

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ОҚУ-АҒАРТУ МИНИСТРЛІГІ
Алматы қаласы Білім басқармасының
«Туризм және қонақжайлылық индустриясы колледжі»
Коммуналдық мемлекеттік қазыналық кәсіпорны



20 25 ж.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

Білім деңгейі: *Техникалық және кәсіптік*

Оқытудың бағыты мен мамандануы:

101 Қызмет көрсету саласы

1015 Саяхаттау, туризм және бос уақыт

Мамандық коды мен атауы:

07210300 - Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі

Біліктілік (-тер) коды мен атауы:

3W07210302 – Кондитер

Білім беру базасы: *негізгі орта*

Оқу нұсқасы: *күндізгі*

Оқыту тілі: *қазақ*

Оқытудың басталуы (жылы): *2025*

Кредит/сағаттағы оқу уақытының көлемі: *180/4320*

ҰБШ бойынша біліктілік деңгейі: *3*

Білім беру бағдарламасын әзірлеу бойынша жұмысшы топпен **ӘЗІРЛЕНГЕН**

Педагогтар:

Мекебаева Назым Аблезовна
(Т.А.Ә.)

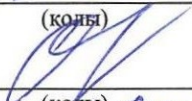
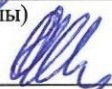
Мельдебекова Гаухар Гарифулақызы
(Т.А.Ә.)

Омукеева Асия Кенесовна
(Т.А.Ә.)

Алибек Ұлпан Серікқызы
(Т.А.Ә.)

Садуакасова Сымбат Хабитқызы
(Т.А.Ә.)


(қолы)

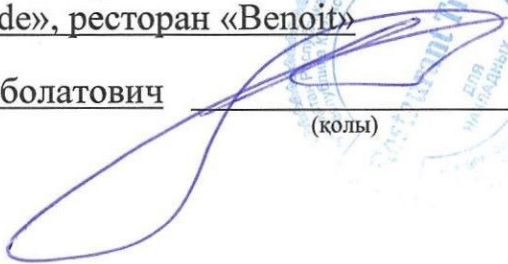
(қолы)

(қолы)

(қолы)

(қолы)

Ұйымнан (кәсіпорыннан) келген маман
ТОО «Restaurant Trade», ресторан «Benoit»

Отарбаев Санжар Есболатович
(Т.А.Ә.)

(қолы)




Индустриалдық кеңес (жұмыс берушілер кеңесі) отырысында

МАҚҰЛДАНДЫ

күні 10 қаңтар 2024 ж.

Төрайымы М. Сабралиева
(Т.А.Ә.)


№4 хаттама

(қолы)

Педагогикалық кеңес отырысында

ҰСЫНЫЛДЫ

күні 13 қаңтар 2025 ж.

№ 4 хаттама

МАЗМҰНЫ

- 1 Білім беру бағдарламасының паспорты
- 2 Құзыреттіліктер тізімдемесі
- 3 Білім беру бағдарламасының мазмұны
 - 3.1 Модульдердің (пәндердің) мазмұны
 - 3.2 Білім беру бағдарламасының модульдері (пәндері) аясында меңгерілген кредиттер/ сағаттар көлемін көрсететін жиынтық кесте
 - 3.3 Құзыреттіліктер бойынша пәндер матрицасы

1. БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ПАСПОРТЫ

Мамандық коды мен атауы	07210300 – Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісі
Біліктілік (-тер) коды мен атауы	3W07210302 – Кондитер
Білім беру бағдарламасының мақсаты	Сапа стандарттары мен санитарлық нормаларды сақтай отырып, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру бойынша технологиялық операцияларды орындауға қабілетті жұмысшы кадрларды дайындау
Білім беру саласын нормативтік-құқықтық қамтамасыз ету	- ҚР 27.07.2007 жылғы №319-III «Білім туралы» заңы; - Техникалық және кәсіптік білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты (ҚР Оқу-ағарту министрінің 3.08.2022 жылғы № 348 бұйрығы); - Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің мамандықтары мен біліктіліктерінің сыныптауышы (ҚР Білім және ғылым министрінің 27 қыркүйек 2018 жылғы № 500 бұйрығы); - Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдары үшін жалпы білім беретін пәндер циклінің немесе модулінің үлгілік оқу бағдарламалары (ҚР Оқу-ағарту министрінің 2023 жылғы 6 қаңтардағы № 1 бұйрығы).
Кәсіби стандарт (бар болған жағдайда)	Кәсіби стандарт «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру» Кондитер СБШ 2-ші деңгейі
WorldSkills кәсіби стандарты (бар болған жағдайда)	WORLD SKILLS СТАНДАРТТАРЫНЫҢ СПЕЦИФИКАЦИЯСЫ 32 Құзыреттілік Кондитерлік іс
Білім беру бағдарламасының ерекше белгілері	Дуальдық оқыту

