**«ШОНЖЫ ПОЛИТЕХНИКАЛЫҚ КОЛЛЕДЖІ» МКҚК**

 **"БЕКІТЕМІН"**

 колледж директоры

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.Б.Тегисбаева

 "29" тамыз 2024ж.

**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ**

**Білім деңгейі:** *Техникалық және кәсіптік*

**Даярлық бағыты және мамандануы:**

*101 Қызмет көрсету саласы*

*1013 Қонақ үй қызметі, мейрамханалар және тамақтану саласы*

**Мамандық коды және атауы:**

 *10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру*

**Біліктілік(-тер) коды және атауы:**

*3W10130301 Кондитер-безендіруші,*

*3W10130302 Аспазшы*

**Білім базасы:** *негізгі орта*

**Оқыту нысаны:** *күндізгі*

**Оқыту тілі:** *мемлекеттік*

**Оқытудың басталуы (жыл): 2024**

**Оқу уақытының көлемі кредит / сағат: 180/4320**

**ҰБШ бойынша біліктілік деңгейі: 3**

Білім беру бағдарламасын әзірлеу бойынша жұмыс тобымен:

**ӘЗІРЛЕНДІ :**

**Педагогтар**

Ушурова Мухабят Ашимовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Аты-жөні) (қолы)

Юлдашева Дастигуль Розахуновна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Аты-жөні) (қолы)

Хамитова Альбина Аблекимовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Аты-жөні) (қолы)

Солтанкулова Жанар Миральевна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Аты-жөні) (қолы)

**Ұйым (кәсіпорын) маманы**

  (Аты-жөні) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (қолы)

Индустриалдық (жұмыс берушілер) кеңестің отырысында

**МАҚҰЛДАНДЫ**

Күні 23.01.2024ж. № 1 хаттама

Төраға Садиров К.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Аты-жөні) (қолы)

Әдістемелік кеңес отырысында

**ҰСЫНЫЛДЫ**

Күні 24.01. 2024ж. / № 3 хаттама

**МАЗМҰНЫ**

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

**1. БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ПАСПОРТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Мамандық коды және атауы |  10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру |
| Біліктілік(-тер) коды және атауы  | 3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3W10130302 Аспазшы |
| Білім беру бағдарламасының мақсаты | Тағамдарды, аспаздық және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындауды, ұсынуды технологиялық процесін ұйымдастыруды жүзеге асыратын мамандарды даярлау. |
| Білім беру саласындағы нормативтік-құқықтық қамтылуы | -ҚР 27.07.2007 ж. № 319-III «Білім туралы» Заңы;- Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты (ҚР Оқу-ағарту министрінің 03.08.2022 ж. № 348 бұйрығына 5-қосымша);- Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптаушы (ҚР Білім және ғылым министрінің 27.09.2018 ж. № 500 бұйрығы);- Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдары үшін жалпы білім беретін пәндер циклінің немесе модулінің үлгілік оқу бағдарламалары (ҚР Оқу-ағарту министрінің 06.01.2023 ж. №1 бұйрығы). |
| Кәсіптік стандарт (бар болса) | Тамақтануды ұйымдастыру. ҚР «Атамекен» ҰКП 06.12.2022 ж. №224 бұйрығына №40 қосымша |
| WorldSkills кәсіптік стандарты (бар болса) | Patisserie and Confectionery - Кондитерлік өнімдер, Cooking - Аспаздық іс |
| Білім беру бағдарламасының айрықша ерекшеліктері  | - |

**2. ҚҰЗЫРЕТТЕР ТІЗІМІ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Құзыреттер****индексі** | **Құзыреттер атауы** |
| Қ 1. | Қоғамда және кәсіби ортада мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде еркін қарым-қатынас жасау. |
| Қ 2. | Кәсіби салада жаратылыстану, математикалық, қоғамдық-гуманитарлық білімдерді қолдану. |
| Қ 3. | Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау. |
| Қ 4. | Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету. |
| Қ 5. | Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару. |
| Қ 6. | Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану. |
| Қ 7. | Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде санитарлық-гигиеналық ережелер мен еңбекті қорғау талаптарын сақтау. |
| Қ 8. | Экологиялық және өнеркәсіптік тіршілік қауіпсіздігі және қоршаған ортаны қорғау саласындағы заңнамалық және нормативтік-техникалық актілер туралы білімді қолдану. |
| Қ 9. | Түрлі тәсілдерді қолдана отырып, азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеуді жүргізу. |
| Қ 10. | Емдік және мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді қолдану. |
| Қ 11. | Әлемнің ұлттық асханасының тағамдарын дайындау. |
| Қ 12. | Шикзатты санитарлық - гигиеналық ережелерді және еңбекті қорғау талаптарын сақтай отырып, өндіріске дайындау. |
| Қ 13. | Әртүрлі қамыр түрлерін және одан жасалған бұйымдарды әзірлеу. |
| Қ 14. | Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын кондитерлік өнімдерді безендіру. |

