ауыс-түйісін ұйымдастыру, тауарлық-материалдық құндылықтарды есепке алу үшін құжаттама жүргізуі тиіс.</p>		<p>нысандары мен түрлерін таңдайды.</p> <p>3. Жеткізілетін тауарлардың сапасын талдайды және бағалайды.</p> <p>4. Жеткізушілер бойынша деректер базасын құрады.</p>	<p>Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена</p> <p>Ұйым және сала технологиясы</p> <p>Тамақ пен кондитерлік өнімдердің сұрыпталымы және сапасы</p> <p>Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп</p> <p>Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу</p> <p>Кәсіптік практика.</p>
			Оқыту нәтижесі 2)Тауар қорларын қалыптастыру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тауарлардың тұтынушылық қасиеттерін бағалайды.</p> <p>2. Тамақтандыру кәсіпорны үшін тауар қорларының нормаларын сақтайды.</p> <p>3. Тауар қорларының жай-күйін талдайды.</p> <p>4. Тауарлық көршілестік қағидаларын сақтай отырып, қорларды қаттайды және сақтайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі 3)Біріншілік есеп құжаттарын құрастыру.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. ҚР-да бухгалтерлік есепті ұйымдастыру тәртібін реттейтін заңнамалық актілер мен нормативтік құжаттарды қолданады.</p> <p>2. Тауарлық, ақшалай және есеп айырысу операциялары бойынша құжаттарды ресімдейді.</p>	

				<p>3. Өндіріске шикізаттың келіп түсуін құжат жүзінде ресімдейді.</p> <p>4. Бастапқы құжаттаманы толтырады және бюджеттік есеп жазбаларын құрастырады.</p>	
				Оқыту нәтижесі 4) Түгендеу жүргізу.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Қабылданған тәртіпті сақтай отырып, тауарлық-материалдық құндылықтарды есептен шығаруды жүргізеді.</p> <p>2. Түгендеу тізімін және салыстыру тізімдемесін ресімдейді.</p> <p>3. Түгендеудің анықталған нәтижелерін бекітеді.</p> <p>4. Материалдық құндылықтар мен ақшалай қаражаттың сақталуын бақылауды қамтамасыз етеді.</p>	
				Оқыту нәтижесі 5) Ревизия жүргізу.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Тәртіпке сәйкес дебиторлық және кредиторлық қарыздың есебін орындайды.</p> <p>2. Кіріс пен шығыс сметаларын құрастырады.</p> <p>3. Ревизия нәтижелері бойынша тексеру актіні құрастырады.</p> <p>4. Негізгі қаражаттың,</p>	

				материалдық емес активтердің, дайын өнімнің, қаржылық нәтижелердің есебін жүргізеді. 5. Бюджет шығындарын санкциялауды жүзеге асырады.	
			Оқыту нәтижесі 6) Тамақтандыру кәсіпорны бағдарламаларының есептерін орындайды.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Тамақтандыру кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын айқындайды. 2. Бір күндік мәзір жоспарын құрастырады. 3. Дайын өнімді іске асыру графигін әзірлейді. 4. Өнім тізімдемесін құрастырады. 5. Өндірістік цех ауданын анықтайды.	
КҚ 16. Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	КМ 16. Жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыру	Бұл модуль жұмысшылардың еңбегін ұйымдастыруға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: Қазақстан Республикасының еңбек саласындағы заңнамасын; еңбек шартын құру, материалдық жауапкершілікті тағайындау тәртібін; ұжымды тиімді	Оқыту нәтижесі 1) Еңбек шартын жасасу.	1. Лауазымдық міндеттерді көрсете отырып, қабылданған құрылымға сәйкес еңбек шартын құрастырады. 2. Еңбек шартын белгілі бір тәртіпте құрастыру кезінде материалдық жауапкершіліктің міндетін қабылдайды. 3. Еңбек шарттарының	Философия негіздері Саясаттану және әлеуметтану негіздері Экономика негіздері Құқық негіздері Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу Кәсіптік қызметті құқықтық қамтамасыз ету Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы

		<p>басқару әдістерін меңгеруі тиіс.</p> <p>Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: жұмыс уақытының есебін жүргізу; жалақыны есептеу үшін орындалған жұмыстарға табельдер мен нарядтарды толтыруы тиіс.</p>		<p>типтері мен түрлерін ажырата біледі.</p> <p>4. Еңбек шарты тараптарының материалдық жауапкершілігінің түрлерін ажырата біледі.</p>	<p>Қоғамдық тамақтандырудағы бухгалтерлік есеп Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы</p> <p>Тіршілік қызметінің қауіпсіздігі</p> <p>Ұйым және сала технологиясы</p> <p>Менеджмент</p> <p>Персоналды басқару</p> <p>Еңбекті қорғау</p> <p>Кәсіптік практика</p>
			<p>Оқыту нәтижесі 2) Жұмысшыларды жұмысқа қабылдау және жұмыстан шығару кезінде Еңбек Кодексін сақтау.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. ҚР Еңбек Кодексінің негізгі баптарын қолданады.</p> <p>2. Еңбек тәртібінің негізгі ережелерін талдайды.</p> <p>3. Еңбек даулары мен қақтығыстарын шешеді.</p>	
			<p>Оқыту нәтижесі 3) Жалақыны есептеу.</p>		
			<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Белгіленген тәртіпке сәйкес жұмыс уақытын пайдалануды есепке алу табелін толтырады.</p> <p>2. Мерзімдік жалақыны, демалыс ақысын, уақытша еңбекке қабілетсіздік жәрдемақысын, үстеме ақша, үстемақы төлеу кезінде жұмысшылардың әртүрлі санаттарының жалақысын есептеуді орындайды.</p> <p>3. Жалақыдан шегерістің есебін орындайды.</p> <p>4. Еңбек ақысын төлеу</p>	

				бойынша бухгалтерлік жабалар жүргізеді.
				Оқыту нәтижесі 4) Кәсіпорынды басқару құрылымын әзірлеу.
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Еңбек бөлінісінің мақсатқа сәйкестігін түсінеді. 2. Жұмысшылар арасында өкілеттерді бөледі. 3. Сатылы және деңгейлес коммуникацияны ұйымдастырады.
				Оқыту нәтижесі 5) Ұжымды тиімді басқару.
		Бағалаудың өлшемшарттары:		1. Өртүрлі ынталандыру әдістерін пайдалана отырып, жұмысшыларды қызметке ынталандырады. 2. Жұмыс барысында туындаған мәселелерді шешеді. 3. Өз құзыретінің шеңберінде шешім қабылдайды. 4. Қақтығыс жағдайлардың алғышарттарын жояды.
				Оқыту нәтижесі 6) Келіссөздер жүргізу.

			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. "Ымыра" стратегиясын қолдану арқылы келіссөздер жүргізеді. 2. Тиімді коммуникацияны жүзеге асырады. 3. "Телефон этикетін" сақтай отырып, телефон қоңырауларына жауап беруді жүзеге асырады.	
КҚ 17. Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау	КМ 17. Мейрамханада қонақтарға қызмет көрсету сапасын бақылау.	Бұл модуль мейрамханаға келген қонақтардың мәдениеті мен салт-дәстүрлерін ескере отырып, оларға қызмет көрсету сапасын бақылауды жүзеге асыру, сондай-ақ қонақтармен тиімді коммуникацияны жүзеге асыру үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: сапа менеджменті жүйесін, көрсетілетін қызметтердің сапасын қамтамасыз ету және басқару бойынша іс-шараларды жоспарлауды және іске асыруды меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: кәсіпорын интерьерін өзекті етіп безендіру үшін, стиль туралы түсінік қалыптастыру,	Оқыту нәтижесі 1)Мәдени бағыт-бағдарды ескере отырып, нысаналы топтардың ерекшелігін анықтау.		Мәдениеттану Кәсіптік қызмет психологиясы мен этикасы Кәсіптік қазақ (орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі. Тамақтандыру кәсіпорнын техникалық жабдықтау Тамақ пен кондитерлік өнімдердің сұрыпталымы және сапасы Кәсіптік эстетика және дизайн Келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау Ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелері
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Мәдениет, іскери этика және этикет ерекшеліктері жайлы білімін дұрыс қолданады. 2. Қонақтардың мәдениеті мен сал-дәстүрін ескере отырып, оларға сәлемдесіп, қоштасады және қызмет көрсетеді.	
			Оқыту нәтижесі 2)Мәдениетаралық коммуникацияның әртүрлі нысандарын пайдалану.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Сәлемдесу, іскери әңгіме жүргізу, қарым-қатынас үдерісінде берілетін ақпаратты жіберу, өңдеу және түсіндіру ерекшеліктерін бағалайды. 2. Мәдениетаралық коммуникацияның төрт	