2. ҚҰЗЫРЕТТІЛІКТЕР ТІЗІМДЕМЕСІ

Құзыреттілік индексі	Құзыреттілік атауы
К 1	Шығарманың идеялық-көркемдік мазмұнына талдау жасау арқылы ауызша және жазбаша сөйлеуді жетілдіру
К 2	Мемлекеттік, орыс және шет тілінде ауызша және жазбаша нұсқада байланыс жасау
К 3	Жаратылыстану-ғылыми және математикалық білімдерді қолдану
К 4	Қазақстанның тарихын, оның әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну
К 5	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару
К 6	Алғашқы әскери және тактикалық дайындық, жеке және қоршаған ортаның қауіпсіздігі мәселелеріне саналы және жауапкершілікпен қарауды көрсету
К 7	Жер планетасындағы тіршіліктің көрінісі мен дамуының мәнін түсіну арқылы бізді қоршаған әлемде бағдарлану
К 8	Географиялық және кеңістіктік ойлауды қалыптастыру
К 9	Графикалық жұмыстарды орындау
К 10	Түрлі көзқарастарды талдау және тарихи оқиғаларды бағалау
К 11	Жаһандық сипаттағы мәселелер мен мәдениетаралық өзара байланыстарды талдау
К 12	Заманауи ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану
К 13	Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін, кәсіпкерлік қызмет дағдыларын меңгеру және сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету
К 14	Кондитердің жұмысын ұйымдастыру
К 15	Нан-тоқаш өнімдері мен бәліштерді дайындау
К 16	Кондитерлік өнімдердің жартылай фабрикаттарын дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау
К 17	Жаппай дайындалатын торттарды, орамаларды, бәліштерді, күлшелерді және пірәндіктерді дайындау процесін жүзеге асыру
К 18	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау
К 19	Бәліштерді, орамаларды, күрделі торттарды жинау және безендіру процесін жүзеге асыру

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 01. Орыс тілі және 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 бағыттарды, жанрларды, шығарманың тақырыбын, идеясын, проблематикасын меңгереді.	ОН 1.1. Тақырып бойынша мәтіннің негізгі идеясын анықтау. ОН 1.2. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну және талдау. ОН 1.3. Оқылған мәтін бойынша практикалық сұрақтарды тұжырымдау. ОН 1.4. Күрделі синтаксистік конструкцияларды олардың функционалдық-стистикалық қасиеттері тұрғысынан пайдалану, сөйлеу нормаларын сақтау. ОН 1.5. Әр түрлі көздерден алынған ақпаратты қорытындылау. ОН 1.6. Аралас типтегі мәтіндер жасау, шығармашылық жұмыстар жазу (эссе).	К 1
2	ЖБП 02. Қазақ тілі	Сөйлеу қызметінің түрлері; өмірлік өзекті қызмет салаларындағы қарым-қатынас мәдениеті; сөйлеу адамның жалпы мәдениеті мен азаматтық ұстанымының көрсеткіші ретінде; функционалдық сауаттылықты	ОН 2.1. ҚР тілдік-мәдени кеңістігінің бірлігі мен алуан түрлілігі туралы, тілдің ұлттық болмысы негізі туралы түсініктерін қалыптастыру ОН 2.2. Тілдің ұлттық мәдениет пен адамдардың қарым-қатынас құбылысы ретіндегі маңызын түсіну	К 2