**3. БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МАЗМҰНЫ**

**3.1. Модульдердің (пәндердің) мазмұны**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Модульдер (пәндер)** | **Модульдердің (пәндердің) қысқаша сипаттамасы** | **Оқыту нәтижелері** | **Құзыреттер индексі** |
| **Жалпы білім беру пәндері** |
| 1 | ЖБП 1. Қазақ тілі | Әдеби қазақ тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормалары; ауызша және жазбаша сөйлеудегі сөйлеу этикетінің ережелері; алынған ақпаратты талдау, синтездеу, бағалау, түсіндіру тәсілдері; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлері; монологиялық сөйлеу; көпшілік алдында сөйлеу жанрлары; пікірталас жүргізу ережелері; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді жасау кезінде стилистикасы. | ОН 1.1. Әр түрлі типтегі және жанрдағы, публицистикалық стильдегі мәтіндерді жазу. | Қ1./96с/4кремтихан |
| ОН 1.2. Тыңдалған, оқылған және аудиовизуалды материалдардың мазмұнын баяндау. |
| ОН 1.3. Мәтіннің негізгі және толық ақпаратын түсіну, автордың позициясын және мәтіннің жасырын мағынасын, мақсатты аудиторияны, жанрларды анықтау. |
| ОН 1.4. Өз пікірін білдіре отырып, тыңдалған материалды ақпараттың сенімділігі, өзектілігі тұрғысынан бағалау. |
| ОН 1.5. Мәселені шешудің өзіндік жолдарын ұсына отырып және негіздей отырып, эссенің әртүрлі түрлерін жазу. |
| ОН 1.6. Ақпаратты әртүрлі көздерден алу және синтездеу. |
| ОН 1.7. Оқу-ғылыми сала шеңберінде көпшілік алдында сөйлеу үшін кеңейтілген монолог құру. |
| 2 | ЖБП 2. Қазақ әдебиеті | Әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасы; шығармадағы автордың ұстанымы; көркем шығармалардың бейнелі табиғаты; шығармалардың ашық білдірілген және жасырын мағыналары; шығарманың тілдік ерекшеліктер, негізгі эпизодтар, кейіпкерлердің іс-әрекеттері мен іс-әрекеттер; жазушы стилінің ерекшеліктері; шығарма жоспарының түрлері; шығарманы композициялық, стильдік бірлік, тілдік безендіру және қойылған коммуникативтік міндеттерге қол жеткізу тиімділігі тұрғысынан бағалау; басқа өнер түрлерінің құралдарымен жасалған көркем мәтінді түсіндіру; әртүрлі жанрдағы шығармалардың идеялық-көркемдігі, әлеуметтік-тарихи және рухани-эстетикалық аспектілерін талдау. | ОН 2.1. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну, сыни тұрғыдан түсіну, өз көзқарасын білдіру. | Қ1./96с/4крсынақ |
| ОН 2.2. Авторлық позицияны білдіруге байланысты дәйексөздерді, үзінділерді мәтіннен өз бетінше тауып, мәнерлеп жатқа оқу. |
| ОН 2.3. Шығарма мәтініне сілтеме жасап, тақырып пен бейнелер туралы өз пікірін білдіре отырып, проблемалық сұраққа толық дәлелді жауап беру. |
| ОН 2.4. Жанрды және оның белгілерін анықтау. |
| ОН 2.5. Кейіпкерлер жүйесіндегі олардың рөлі мен маңыздылығын анықтай отырып, шығарманың кейіпкерлерін сипаттау. |
| ОН 2.6. Поэтикалық синтаксистің бейнелері, бейнелеу құралдары мен фигураларын құрудың құралдары мен әдістерін талдау, олардың оқырманға әсерін түсіндіру. |
| 3 | ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті | Орыс тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормалары; ауызша және жазбаша сөйлеудегі сөйлеу этикетінің қағидалары; алынған ақпаратты талдау, синтездеу, бағалау, түсіндіру тәсілдері; коммуникативтік міндеттерге байланысты оқудың әртүрлі түрлері; монологиялық сөйлеу; көпшілік алдында сөйлеу жанрлары; пікірталас жүргізу қағидалары; әр түрлі жанрдағы мәтіндерді құруы; әдеби терминдер мен әдеби бағыттар, жанрлар, шығарманың тақырыбы, идеясы, проблематикасы. | ОН 3.1. Тақырып бойынша мәтіннің негізгі идеясын анықтау. | Қ1./96с/4кремтихан |
| ОН 3.2. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну және талдау. |
| ОН 3.3. Оқылған мәтін бойынша практикалық сұрақтарды тұжырымдау. |
| ОН 3.4. Күрделі синтаксистік конструкцияларды олардың функционалдық-стилистикалық қасиеттері тұрғысынан пайдалану, сөйлеу нормаларын сақтау. |
| ОН 3.5. Әр түрлі көздерден алынған ақпаратты қорытындылау. |
| ОН 3.6. Аралас типтегі мәтіндер жасау, шығармашылық жұмыстар жазу (эссе). |
| 4 | ЖБП 4. Шетел тілі (ағылшын) | Шет тілінің орфоэпиялық, орфографиялық, лексикалық, грамматикалық нормалары; әңгімелесулерде және жалпы оқу тақырыптарының кең ауқымы бойынша жазу кезінде ресми және бейресми тілдік регистрлерді пайдалануды; оқылғаннан (тыңдалғаннан, көргеннен) алынған ақпаратты салыстыру, талдау, синтездеу, түсіндіру тәсілдері; оқу мен аударманың түрлері; өмірбаяндық, ғылыми-танымал, публицистикалық стильдердің мәтіндері; монологиялық және диалогтық сөйлеу; лексика мен грамматиканы қолдана отырып, мәтін деңгейінде жеке байланысты жазу, редакциялау және түзету әдістері. | ОН 4.1. Болашақ кәсіби қызметпен байланысты әр түрлі функционалды стильдердің: ғылыми-көпшілік, публицистикалық, өмірбаяндық шынайы мәтіндерін оқу және түсіну. | Қ1./96с/4крсынақ |
| ОН 4.2. Оқылған (тыңдалған, көрген) толық және қысқаша баяндауды орындау, оқиғаларды, фактілерді, құбылыстарды сипаттау. |
| ОН 4.3. Ағылшын тілінен әр түрлі стильдегі мәтіндердің, соның ішінде болашақ кәсіби қызметпен байланысты мәтіндердің жазбаша аудармасын орындау. |