		<p>орынжайлардың жабдығы үшін түс гаммасын, аксессуарларды таңдауы тиіс. Қонақтарға тамақтандыру кәсіпорнында банкеттермен қатар жүретін салтанатты іс-шараларды өткізу мүмкіндіктерін ұсыну. Тапсырыстарды қабылдау және ресімдеу, қосымша қызметтер ұсыну мәселелері бойынша, мәзір құрастыру кезінде тапсырыс берушімен жұмыс жасау тиіс.</p>		<p>негізгі нысанын пайдаланады - тура, қосымша, жанама және тікелей.</p>	<p>Стандарттау, метрология және сертификаттау. Қаржы, кредит, салық. Кәсіптік практика.</p>
<p>Оқыту нәтижесі 3)Сапа менеджменті жүйесін жоспарлау және енгізу.</p>					
<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сапа менеджменті жүйесін сатылы жоспарлау мен енгізуді қолданады. 2. Елдердің ұлттық сертификаттау жүйелерінің сәйкестік белгілерін сәйкестендіреді. 3. Сапа жүйесін жоспарлау және енгізу үшін мақсаты, мерзімдері, ресурстары бар жобаны ресімдейді. 4. Әртүрлі тауарларды таңбалаудың техникалық тәсілдерінің тізбесін құрастырады (арнайы таңба, Сәйкестік белгісінің жалпақ немесе бедерлі суреті, затбелгілер, таспалар, заттаңбалар). 				
<p>Оқыту нәтижесі 4)Сауда залының интерьерін безендіру.</p>					
<p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Орынжайдың ішкі бұйымдарының заманауи тәсілдерін, жарықтандыруға, жиһазға, тематикалық аксессуарларға қойылатын 				

				талаптарды пайдаланады. 2. Залды безендіретін түс гаммасын таңдайды, тематикалық аксессуарларды қолданады.	
				Оқыту нәтижесі 5) банкеттер мен қабылдауларды ұйымдастыру.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Банкеттер мен қабылдауларды сатылы ұйымдастырады және өткізеді. 2. Персонал мен әкімшіліктің іс-әрекеттерін толығырақ және уақытында келісіп алады. 3. Мәзір құрастыру кезінде тапсырыс берушіге консультация береді. 4. Банкетке қызмет көрсетумен айналысатын персоналдың жұмыс графигін құрастырады. 5. Банкетті өткізу жоспарын құрады.	
				Оқыту нәтижесі 6) Банкетке дайындау кезеңінде тапсырыс берушімен жұмыс жасау.	
			Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Залда үстелдерді орналастыру схемасын; қонақтарды үстелге отырғызу жоспарын; аперитивті қалай және қашан беру керектігі жөнінде; музыкалық	

			<p>сүйемелдеуді ұйымдастыру тәсілдерін келіседі.</p> <p>2. Ықтимал залалды өтеу қағидаларымен таныстырады.</p> <p>3. Үстелдерді безендіреді.</p> <p>4. Берілген залда банкетті өткізу мүмкіндіктерін көрсетеді.</p> <p>5. Тапсырыс берушіні мейрамхананың ережелерімен және қызмет көрсету тәртібімен таныстырады.</p>	
			Оқыту нәтижесі 7) Банкетті, қабылдауды ұйымдастыруға және өткізуге тапсырыстарды ресімдеу.	
			<p>1. Қолма-қол ақшамен, кредитке есеп айырысу жүргізеді, алғытөлем қабылдайды.</p> <p>2. Қосымша қызметтерді ұсынады.</p> <p>3. "Тапсырыс-шотты" толтырады.</p> <p>4. Такси шақыртады, музыкалық қызмет көрсетуге және фотоға түсіруге тапсырыстарды қабылдайды.</p>	
			Оқыту нәтижесі 8) Банкетке қызмет көрсету жобасын әзірлеу.	
			Бағалаудың	1. Ұсынылған