		жетілдіру жолдары; ауызша және жазбаша сөйлеу ережесі; қазақ тілінің нормалары (орфоэпиялық, лексикалық, грамматикалық, орфографиялық, пунктуациялық); сөйлеу әдебінің ережелері; қарым-қатынас жасау мақсаттары, міндеттері, құралдары мен шарттары	ОН 2.3. Әр түрлі типтегі және жанрдағы, публицистикалық стильдегі мәтіндерді жазу ОН 2.4. Адамның жалпы мәдениеті мен азаматтық ұстанымының көрсеткіші ретінде дұрыс ауызша және жазбаша сөйлеуге оң көзқарасты қалыптастыру ОН 2.5. Қазақ тілінің нормалары (орфоэпиялық, лексикалық, грамматикалық, орфографиялық, пунктуациялық) және сөйлеу әдебі ережелері туралы түсініктерді меңгеру ОН 2.6. Қарым-қатынас жасау мақсаттары, міндеттері, құралдары мен шарттарында бағдарлана алуды қалыптастыру	
3	ЖБП 03. 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 ерекшеліктері, негізгі эпизодтар, кейіпкерлердің іс-әрекеттері мен іс-әрекеттер; жазушы стилінің ерекшеліктері; шығарма жоспарының түрлері;	ОН 3.1. Көркем шығарманың мазмұнын, оның проблемаларын түсіну, сыни тұрғыдан өз көзқарасын білдіру. ОН 3.2. Авторлық позицияны білдіруге байланысты дәйексөздерді, үзінділерді мәтіннен өз бетінше тауып, мәнерлеп жатқа оқу. ОН 3.3. Шығарма мәтініне сілтеме жасап, тақырып пен бейнелер туралы өз пікірін білдіре отырып, проблемалық сұраққа толық дәлелді жауап беру. ОН 3.4. Жанрды және оның белгілерін анықтау.	К 1

		шығарманың 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 талдауды меңгереді.	ОН 3.5. Кейіпкерлер жүйесіндегі олардың рөлі мен маңыздылығын анықтай отырып, шығарманың кейіпкерлерін сипаттау. ОН 3.6. Поэтикалық синтаксистің бейнелері, бейнелеу құралдары мен фигураларын құрудың құралдары мен әдістерін талдау, олардың оқырманға әсерін түсіндіру.	
4	ЖБП 04. Шетел тілі	Кәсіби қызмет аясында ауызша және жазбаша сөйлеу дағдылары; таңдалған мамандықпен байланысты мамандандырылған лексика; іскери қарым-қатынас негіздері; дыбыстау және шет тілін тыңдау дағдылары; мәдениетаралық құзыреттіліктердің ерекшеліктері; оқылатын тіл елдерінің мәдениетімен таныстыру; шет тілінде кәсіби сөйлеу дағдылары; мамандық бойынша мәтіндерді аудару дағдыларын дамыту; оқу әдістемесі және жазбаша жұмысқа дайындау; тыңдау және сөйлеу әдістемесі	ОН 4.1. Мәселелерді шығармашылық шешу және топта бірлесіп жұмыс жасау үшін сөйлеу және тыңдау дағдыларын пайдалану ОН 4.2. Қолдаусыз ауқымды баяндамалардың негізгі кезеңдерін, соның ішінде бейтаныс тақырыптардың шектеулі ауқымындағы сөздерді түсіну ОН 4.3. Ауызша немесе жазбаша түрде дәйекті дәлелдерді әзірлеу ОН 4.4. Бірқатар жалпы тақырыптар мен оқу бағдарламалары бойынша кеңейтілген баяндамалардағы дәлелдердің сәйкессіздіктерін мойындау.	К 2
5	ЖБП 05. Математика	Білім алушылардың математиканың кәсіби қызметтегі рөлін түсінуге қажетті математиканың негізгі	ОН 5.1. Графика жасау дағдыларын жасау үшін функциялардың ұғымдары мен түрлерін сипаттау	К 3