| ОН 4.4. Сөйлеу этикетінің нормаларын сақтай отырып, ресми және бейресми қарым-қатынастың әртүрлі жағдайларында диалогтың барлық түрлерін жүргізу. |
| 5 | ЖБП 5. Қазақстан тарихы | Орталық Азия өркениеттерінің тарихы; Қазақстан аумағындағы этникалық және әлеуметтік процестер; қазіргі Қазақстан аумағында болған мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихы; қазақ халқының мәдениеті; әртүрлі тарихи кезеңдердегі экономикалық даму ерекшеліктері; саяси-құқықтық процестер; қоғамдық-саяси ойдың дамуы; Қазақстанның білімі мен ғылымының дамуы. | ОН 5.1.Орталық Азия өркениеттерінің шығу тегі мен ерекшеліктерін, алуан түрлілігін, мәдени ортақтығын, материалдық және рухани мәдениетінің жетістіктерін сипаттау. | Қ2./96с/4кремтихан |
| ОН 5.2. Қазақстан аумағындағы этногенезді, этникалық және әлеуметтік процестерді талдау. |
| ОН 5.3. Қазіргі Қазақстан аумағындағы мемлекеттердің қалыптасуының тарихи кезеңдерін, тарихи-географиялық сипаттамаларын, қоғамдық-саяси даму ерекшеліктерін талдау. |
| ОН 5.4. Қазақ халқының дәстүрлі мәдениетін, кеңестік кезеңдегі және ұлттық жаңғыру кезеңіндегі мәдениетін талдау. |
| ОН 5.5.Қазақтардың тіршілігін қамтамасыз етудің дәстүрлі жүйесін және Қазақстанның қазіргі кездегі әлеуметтік-экономикалық дамуын сипаттау. |
| ОН 5.6.Әр түрлі тарихи кезеңдердегі Қазақстандағы саяси-құқықтық процестер мен қоғамдық-саяси ойдың дамуын сипаттау. |
| ОН 5.7.Ортағасырлық Қазақстанның ғылыми мұрасын және XVIII-XX ғасырлардағы білім беруді дамытуды талдау. |
| 6 | ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы | Әлемдік өркениеттердің жіктелуі мен тарихы; әлемдік этникалық және әлеуметтік процестер; мемлекеттердің, соғыстар мен революциялардың тарихы; мәдениеттің дамуы; өркениеттердің даму ерекшеліктері; саяси-құқықтық процестер; қоғамдық-саяси ойдың дамуы; білім мен ғылымның дамуы. | ОН 6.1.Өркениеттердің түрлері мен ерекшеліктерін, мәдениеттердің өзара әрекеттесуі мен өзара әсерінің оң және теріс жақтарын сипаттау. | Қ2./72с/3крсынақ |
| ОН 6.2.Этникалық және әлеуметтік процестерді олардың әртүрлі тарихи кезеңдердегі маңыздылығын сипаттау. |
| ОН 6.3.Империялардың, соғыстардың, революциялар мен шапқыншылықтардың себептері мен салдарын сипаттау. |
| ОН 6.4.Адамзаттың рухани-адамгершілік құндылықтары мен мәдени мұрасының қалыптасу көздері мен маңыздылығын сипаттау. |
| ОН 6.5.Экономикалық жүйелердің тарихи түрлерін, табиғи-географиялық фактордың мемлекеттердің әлеуметтік-экономикалық дамуына әсерін сипаттау. |
| ОН 6.6.ХХ-ХХІ ғасырлардағы қоғамдық-саяси ойдың дамуын, әлемнің қазіргі саяси-құқықтық биполярлық жүйесін, бейбітшілік пен қауіпсіздікті сақтау проблемасын сипаттау. |
| ОН 6.7.Білім мен ғылымның дамуын және олардың әртүрлі тарихи кезеңдердегі маңыздылығын сипаттау. |
| 7 | ЖБП 7. Математика | Функцияның түрлері, қасиеттері мен графиктері; тригонометриялық функциялар, олардың қасиеттері мен графиктері; тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу; дәрежелер мен түбірлер; дәрежелік, көрсеткіштік және логарифмдік функцияның қасиеттері мен графиктері; иррационалдық теңдеулер мен теңсіздіктерді шешу әдістері; көрсеткіштік, логарифмдік теңдеулер мен теңсіздіктер; функцияның шегі мен үздіксіздігі; туындының физикалық және геометриялық мағынасы және оның қолданылуы; антивирустық және интегралдардың қасиеттері мен қолданылуы; математикалық статистика мен ықтималдық теориясының элементтері; стереометрия аксиомалары және олардың салдары; кеңістіктегі түзулер мен жазықтықтардың өзара орналасуы; координаттардың тікбұрышты жүйесі; кеңістіктегі вектордың координаттарын есептеу; көпжақтардың түсінігі мен қолданылуы; айналу денелері және олардың элементтері; денелердің көлемі. | ОН 7.1. Математикалық талдаудың негізгі ұғымдарын және олардың қасиеттерін меңгеру, функцияларды сипаттай білу. | Қ2.120/5кремтихан |
| ОН 7.2. Рационалды және иррационалды, индикативті, дәрежелік, тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді, олардың жүйелерін шешу әдістерін меңгеру. |
| ОН 7.3. Қарапайым ықтималдық теориясының негізгі ұғымдары туралы түсінікке ие болу, оқиғалардың пайда болу ықтималдығын табу және бағалау. |
| ОН 7.4. Жазық және кеңістіктік геометриялық фигуралар, олардың негізгі қасиеттері туралы түсінікке ие болу, сызбалардағы, модельдердегі және нақты әлемдегі геометриялық фигураларды тану. |
| ОН 7.5. Геометриялық есептерді практикалық мазмұнмен шешу үшін геометриялық фигуралар мен формулалардың меңгерілген қасиеттерін қолдану.  |
| 8 | ЖБП8. Информатика | Компьютерлік жабдықты пайдалану кезіндегі эргономика мен қауіпсіздігі; мобильді құрылғылардың аппараттық қамтамасыз ету, сипаттамасы мен анықтамалары; виртуалды машиналардың бағдарламалық қамтамасыз етілуі; санау жүйелері мен логикалық операциялары; ақпараттық процестер мен жүйелер; ақпараттық объектілерді құру мен түрлендіру; қосымшаларды әзірлеу; компьютерлік желілері және ақпараттық қауіпсіздігі. | ОН 8.1. Пайдаланушының қауіпсіздігін және компьютерді қорғауды қамтамасыз ету тәсілдерін білу. | Қ6./72/3крсынақ |
| ОН 8.2. Процессорлар мен мобильді құрылғылардың аппараттық құралдарының функциялары мен жұмыс принципін, бағдарламалық жасақтаманы таңдауды түсіндіру. |