			өлшемшарттары:	<p>тақырыптардың біріне банкетке қызмет көрсету жобасын әзірлеу.</p> <p>2. Залда үстелдерді орналастыру схемасын; қонақтарды үстелге отырғызу жоспарын әзірлеу.</p> <p>3. "Тапсырыс-шотты" толтыру.</p> <p>4. Ыдыс, аспаптар, асжаулықтар есебін орындау.</p> <p>5. Өндірістен тағамды алуға өтінім ресімдеу.</p> <p>6. Бардан сусын алуға өтінім ресімдеу.</p> <p>7. Банкет залын безендіру үлгісін ұсыну.</p>	
КҚ 18 Ішкі құжаттаманы әзірлеу	КМ 18. Ішкі құжаттаман ы әзірлеу	<p>Бұл модуль ішкі құжаттаманы әзірлеу, нормативтік-технологиялық құжаттама базасын құру, түйіндеме, өтінім, қызметтік жазбахат, өтініш, сенімхат құрастыру үшін қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды.</p> <p>Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: компьютерлік бағдарламаларды, құжаттаманы әзірлеу және</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1)Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттама бойынша деректер базасын құру.</p> <p>Бағалаудың өлшемшарттары:</p>	<p>1. Тағам мен өнімдердің рецептурасын әзірлейді, ж/ф және дайын өнімдердің шығымын анықтайды.</p> <p>2. Құжаттаманы бекіту тәртібін сақтайды.</p> <p>3. Өнім мен тағамға арналған технологиялық карталар каталогын әзірлейді.</p>	<p>Кәсіптік қазақ (орыс) тілі. Кәсіптік ағылшын тілі.</p> <p>Өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау</p> <p>Ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелері</p> <p>Мемлекеттік тілде іс қағаздарын жүргізу</p> <p>Ұйым және сала технологиясы</p> <p>Персоналды басқару</p>

		<p>бекіту тәртібін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: технологиялық карталар құрастыру, каталогтар құрастыру, Microsoft Word файлдарын құрастыру, редакциялау, сақтау, құжатты форматтауы тиіс. Мәзірді ресімдеу үшін графикалық мүмкіндіктерді пайдалану. Кешенді құжат құрастыруы тиіс.</p>	<p>Оқыту нәтижесі 2)Тамақтандыру кәсіпорнын басқару құжаттарын құрастыру.</p> <table border="1" data-bbox="1093 236 1758 639"> <tr> <td data-bbox="1093 236 1361 639">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1361 236 1758 639">1. Түйіндеме, жұмысқа қабылдау туралы арыз, түсіндірмелі жазбахат, сенімхат құрастыру.</td> </tr> </table>	Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Түйіндеме, жұмысқа қабылдау туралы арыз, түсіндірмелі жазбахат, сенімхат құрастыру.	Кәсіптік практика.								
Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Түйіндеме, жұмысқа қабылдау туралы арыз, түсіндірмелі жазбахат, сенімхат құрастыру.													
КҚ 19. Кәсіпорынның кірістілігін қамтамасыз ету	КМ 19. Тамақтандыру кәсіпорнын ың кірістілігін қамтамасыз ету.	<p>Бұл модуль тамақтандыру кәсіпорнынның кірістілігін қамтамасыз етуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Банктен кредит алу. Салық салынатын пайданы дұрыс есептеу. Нақты валюта бағамын дұрыс есептеу. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар: шағын және орта бизнес кәсіпорындарын кредиттеу қағидаттарын, кредит беру, салық салуды нормативтік реттеу тәртібін меңгеруі тиіс. Модульді зерделеу кезінде білім алушылар: қарыз пайызын және кредитті пайдалану пайызын анықтауы,</p>	<p>Оқыту нәтижесі 1)Банктен тұтынушылық мұқтаждықтарға кредитті рәсімдеу және алу..</p> <table border="1" data-bbox="1093 786 1758 1418"> <tr> <td data-bbox="1093 786 1361 1046">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1361 786 1758 1046">1.Кредиттеу қағидаттарын түсінеді. 2. Кредит шартын ресімдей алады. 3. Қарыз пайызы мен кредитті пайдалану пайызын анықтайды.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1093 1046 1758 1121">Оқыту нәтижесі 2)Валюта түрлерін ажырата білу.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1093 1121 1361 1233">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1361 1121 1758 1233">1. Ұсынылған деректердің негізінде нақты валюта бағамын есептейді.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1093 1233 1758 1308">Оқыту нәтижесі 3)Қосылған құн салығын есептеу.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1093 1308 1361 1418">Бағалаудың өлшемшарттары:</td> <td data-bbox="1361 1308 1758 1418">1. Ел экономикасы үшін салықтың мәнін түсінеді. 2. Салық сомасын</td> </tr> </table>	Бағалаудың өлшемшарттары:	1.Кредиттеу қағидаттарын түсінеді. 2. Кредит шартын ресімдей алады. 3. Қарыз пайызы мен кредитті пайдалану пайызын анықтайды.	Оқыту нәтижесі 2)Валюта түрлерін ажырата білу.		Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Ұсынылған деректердің негізінде нақты валюта бағамын есептейді.	Оқыту нәтижесі 3)Қосылған құн салығын есептеу.		Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Ел экономикасы үшін салықтың мәнін түсінеді. 2. Салық сомасын	<p>Валюта-қаржы операциялары Қаржы, кредит, салық Маркетинг Экономика негіздері Тамақтандыру кәсіпорындарының экономикасы. Тамақтандыру кәсіпорындарындағы бухгалтерлік есеп Кәсіптік қызметті құқытық қамтамасыз ету. Ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелері Менеджмент Персоналды басқару Кәсіптік практика.</p>
Бағалаудың өлшемшарттары:	1.Кредиттеу қағидаттарын түсінеді. 2. Кредит шартын ресімдей алады. 3. Қарыз пайызы мен кредитті пайдалану пайызын анықтайды.													
Оқыту нәтижесі 2)Валюта түрлерін ажырата білу.														
Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Ұсынылған деректердің негізінде нақты валюта бағамын есептейді.													
Оқыту нәтижесі 3)Қосылған құн салығын есептеу.														
Бағалаудың өлшемшарттары:	1. Ел экономикасы үшін салықтың мәнін түсінеді. 2. Салық сомасын													