		бөлімдерін теориялық меңгеруін қалыптастыру; қоғамда толыққанды қызмет ету және математиканың идеялары мен әдістерін түсіну, ақпаратты жалпылау, талдау, қабылдау, мақсат қою және оған жету жолдарын таңдау үшін қажетті кеңістіктік формаларды оқуда ойлау сапасын қалыптастыру; есептерді шешуде қолданылатын математиканың негізгі әдістерін меңгеру	ОН 5.2. Аналитикалық анықтау және графикалық суреттеу негізінде функцияның қасиеттерін ашу	
			ОН 5.3. Кері тригонометриялық функциялары бар өрнектердің мәнін табу	
			ОН 5.4. Ықтималдықтар теориясының негіздерін, ықтималдықтарды қосу және көбейту теоремаларын анықтау	
			ОН 5.5. Иррационалдық теңдеулер, теңдеулер жүйелерін, теңсіздіктер мен теңсіздіктер жүйесін шешу алгоритмін меңгеру	
			ОН 5.6. Бөлімдегі функцияның ең үлкен және ең кіші мәндерін анықтау үшін есептердің математикалық үлгілерін құру	
			ОН 5.7. Призманың, пирамиданың және қиық пирамиданың көлемінің анықтамасын түсіну	
6	ЖБП 06. Информатика	Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету; мәліметтер беру, ақпараттық процестер мен жүйелер; ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілер мен ақпараттық қауіпсіздікті құру және түрлендіру ережелері; қоғамдағы ақпараттық процестердің рөлі, ақпараттық технологияларды қолданудың мүмкіндіктері мен перспективалары; оларға жүйелерді	ОН 6.1. Бұлттық технологияларды қолдану ОН 6.2. Сақтық көшірме жасау және деректерді шифрлау түсініктерін қоса алғанда, қауіпсіздік шараларын орындау ОН 6.3. Сайт құрастырушысында веб-жобалау. ОН 6.4. 3D – үлгілеуде жұмыс жасау: виртуалды және кеңейтілген шындық ОН 6.5. Электронды үкімет порталында жұмыс жасау	К 3

		талдауға, шешімдерді, бағдарламалық қосымшаларды әзірлеуге, оларды дамытуға және жетілдіруге мүмкіндік беретін компьютер жұмысының негізгі принциптері; логикалық, алгоритмдік, сондай-ақ есептеулік ойлау негіздері, мәселені құрамдас бөліктерге бөлу және жалпы заңдылықтарды бөліп көрсету, қойылған міндеттерді шешудің тиімді және ұтымды жолдарын табу	ОН 6.6. «Код» блогын қолдана отырып мобильді қосымша әзірлеу және орнату ОН 6.7. Маркетингтік жарнама жасау (инфографика, видео).	
7	ЖБП 07. Қазақстан тарихы	Тарихи процестің тұтастығы мен жүйелілігін сипаттайтын негізгі фактілер, процестер мен құбылыстар, тұжырымдамалар, теориялар, гипотезалар; Қазақстан тарихын кезеңге бөлу; Қазақстан тарихының маңызды мәселелерінің қазіргі нұсқалары мен түсіндірмесі; Қазақстанның тарихи жолының ерекшеліктері, әлемдік қауымдастықта алатын орны; өткен оқиғалардың, процестер мен құбылыстардың тарихи, тарихи-әлеуметтік, тарихи-саясаттық, тарихи-мәдени, антропологиялық	ОН 7.1. Аймақтың тарихи-географиялық ерекшеліктерін сипаттау үшін «Орталық Азия» түсінігін қолдану ОН 7.2. Дәстүрлі қазақ қоғамының әлеуметтік институттарының функционалдық рөлін ашу ОН 7.3. Дереккөздерді зерделеу негізінде түркі мемлекеттерінің даму процесін зерттеу ОН 7.4. Қазақстан аумағында тарихи процестердің заңды нәтижелері ретінде Қазақ хандығының қалыптасуын негіздеу ОН 7.5. Кеңестік кезеңдегі Қазақстанның қоғамдық-саяси дамуының жетістіктері мен қайшылықтарына талдау жасау.	К 4