| ОН 8.3. Әр түрлі санау жүйелерінде сандарды түрлендіру, логикалық схемалар мен өрнектерді құру дағдыларын меңгеру. |
| ОН 8.4. Деректер базасын құру, блокчейн және бұлтты технологияларды қолдану дағдыларын меңгеру. |
| ОН 8.5. 3D модельдеу және Web-жобалау дағдыларын меңгеру. |
| ОН 8.6. Алгоритмдер мен интерфейстерді құру дағдыларын меңгеру. |
| ОН 8.7. Пайдаланушы ақпаратына қатысты ақпараттық қауіпсіздік шараларын қолдану. |
| 9 | ЖБП 9. Физика  | Кинематика және динамика негіздері; статика және гидростатика негіздері; импульс пен энергияның сақталу заңдары; жылу физикасы; газ заңдары; термодинамика негіздері; сұйық және қатты денелер туралы ұғымдар; электростатика; электр тогы; электромагниттік индукция; механикалық тербелістердің теңдеулері мен графиктері; толқындық және геометриялық оптика; атомдық және кванттық физикасы; атом ядросының физикасы; космология негіздері. | ОН 9.1. Негізгі ұғымдарды меңгеру, механиканың заңдарын, теориялары мен теңдеулерін түсіндіру және қолдану. | Қ2./96/4кремтихан |
| ОН 9.2. Молекулалық-кинетикалық теорияның негіздерін меңгеру, қатты денелердің, сұйықтықтар мен газдардың модельдері мен қасиеттерін сипаттау. |
| ОН 9.3. Электр тогы мен магнетизмнің табиғатын түсіну, олардың негізгі заңдылықтары мен сипаттамаларын білу. |
| ОН 9.4. Тербелістер мен электромагниттік толқындардың пайда болу жағдайларын түсіндіріу, олардың қасиеттері мен физикалық мағынасын сипаттау. |
| ОН 9.5. Оптикалық құбылыстардың табиғаты мен заңдылықтарын сипаттау. |
| ОН 9.6. Электромагниттік және радиоактивті сәулеленудің сипатын түсіндіру, нанотехнологияның негізгі жетістіктерін сипаттау. |
| ОН 9.7. Жалпы Ғаламның қасиеттері мен эволюциясын түсіндіріу. |
| 10 | ЖБП10. Химия | Атомның құрамы мен құрылсы; атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысы; химиялық байланыстың түрлері; химиялық элементтердің периодтық заңы мен периодтық кестесі; заттар массасының сақталу заңы; тотығу-тотықсыздану реакциялары; химиялық реакциялардың жылдамдығы; химиялық тепе - теңдігі; аса маңызды p-элементтерін және олардың қосылыстары; металдар мен олардың қорытпалары; биохимия негіздері. | ОН 10.1. Атомның құрамы мен құрылымын, атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысын түсіндіру. | Қ2./96/4крсынақ |
| ОН 10.2. Химиялық байланыстың табиғатын және оның түрлерін түсіндіру. |
| ОН 10.3. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары мен энергиясын түсіндіру. |
| ОН 10.4. P - элементтерінің және олардың қосылыстарының құрылымын, физикалық және химиялық қасиеттерін сипаттау. |
| ОН 10.5. Металдар мен олардың қорытпаларының қасиеттерін, алу тәсілдерін және қолдану саласын сипаттау.  |
| ОН 10.6. Көмірсулардың, аминдердің, аминқышқылдары мен ақуыздардың құрылымын, физикалық және химиялық қасиеттерін түсіндіру, ферменттердің рөлі мен маңыздылығын түсіну. |
| ОН 10.7. Нуклеин қышқылдарының құрылымын және олардың жіктелуін сипаттау. |
| 11 | ЖБП 11. Биология | Молекулалық биология және биохимия негіздері; жасуша биологиясының негіздері; тірі организмдердің алуан түрлілігі, құрылымы мен қызметі; тірі организмдердің көбеюі, тұқым қуалаушылығы, өзгергіштігі, эволюциялық даму; селекция негіздері; биомедицина, биоинформатика, биотехнология негіздері; биосфера, экожүйе, популяция; экологияны және адамның қоршаған ортаға әсері. | ОН 11.1. Ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың құрылымын, құрамы мен қызметін сипаттау. | Қ2./72с/3крсынақ |
| ОН 11.2. Электронды микроскоп астында көрінетін жасуша органоидтарының құрылымы мен функциясының ерекшеліктерін түсіндіру. |
| ОН 11.3. Биологиялық процестерде тамақтану, заттарды тасымалдау, тыныс алу және шығару механизмін түсіндіру. |
| ОН 11.4. Тірі организмдердің өсуі, көбеюі және дамуындағы жасуша циклінің маңыздылығын анықтау. |
| ОН 11.5. Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштіктің негізгі заңдылықтарын, эволюция мен селекция механизмін түсіндіру. |
| ОН 11.6. Бионика, биоинформатика, биотехнологияның рөлі мен әдістерін сипаттау. |
| ОН 11.7. Өз аймағының экожүйелері мен экологиялық мәселелерін сипаттау. |
| 12 | ЖБП 12. География | Географиялық зерттеу әдістері; картография және геоинформатика негіздері; табиғатты пайдалану және геоэкология негіздері; геоэкономика негіздері; геосаясат негіздері; елтану; адамзаттың жаһандық проблемалар. | ОН 12.1. Зерттеудің жалпы географиялық және өзекті географиялық әдістерін меңгеру. | Қ2./72/3крсынақ |
| ОН 12.2. Геоақпараттық жүйелердің заманауи картографиялық әдістері мен технологияларын қолдану. |
| ОН 12.3. Табиғатты пайдалану тұжырымдамасын түсіну және өнеркәсіптік өндірістің антропогендік факторларының қоршаған ортаға әсерін талдау. |
| ОН 12.4. Қазақстан өңірлерінің аумақтық факторларын, геоэкономикалық жай-күйі мен әлеуетін сипаттау. |
| ОН 12.5. Қазақстанның геосаяси жағдайы мен қауіпсіздігін талдау. |
| ОН 12.6. Географиялық, демографиялық, әлеуметтік және бәсекеге қабілетті көрсеткіштер бойынша әлем елдерін салыстыру. |
| ОН 12.7. Адамзаттың жаһандық проблемаларын және олардың Қазақстан аумағындағы көріністерін сипаттау. |
