

Қазақстан Республикасы
Білім және ғылым министрінің
2017 жылғы 31 қазандағы
№ 553 бұйрығына
413-қосымша

Техникалық және кәсіптік білім берудің "10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру" мамандығы бойынша үлгілік оқу жоспары

Ескерту. Оқу бағдарлама жаңа редакцияда – ҚР Білім және ғылым министрінің 15.09.2021 № 469 (алғашқы ресми жарияланған күнінен кейін күнтізбелік он күн өткен соң қолданысқа енгізіледі) бұйрығымен.

Білім деңгейінің атауы және коды: 10 Қызметтер
101 Қызмет көрсету саласы
1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы

Мамандығы: 10130300 - Тамақтандыруды ұйымдастыру

Біліктілігі: 3W10130301 - Кондитер-безендіруші
3W10130302 - Аспазшы
4S10130303 - Технолог

№	Модульдер мен оқу қызметі түрлерінің атауы	Кредиттер/сағаттар саны	
		негізгі орта білім беру базасында	жалпы орта білім беру базасында
1	"Жалпы білім беретін пәндер" модулі1	60/1440	-
1.1	Аралық аттестаттау	+	-
Білікті жұмысшы кадрлар			
	"3W10130301 - Кондитер-безендіруші" біліктілігі		
2	Базалық модульдер2		
2.1	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	+	+

2.2	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	+	+
2.3	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	+	+
3	Кәсіптік модульдер		
3.1	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	+	+
3.2	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	+	+
3.3	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	+	+
4	Аралық аттестаттау	+	+
5	Қорытынды аттестаттау	+	+
	Міндетті оқыту бойынша жиыны	120/2880-180/43203	60/1440-120/28803
6	Факультативтік сабақтар	аптасына 4 сағаттан артық емес	
7	Консультациялар	оқу жылына 100 сағаттан артық емес	
	Барлығы	138/3312-206/4944	69/1656-138/3312
	"3W10130302 - Аспазшы" біліктілігі		
2	Базалық модульдер2		
2.1	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	+	+
2.2	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	+	+
2.3	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	+	+
3	Кәсіптік модульдер		
3.1	КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	+	+
3.2	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	+	+
3.3	КМ 3. Өлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	+	+

4	Аралық аттестаттау	+	+
5	Қорытынды аттестаттау	+	+
	Міндетті оқыту бойынша жиыны	120/2880-180/43203	60/1440-120/28803
6	Факультативтік сабақтар	аптасына 4 сағаттан артық емес	
7	Консультациялар	оқу жылына 100 сағаттан артық емес	
	Барлығы	138/3312-206/4944	69/1656-138/3312
Орта буын маманы			
	"4S10130303 - Технолог" біліктілігі		
2	Базалық модульдер2		
2.1	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	+	+
2.2	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	+	+
2.3	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	+	+
2.4	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	+	+
3	Кәсіптік модульдер		
3.1	КМ 1. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	+	+
3.2	КМ 2. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау	+	+
3.3	КМ 3. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	+	+
3.4	КМ 4. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	+	+
4	Аралық аттестаттау	+	+
5	Қорытынды аттестаттау	+	+
	Міндетті оқыту бойынша жиыны	180/4320-240/57604	120/2880-180/43204

6	Факультативтік сабақтар	аптасына 4 сағаттан артық емес	
7	Консультациялар	оқу жылына 100 сағаттан артық емес	
	Барлығы	206/4944-274/6576	138/3312-206/4944