		ерекшеліктерін талдау; қоғамдық институттардың қалыптасуы мен эволюциясының тарихи шарттылығы, әлеуметтік өзара әрекеттесу жүйесі, адам мінез-құлқының нормалары мен мотивтері; Қазақстан және дүние жүзі тарихының, ұлттық және аймақтық, конфессиялық, этноұлттық, жергілікті тарихтың өзара байланысы мен ерекшеліктері; Қазақстанның даму ерекшеліктері; Қазақстанның барлық даму кезеңдеріндегі әлеуметтік-экономикалық және саяси өмірінің негізгі тарихи фактілері мен оқиғалары	ОН 7.6. Салт-дәстүрлерді зерттеу негізінде қазақ халқының рухани және адамгершілік құндылықтарын түсіну ОН 7.7. Қазақстан аумағындағы халықтың этникалық құрамының өзгеру кезеңдерін зерттеу	
8	ЖБП 08. Жаһандық құзыреттілік	Жеке тұлғаны дамыту үшін жаһандық құзыреттіліктің маңыздылығы; жергілікті, жаһандық және мәдениетаралық байланыс жасау мәселелерін түсіну; жаһандық оқиғаларды, олардың себептері мен салдарын түсінуді аналитикалық бағалау; өз мәдени болмысын білуге және әлемнің мәдени әртүрлілігін түсінуге ықпал	ОН 8.1. Тұлғаның дамуы үшін жаһандық құзыреттіліктің маңыздылығын түсіну ОН 8.2. Белсенді және пассивті табыстың мағынасын түсіну ОН 8.3. Жеке табысты арттыру тәсілдерін түсіну ОН 8.4. Жеке ақшасын тиімді пайдалану дағдыларын дамыту ОН 8.5. Отбасы бюджетін жоспарлау және жүргізу дағдыларын қалыптастыру	К 11

		ететін құндылықтар жүйесі; қаржылық, экологиялық мәдениет ережелері; шынайы өмірді зерттеу арқылы ойлауды құру	ОН 8.6. Қызметкерлерге еңбек ақы төлеу және ынталандыру үшін еңбекті бағалау әдістері мен формаларын қолдану	
9	ЖБП 09. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру сабақтарындағы техника қауіпсіздігі ережелері; жалпы дамытушылық және арнайы жүгіру жаттығуларын орындау ережелері; тұлға дамуындағы және оны кәсіби қызметке дайындаудағы дене шынықтырудың рөлі; Дене шынықтыру мен салауатты өмір салтының ғылыми-биологиялық және практикалық негіздері; салауатты өмір салтының ережелері; спорт түрлері (футбол, волейбол, баскетбол, гандбол және т.б.) бойынша ойын ережелері; гимнастикадағы негізгі саптық, жалпы дамытушылық, қолданбалы және акробатикалық жаттығуларды орындау ережелері; ұлттық ойын түрлеріндегі техникo-тактикалық әрекеттерді орындау ережелері	ОН 9.1. Дене шынықтыру сабағында қауіпсіздік техникасын сақтау.	К 5
			ОН 9.2. Жалпы дамытушылық және арнайы жүгіру жаттығуларын орындау.	
			ОН 9.3. Спорт түрлері бойынша (футбол, волейбол, баскетбол, гандбол және т.б.) ойын ережелерін сақтау.	
			ОН 9.4. Футбол ойнауға техникалық және тактикалық дайындықты меңгеру.	
			ОН 9.5. Үстел теннисін ойнауға техникалық және тактикалық дайындықты меңгеру.	
			ОН 9.6. Гимнастикадағы негізгі саптық, жалпы дамытушылық, қолданбалы және акробатикалық жаттығуларды орындау.	
			ОН 9.7. Ұлттық спорт түрлеріндегі техникалық, тактикалық әрекеттерді орындау.	
10	ЖБП 10. Алғашқы әскери және	Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің маңызы, олардың сипаттамалары мен	ОН 10.1. Мемлекеттің әскери қауіпсіздігінің кепілдігі ретінде Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері туралы түсінік қалыптастыру	К 6