| 13 | ЖБП 13. Графика және жобалау | Ақпаратты визуализациялаудың графикалық тәсілдері мен құралдары; суреттердің негізгі түрлері және олардың құрылысы; кескіннің түрі мен құрамын түрлендіру; геометриялық денелердің қалыптасу заңдары және пішіндерді құрастыру; пішіндерді түрлендіру; техникалық, архитектуралық құрылыс және ақпараттық графика элементтері; жобалық графикасы. | ОН 13.1. Графикалық кескіндерді, соның ішінде компьютерлік графика құралдарын орындау әдістері мен тәсілдерін меңгеру. | Қ2./48/2крсынақ |
| ОН 13.2. Қатты күйдегі және беттік модельдеу әдістерін компьютерлік графика құралдарын меңгеру. |
| ОН 13.3. 3D моделінің түрін, құрамын және формасын түрлендіруді орындау. |
| ОН 13.4. Техникалық, сәулет құрылыс және ақпараттық графика элементтерін меңгеру. |
| ОН 13.5. Жобалық графика дағдыларын меңгеру. |
| 14 | ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық | Мемлекет қорғанысының конституциялық негіздері; әскери қызметтің құқықтық негіздері; Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің әскери рәміздері; жалпы әскери жарғылары; тактикалық, атыс, саптық дайындық және әскери топография; әскери робототехника негіздері; тіршілік қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері; доңғалақты машиналарды жүргізу негіздері мен ережелері; жол қозғалысы ережелері. | ОН 14.1. Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің мақсаты, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсіну.  | Қ5./96/4крсынақ |
| ОН 14.2. Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері жарғыларының жалпы ережелері мен құқықтық негіздерін меңгеру.  |
| ОН 14.3. Атыс қаруын меңгеру, саптық дайындық, робототехника, IT-технологияларды пайдалану және доңғалақты машиналарды жүргізу негіздерін қолдану дағдыларын қолдану.  |
| ОН 14.4. Төтенше жағдайларда қауіпсіздік техникасы қағидаларын және адам өмірінің қауіпсіздік негіздерін меңгеру. |
| 15 | ЖБП 15. Дене тәрбиесі | Дене шынықтыру сабақтарындағы қауіпсіздік техникасы; алғашқы дәрігерге дейінгі көмек көрсетудің негіздері мен қағидаттары; кәсіптік-қолданбалы дене шынықтыру әдістері; дене шынықтырудың рекреациялық және оңалту құралдары; жеңіл атлетика және гимнастикалық жаттығуларды орындау ережелері мен техникасы; футбол, волейбол, баскетбол, үстел теннисіндегі, ұлттық және қысқа спорт түрлеріндегі, жүзудегі ережелер мен техникалық-тактикалық іс қимылдар; туризм түрлері; заманауи фитнес-технологиялары. | ОН 15.1. Дене шынықтыру сабақтарында техника қауіпсіздік және жеке гигиена ережелерін меңгеру. | Қ5./120/5крсынақ |
| ОН 15.2. Бағдарламада көзделген жеңіл атлетика, гимнастика, жүзу жаттығуларын, бақылау нормативтері мен тестілерді орындау. |
| ОН 15.3. Зерттелетін спорттық ойындардың ережелерін білу, қозғалыс әрекеттерін техникалық тұрғыдан дұрыс орындау, оларды жарыстарда қолдану. |
| ОН 15.4. Қазіргі заманғы фитнес технологиялары мен туризм түрлері туралы түсіну. |
| 16 | ЖБП 16. «Жаһандық құзыреттілік» курсы | Жаһандық құзыреттер ұғымы мен қолданылуы; қаржылық сауаттылығы; өзара қарым-қатынас мәдениеті; мәдениетаралық қарым-қатынас негіздері; техникалық технологиялардағы жаһандық құзыреттері; еңбекті бағалаудың әдістері мен нысандары; IТ-жүйелермен жұмысы; жобалық менеджмент. | ОН 16.1. Жаһандық құзыреттер және олардың жеке тұлғаны дамыту үшін маңызы туралы түсіну. | Қ3, Қ4, Қ624с/1крсынақ |
| ОН 16.2. Қаржылық сауаттылық негіздерін меңгеру. |
| ОН 16.3. Жанжалдарды шешу дағдыларын меңгеру. |
| ОН 16.4. Мәдениетаралық коммуникация дағдыларын меңгеру. |
| ОН 16.5. Кәсіби қызметте жобалық менеджмент дағдыларын қолдану. |
| **Жалпыға міндетті оқыту (жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер)** |
| 17 | ЖММ1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру | Дене шынықтырудың әлеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздері; дене шынықтыру және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздері; салауатты өмір салты негіздері. | ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау. | Қ5./168с/7крсынақ |
| ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру. |
| 18 | ЖММ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану | Ақпаратты жинаудың, өңдеудің, ұсынудың және берудің қазіргі заманғы технологияларының негіздері; ақпараттық технологиялар құралдарын пайдалану негіздері; қазіргі заманғы ақпараттық және компьютерлік технологияларды дамытудың негізгі бағыттары. | ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру. | Қ6./48/2крсынақ |
| ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану. |
| 19 | ЖММ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану | Қазіргі заманғы экономикалық жүйенің жұмыс істеу заңдылықтары мен тетіктері; нарықтық экономика қағидаттары; кәсіпкерлікті дамытудың мақсаттары, факторлары мен шарттары; Қазақстандағы кәсіпкерлік қызметтің қазіргі заманғы ұйымдық-құқықтық нысандары; бизнестің ұйымдастырушылық және қаржылық негіздері. | ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағынегізгімәселелерді меңгеру. | Қ4./72/3крсынақ |
| ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау. |
| ОН 3.3. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру. |
| **Кәсіптік модульдер (жалпы кәсіптік және арнайы пәндер)** |