		<p>ұсынылған деректердің негізінде нақты валюта бағамын есептеуі, салықтың әртүрлі түрлерін есептеуі тиіс. Жарнамалық қызмет жөніндегі ақпаратты басқаруы, жарнамалық акцияларды ұйымдастыруы және өткізуі, қонақтардың пікірлерін зерделеуі және тұжырым жасауы, нәтижелер бойынша жақсарту жоспарын құрастыруы тиіс.</p>		есептейді және оны қонаққа түсіндіреді.	
			Оқыту нәтижесі 4) Жарнамалық іс-шараларды өткізуді жоспарлау.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Әртүрлі жарнама түрлерін пайдалана отырып, тауарлар мен қызметтерді ілгерілетуге бағытталған іс-шараларды қолданады. 2. Тауарлар мен қызметтерді ілгерілетуге қатысу үшін команда құрады. 3. Әр кезеңде қатысушылардың қызметін жоспарлайды. 4. Жарнамалық қызмет бойынша ақпаратты басқарады 	
			Оқыту нәтижесі 5) Өнімді ілгерілетуге және қонақтарды тартуға бағытталған арнайы акцияларды ұйымдастыру және өткізу.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Өнімдер мен қызметтерді ілгерілетуге әртүрлі акция түрлерін қолданады. 2. Тұтынушылық сұранымды арттыруға бағытталған акцияларды ұйымдастырады. 	
			Оқыту нәтижесі 7) Қонақтардың пікірлерін зерделеудің негізгі әдістемелерін пайдалану.		
				1. Пікірлерді зерделеудің	

				<p>статистикалық әдістерін қолданады.</p> <p>2. Қонақтардың пікірлерін зерделеп, тұжырым жасайды.</p> <p>3. Нәтижелер бойынша жақсарту жоспарын құрастырады.</p>	
		Осы нәтиже орта буын маманының құзыретін игеруді және оларды біліктілік емтиханын тапсыру жолымен растауға дайындықты білдіреді.	Оқыту нәтижесі: 1)Қызмет көрсетуші менеджер біліктілігін алу.		
			Бағалаудың өлшемшарттары:	<p>1. Өндірісті стратегиялық және операциялық жоспарлауды жүзеге асырады.</p> <p>2. Қызметшілермен өндірісті және сауда залын жиынтықтайды.</p> <p>3. Шығындарды бақылайды.</p> <p>4. Тауар қорларының сапасы мен санын тексереді.</p> <p>5. Қонақтардың пікірлерін талдайды.</p> <p>6. Азық-түлік сатып алуды ұйымдастырады, өнімдерді сақтайды және өндіруге береді.</p> <p>7. Тиісті сапасы бар тауар қорларын құрады, оларды өндірістің үздіксіз жұмыс жасауы үшін жеткілікті болатын ең аз көлем деңгейінде сақтайды.</p> <p>8. Жеткізушілерді ұтымды таңдауды жүзеге асырады.</p>	

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

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

Ескерту:

БҚ - базалық құзыреттілік;

КҚ - кәсіптік құзыреттілік;

БМ - базалық модульдер;

КМ - кәсіптік модульдер.