	технологиялық дайындық	ерекшеліктері туралы түсінік қалыптастыру; Қазақстан Республикасы азаматының қасиетті борышы мен міндеті ретінде әскери қызметке саналы көзқарас; әскери анттың, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері жарғысының негізгі талаптары; әскери бөлімдердің, әскери техниканың, жеке құрам тұрмысының орналасуы; әскери робототехника негіздері.	ОН 10.2. Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпы әскери жарғыларына талдау жасау ОН 10.3. Тактикалық дайындыққа қатысу ОН 10.4. Өрт сөндіру жаттығуларына қатысу ОН 10.5. Саптық дайындыққа қатысу ОН 10.6. Әскери топография ерекшеліктерін талдау ОН 10.7. Әскери робототехника негіздерін анықтау	
11	ЖБП 11. Дүниежүзі тарихы	Әлемдік тарихи процестің заңдылықтары; өркениеттің дәстүрлі, индустриалдық, постиндустриалдық даму кезеңдерінің ерекшеліктері; Дүниежүзі тарихының негізгі кезеңдері, оның бетбұрыстық кезеңдері; мемлекеттің пайда болу теориялары; әлеуметтік-саяси, экономикалық және идеологиялық факторлары; дүниежүзілік тарихи процестің мәдени-тарихи бірегейлігі туралы кешенді түсініктің қалыптасу деңгейлері; болашақ кәсіби қызмет саласымен байланысты тарихи мәселелер;	ОН 11.1. Өркениеттің дәстүрлі, индустриалдық түрлерінің, дамудың постиндустриалдық кезеңінің ерекшеліктерін сипаттау ОН 11.2. Мемлекеттің пайда болуының теорияларын логикалық дәйекті дәлелдермен негіздеу және оған тән белгілерін анықтау ОН 11.3. Қазіргі өркениет жағдайында әлемдік діндердің даму тенденцияларын анықтау ОН 11.4. Отаршылдық экспансияның себеп-салдарлық байланыстарын және қазіргі әлемнің жаһандық мәселелерін, өркениеттердің өзара әрекеттесуін анықтау	К 10

		тарихи ақпаратты талдау және жалпылау ережелері; отаршылдық экспансиясының себеп-салдарлық байланыстары және қазіргі әлемнің жаһандық; заманауи өркениет жағдайында әлемдік діндердің даму тенденциялары.	ОН 11.5. Ертедегі империялардың пайда болуы мен дүниежүзілік соғыстар арасындағы себеп-салдарлық байланыстарды орнату ОН 11.6. Экономикалық жүйенің түрлері туралы білімді пайдалана отырып, экономикалық даму ерекшеліктерін түсіндіру ОН 11.7. Әртүрлі елдер мысалында құқықтық мемлекет принциптерін жүзеге асыру ерекшеліктерін анықтау	
12	ЖБП 12. Химия	Органикалық және бейорганикалық химияның негізгі ұғымдары, құбылыстары, заңдылықтары; химиялық элементтердің, заттар мен қосылыстардың жіктелуі мен қасиеттері; түрлі қосылыстардағы химиялық байланыстардың түрлері; элементтер химиясы және химиялық реакциялардың негізгі заңдары; химиялық термодинамика және кинетика негіздері, химиялық процестердің энергетикасы, химиялық және фазалық тепе-теңдік, реакция жылдамдығы және оны реттеу әдістері, катализаторлар мен каталитикалық жүйелер; химиялық жүйелер: ерітінділер мен	ОН 12.1. Атом құрылысының заманауи теориясын талдау ОН 12.2. Химиялық элементтердің периодтық заңдылығын және периодтық жүйесін қолдану ОН 12.3. Химиялық реакция энергетикасын ашу ОН 12.4. Топтардағы элементтер қасиеттерінің өзгеру заңдылықтарын сипаттау ОН 12.5. Химиялық өндірістің негізгі ғылыми принциптерін және «жасыл химия» принциптерін ашу ОН 12.6. Органикалық химия негіздерін анықтау ОН 12.7. Биоорганикалық заттарды жіктеу	К 3

		электролит ерітінділеріндегі химиялық тепе-теңдікті сипаттау әдістері; дисперстік жүйелер, электрохимиялық жүйелер; коррозия процестері және коррозияны бақылау әдістері; полимерлер, олигомерлер және олардың синтезі; жоғары молекулалық қосылыстардың құрылымы мен қасиеттері; элементтердің периодтық жүйесі; периодтық заң және оны элементтер мен қосылыстардың қасиеттерін болжауда қолдану; заттарды және олардың түрленуін химиялық зерттеу әдістері мен құралдары; заттың химиялық сәйкестенуі; кәсіптік қызмет объектілерінің жұмыс істеу принциптеріне негізделген негізгі физикалық және химиялық құбылыстар мен процестер; табиғи ресурстарды, энергия мен материалдарды ұтымды және қауіпсіз пайдалану принциптері.		
13	ЖБП 13. Физика	Кәсіби қызмет объектілерінің жұмыс істеу принциптері негізделген негізгі физикалық құбылыстар мен процестер, физикалық әсерлерді қолдану	ОН 13.1. Денелердің қозғалыстарын олардың массалары мен оларға әсер ететін күштерді есепке алмай түсіндіру ОН 13.2. Денелерге түсірілген күш әсерінен олардың қозғалысын түсіндіру	К 3