| 20 | **КM 01.** Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде санитарлық-гигиеналық ережелер мен еңбекті қорғау талаптарын сақтау | Сусындар мен аспаздық бұйымдарды дайындауға арналған өндірістік құрал-саймандары; жүктеме өлшеу құралдары; технологиялық жабдықты және жұмыс орнындағы тазалықты сақтау стандарттары; сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындаудағы регламент, нормативтік техникалық құжаттар, тамақтану орындарында экологиялық және өнеркәсіптік қауіпсіздік нормалары. | ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік ережелерін сақтау. | Қ7., Қ8/240с/10кремтихан |
| ОН 1.2. Ресурстарды үнемдейтін технологияларды қолдану арқылы жұмыс процесін оңтайландыру. |
| 21 | **КМ 02.** Түрлі тәсілдерді қолдана отырып, тағамдарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу | Өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындауға қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды қолдану, көкөністердің, ауылшаруашылық құс өнімдері, балықтың, еттің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын анықтау, дайындау цех жұмыстарының ерекшеліктерін сипаттау, механикалық жабдықпен жұмыс жасау кезінде пайдалану қағидалары, қауіпсіздік ережелері; жылу жабдығының жарамдылығы, электр плитамен жұмыс жасау кезінде оңтайлы режимді таңдау; қуырма ыдыстағы майдың қажетті деңгейін анықтау; тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағын пайдалану; технологиялық карталарды құрастыру; дайын өнімді сату бағасын есептеу; дайын тағамдарды сақтау ережесін қолдану. | ОН 2.1. Алғашқы өңдеу цехтарының жұмысын ұйымдастыру. | Қ9./432/18кремтихан |
| ОН 2.2. Көкөністерді, жемістерді, саңырауқұлақтарды алғашқы аспаздық өңдеу. |
| ОН 2.3. Балық пен теңіз өнімдерін механикалық және аспаздық өңдеу. |
| ОН 2.4. Ет, ауылшаруашылық құс өнімдерін механикалық және аспаздық өңдеу. |
| ОН 2.5. Көжелер дайындау. |
| ОН 2.6. Салқын, тәтті және жұмыртқа мен сүзбеден тағамдар дайындау. |
| 22 | **КМ 3.** Емдік және мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді қолдану | Аспаздың жұмыс орны; балалардың жасына сай тамақтану мәзірі; арнайы аспаздық әдістер; суық, ыстық, тәтті тағамдар мен сусындарды дайындау және ұсыну; бракеражды жүргізу ережесі, диета түрлері бойынша мәзір. | ОН3.1. Емдік-диеталық тағамдар мен сусындарды дайындау технологиясын қолдану. | Қ10./192с/8кремтихан |
| ОН3.2. Мектеп тағамдары мен сусындарын дайындау. |
| ОН3.3. Диеталық және мектеп тағамдарының сату бағасын анықтау үшін, мәзірін, калькуляциясын жасау. |
| 23 | **КМ 4.** Әлемнің ұлттық асханасының тағамдарын дайындау | Әлем халықтарының ұлттық асханасы мен қазақ ұлттық тағамдарының ерекшеліктері; өнімдерді жылулық өңдеудің әртүрлі тәсілдері; технологиялық карта, қолтаңба рецептер, ұлттық тағамдардың рецептері; сусындар мен аспаздық бұйымдар; үйлесімді тағамдар, негізгі тағамдар мен қосымша ингредиенттер; өнімдерді даярлау кезінде сапасы мен қауіпсіздік талаптары. | ОН4.1. Тағамдар мен сусындарды дайындау үшін қолданылатын шикізатты талдау. | Қ11./528/22кремтихан |
| ОН4.2. Қазақ ұлттық тағамдарын дайындау. |
| ОН4.3. Азиат және паназиат асханасының тағамдардын дайындау. |
| ОН4.4.Еуропа асханасының тағамдарын дайындау. |
| 24 | **КМ 5.** Шикзатты санитарлық - гигиеналық ережелерді және еңбекті қорғау талаптарын сақтай отырып, өндіріске дайындау | Кондитерлік цехтың жұмыс орны мен технологиялық жабдықтары, өндірістік құрал-саймандары, жүктеме өлшеу құралдарын жұмысқа дайындау, кондитерлік цехтағы жұмыс орнындағы тазалық; кондитерлік өнімдерін өңдіру регламенттері, стандарттары және нормативтік-техникалық құжаттамалар; қолданылатын технологиялық жабдықты, жүктеме өлшеу құралдарын пайдалану және оларға күтім жасау; тамақтандыру ұйымдарындағы еңбекті қорғау, өндірістік санитария және өрт қауіпсіздігі талаптары, кондитерлік цехтегі санитариялық нормалар мен қағидалар; жұмыртқа қабығын өңдеу нұсқаулығымен жұмыс жасау; негізгі шикізаттардың, кептірілген жемістердің, жаңғақтар мен хош иісті заттардың сапасы; шикізаттарды өндіріске алын-ала ережеге сай дайындау. | ОН 5.1. Кондитердің жұмыс орнын ұйымдастыру. | Қ8.,Қ12./240/10кремтихан |
| ОН 5.2. Кондитерлік цехта санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздік ережелерін сақтау. |
| ОН 5.3. Кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде экологиялық нормаларды сақтау. |
| 25 | **КМ 6.** Әртүрлі қамыр түрлерін және одан жасалған бұйымдарды әзірлеу | Қамырды өңдеу кезінде сақталатын санитариялық нормалар мен қағидаларды орындау, әртүрлі қамыр түрлерін өңдейтін өндірістік учаскелерде жұмыс орындарын ұйымдастыру; кондитерлік өнімдерді дайындау кезінде негізгі өнімдер мен шикізаттың үйлесімділік ережелері; қамырға бөгде заттардың енуіне жол берму; тартылған ет пен салма, бұйымдарды қалыптастыру және пісіру; кондитерлік өнімдер өндірген кезде есептеу және тауарлық есептер жасау. | ОН 6.1. Қамырды дайындау үшін негізгі және қосымша шикізаттың сапасын бағалау. | Қ12./648/27кремтихан |
| ОН 6.2. Қамырды өңдеуге арналған механикалық жабдықтарды пайдалану ережелерін сақтау. |
| ОН 6.3. Ұйымның желілік жабдықтарын орнату және конфигурациялау. |

**3.2. Білім беру бағдарламасының модульдері (пәндері) бөлінісінде игерілген кредиттер/сағаттар көлемін көрсететін жиынтық кесте**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курс** | **Модульдің (пәннің) жәнеоқуқызметініңтүрлерініңатауы** | **Уақыт көлемі** | **Семестр** | **Қорытынды бақылау нысаны \*** |
| **Кредиттер** | **сағаттар** |
| 1 | ЖБП 1. Қазақ тілі | 4 | 96 | 1-2 | Е |
| 2 | ЖБП 2. Қазақ әдебиеті | 3 | 72 | 1-2 | С |
| 3 | ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті | 4 | 96 | 1-2 | Е |
| 4 | ЖБП 4. Шетел тілі (ағылшын) | 4 | 96 | 1-2 | С |
| 5 | ЖБП 5. Қазақстан тарихы | 4 | 96 | 1-2 | Е |
| 6 | ЖБП 6. Дүниежүзі тарихы | 3 | 72 | 1-2 | С |
| 7 | ЖБП 7. Математика | 5 | 120 | 1-2,3 | Е |
| 8 | ЖБП 8. Информатика | 3 | 72 | 1-2,3 | С |
| 9 | ЖБП 9. Физика  | 4 | 96 | 1-2 | Е |
| 10 | ЖБП 10. Химия | 4 | 96 | 1-2 | С |
| 11 | ЖБП 11. Биология | 3 | 72 | 1-2 | С |
| 12 | ЖБП 12. География | 3 | 72 | 1-2 | С |
| 13 | ЖБП 13. Графика және жобалау | 3 | 72 | 1-2 | С |
| 14 | ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық | 4 | 96 | 1-2,3 | С |
| 15 | ЖБП 15. Дене тәрбиесі | 5 | 120 | 1-2 | С |
| 16 | ЖБП 16. Жаһандық құзыреттер | 1 | 24 | 1-2 | С |
| 17 | БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру | 7 | 168 | 3-6 | С |
| 18 | БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану | 2 | 48 | 4-5 | С |
| 19 | БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану | 3 | 72 | 5-6 | С |
| 20 | КМ 1. Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде санитарлық-гигиеналық ережелер мен еңбекті қорғау талаптарын сақтау | 10 | 240 | 2 | Е |
| 21 | КМ 2. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып, тағамдарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу | 18 | 432 | 3 | Е |
| 22 | КМ 3. Емдік және мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді қолдану | 8 | 192 | 3 | Е |
| 23 | КМ 4. Әлемнің ұлттық асханасының тағамдарын дайындау | 22 | 528 | 4 | Е |
| 24 | КМ 5. Шикзатты санитарлық - гигиеналық ережелерді және еңбекті қорғау талаптарын сақтай отырып, өндіріске дайындау | 10 | 240 | 5 | Е |
| 25 | КМ 6. Әртүрлі қамыр түрлерін және одан жасалған бұйымдарды әзірлеу | 14 | 336 | 6 | Е |
| 26 | КМ 7. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын кондитерлік өнімдерді безендіру | 20 | 480 | 6 | Е |
| 27 | Аралық аттестаттау | 7 | 168 | 2-6 |  |
| 28 | Қорытынды аттестаттау | 2 | 48 | 4, 6 |  |
| 29 | Өзіндік жұмыс | 45 | 1080 | 1-6 |  |
| **30** | **Оқу жүктемесінің жалпы саны** | **180** | **4320** |  |  |
| 31 | Факультатив сабақтар | 15 | 360 | 1-6 |  |
| 32 | Консультациялар | 12 | 288 | 2-6 |  |