		салалары мен мүмкіндіктері; классикалық және заманауи физиканың іргелі ұғымдары, заңдары мен теориялары, негізгі физикалық модельдерді қолдану шегі; негізгі физикалық шамалар мен константтар, олардың анықтамалары мен өлшем бірліктері; техникалық қосымшалар үшін маңызды физикалық есептерді шешу әдістері; түрлі ақпарат түрлерімен жұмыс жасау технологиясы	ОН 13.3. Күштердің және сұйықтар мен газдардың қозғалысы әсерінен материалдық денелердің тепе-тендік шарттарын талдау	
			ОН 13.4. Кез келген өлшемдегі тұйық жүйедегі денелер үшін импульстің және толық механикалық энергияның сақталу заңдарын түсіну	
			ОН 13.5. Сұйықтықтар мен газдардың қозғалысын сипаттау	
			ОН 13.6. Газдардың молекулярлық-кинетикалық негіздерін анықтау	
			ОН 13.7. Термодинамикалық параметрлерді өзара байланыстыратын теңдеулерді шешу	
14	ЖБП 14. География	География ғылымының құрылымы; География объектілері мен пәні, оның ғылымдар арасындағы орны; географияның ғылым ретіндегі, географияның ғылыми тілінің ерекшеліктері; географиялық-кеңістіктік ойлауын, географиялық мәдениет пен тілін дамыту; геоэкологиялық, геосаяси, әлеуметтік, геоэкономикалық процестер мен құбылыстарды зерттеудегі жаһандық, аймақтық және жергілікті тәсілдерді түсінуді	ОН 14.1. Географиялық зерттеу әдістерін қолдану	К 8
			ОН 14.2. Өндірістің түрлі салаларында ГИС қолдану мүмкіндіктерін анықтау	
			ОН 14.3. Жаһандық және Қазақстанның деңгейіндегі экологиялық мәселелерді анықтау	
			ОН 14.4. Дүниежүзі елдерінің экономикалық даму стратегиясының көрсеткіштерін бағалау	
			ОН 14.5. Дүниежүзі елдері мен Қазақстанның саяси-морфологиялық ерекшеліктеріне кешенді баға беру	

		дамыту; картография, геоэкология, геосаясат, геоэкономика, аймақтану және адамзаттың жаһандық мәселелерді зерттеудегі геокеңістіктік деректерді өңдеу әдістері.	ОН 14.6. Дүниежүзінің тарихи-географиялық аймақтарын зерттеу және сипаттау ОН 14.7. Жаһандық мәселелерді шешу бойынша жоба әзірлеу	
15	ЖБП 15. Биология	Тірі жүйелердің қасиеттері, тіршіліктің тарихи дамуы, планетарлық процестердегі биотаның рөлі, биология ғылымының заманауи бағыттары, мәселелері мен болашағы туралы біртұтас көзқарас; экологияның мақсаты, міндеттері, әдістері, оның биология ғылымы жүйесіндегі орны; заманауи экологияның негізгі заңдылықтары, ережелері, түсініктері мен терминдері; қоршаған ортаны ұтымды пайдалану және қорғау негіздері; экологияның заманауи мәселелері, қоршаған орта туралы білімнің жағдайы мен даму болашағы	ОН 15.1. Бейорганикалық және органикалық заттардың тіршілік үшін маңызы мен қызметін бағалау ОН 15.2. Тірі ағзалардың көбеюі мен дамуындағы жасушалық циклдің маңызын анықтау ОН 15.3. Эволюция теориясының негізгі ережелерін түсіну ОН 15.4. Биология, физика және информатика пәндерінің интеграциясын талдау ОН 15.5. Биотехнологияның адам өміріндегі рөлі мен маңызын ашу ОН 15.6. Экологиялық мәдениеттің негіздерін түсіну ОН 15.7. Адамның қоршаған ортаға ықпалын ашу	К 7
16	ЖБП 16. Графика және жобалау	Проекциялау ережелері мен әдістері; графикалық модельдеу заңдылықтары; кескін теориясының негіздері; ақпаратты визуализациялау әдістері мен құралдары; графикалық мәдениет	ОН 16.1. Ақпаратты визуализациялаудың графикалық тәсілдері мен құралдарын қолдану ОН 16.2. Бейнелердің негізгі түрлері мен олардың құрылымына талдау жасау ОН 16.3. Суреттерді түрлендіру	К 9