**\* Белгілері**: **С**-сынақ (сараланған сынақ); **Е**-емтихан.

**3.3.Құзыреті бойынша пәндер матрицасы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** |  **Пәндердің атауы** **Құзыреттер атауы** | Қазақ тілі | Қазақ әдебиеті | Орыс тілі мен әдебиеті | Шетел тілі (ағылшын) | Қазақстан тарихы | Дүниежүзі тарихы | Математика | Информатика | Физика | Химия | Биология | География | Графика және жобалау | Алғашқы әскери және технологиялық дайындық | Дене тәрбиесі | Жаһандық құзыреттер | Экономика негіздері | Кәсіпкерлік қызмет негіздері |
| 1 | Қоғамда және кәсіби ортада мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде еркін қарым-қатынас жасау. | + | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Кәсіби салада жаратылыстану, математикалық, қоғамдық-гуманитарлық білімдерді қолдану. |  |  |  |  | + | + | + |  | + | + | + | + | + |  |  |  |  |  |
| 3 | Өзін және қоғамдағы өз орнын сезіну, әлеуметтік, саяси, этникалық, конфессиялық және мәдени айырмашылықтарды толерантты қабылдау. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |
| 4 | Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін меңгеру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + | + |
| 5 | Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + | + |  |  |  |
| 6 | Заманауи компьютерлік технологияларды, ақпаратты сандық өңдеу әдістерін қолдану. |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  | + | + |  |
| **№** | **Пәндердің атауы****Құзыреттер атауы** | **Еңбекті қорғау және қауіпсіздік ережесі** | **Тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру** | **Жабдықтау** | **Тамақ дайындау технологиясы** | **Ұннан даярланатын кондитерлік өнімдер технологиясы** | **Тамақтану физиологиясы, санитариямен гигиена негіздері** | **Тауарлық есептеулер** | **Азық түлік тауарларын тану** | **Саудалық есептер** | **Стандарттау сертификаттау** | **Өндірістік оқыту және кәсіптік практика** |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде санитарлық-гигиеналық ережелер мен еңбекті қорғау талаптарын сақтау. | + | + | + |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Экологиялық және өнеркәсіптік тіршілік қауіпсіздігі және қоршаған ортаны қорғау саласындағы заңнамалық және нормативтік-техникалық актілер туралы білімді қолдану. | + |  |  | + | + | + |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Түрлі тәсілдерді қолдана отырып, азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеуді жүргізу. |  |  | + |  |  |  | + | + | + |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Емдік және мектеп тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді қолдану. |  | + |  | + |  |  |  |  |  | + | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Әлемнің ұлттық асханасының тағамдарын дайындау. |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Шикзатты санитарлық - гигиеналық ережелерді және еңбекті қорғау талаптарын сақтай отырып, өндіріске дайындау. |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Әртүрлі қамыр түрлерін және одан жасалған бұйымдарды әзірлеу. | + |  |  | + |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын кондитерлік өнімдерді безендіру. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |  |