		ережелері; заманауи және дәстүрлі графикалық құралдарды пайдалану ережелері; түрлендіру формалары; бейнелердің түрлері және олардың құрылысы	ОН 16.4. Пішімдеу мен құрастыруды қолдану ОН 16.5. Түрлендіру формаларына талдау жасау ОН 16.6. Техникалық, сәулеттік, құрылыстық және ақпараттық графика элементтерін қолдану ОН 16.7. Жобалауды қолдану ОН 16.8. Шығармашылық тапсырмаларды орындау	
Базалық модульдер (жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер)				
17	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	Дене шынықтырудың әлеуметтік-биологиялық және психофизиологиялық негіздері; физиологиялық және спорттық өзін-өзі жетілдіру негіздері; салауатты өмір салты негіздері; қозғалысты үйлестіру; шағын физикалық белсенділікті оңтайландыру; физикалық жаттығулардың жылдамдығын арттыру; күшті, төзімділікті, жылдамдықты арттыру; қозғалыс құралдарын басқаруды жетілдіру; жан-жақты күресу қабілеттерін тәрбиелеу.	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты принциптерін сақтау ОН 1.2. Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	К 5
18	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық	Кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды жетілдіру; ақпараттандырудың заманауи құралдары мен құрылғылары;	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негізін меңгеру. ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдар қызметін қолдану.	К 12

	технологияларды қолдану	оларды қолдану тәртібі және кәсіби қызметті бағдарламалық қамтамасыз ету; кәсіби мәселелерді шешу үшін ақпараттық технология құралдарын қолдану; заманауи бағдарламалық қамтамасыз етуді қолдану	ОН 2.3. Кәсіби қызметте ақпарат жинау, мәліметтерді талдау және шешім қабылдау үшін ЖИ-құралдарын қолдану	
19	БМ 3. Экономиканың базалық білімдері мен кәсіпкерлік негіздерді қолдану	Нарықтық экономиканың негізгі принциптері, мониторинг, сұраныс, ұсыныс, монополия және бәсеке; кәсіпкерлік пен нарықтық қарым-қатынас субъектілерін дамыту; бизнес-жоспарларды әзірлеу ережелері; презентация әзірлеу тәртібі; экономикалық шығындар мен кәсіпорын қызметінің нәтижесін есептеу; коммерциялық идеялардың артықшылықтары мен кемшіліктерін анықтау; кәсіби қызметте өз ісін ашу идеясын презентациялау; бизнес-жоспарды рәсімдеу; кәсіби қызмет шеңберінде коммерциялық идеялардың инвестициялық тартымдылығын анықтау; бизнес-идеяны презентациялау; қаржылық сауаттылық негіздері; қоғам мен еңбек ұжымында бейімделу ережелері; жемқорлыққа қарсы тұру мәдениеті; жанжалдар және оларды шешу жолдарының түрлері;	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерге талдау жасау және баға беру ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму тенденцияларын, мемлекеттің «жасыл экономикаға» көшуінің негізгі міндеттерін түсіну ОН 3.4. Қазақстан Республикасындағы кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру ОН 3.5 Іскери қарым-қатынас әдебін сақтау	К 13

		жұмыс орнындағы бағыну ережелері		
Кәсіби модульдер (жалпы кәсіби және арнайы пәндер)				
20	КМ 01. Кондитердің жұмысын ұйымдастыру	Кондитердің жұмыс орнын ұйымдастыру; кондитерлік өндірістегі техника қауіпсіздігі мен еңбекті қорғау; кондитердің жұмысына қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар; кондитерлік өнімдерді дайындаудың өндірістік процесін жоспарлау; шикізат пен дайын өнім сапасына бақылау жасау; шикізат пен материалдарды есептеу мен сақтауды ұйымдастыру; шикізатты дұрыс пайдалану және өндірістік шығындарды азайту; кондитерлік өнімдерге жасалған тапсырыстарды орындау кезінде еңбекті ұйымдастыру; технологиялық және нормативтік құжаттармен жұмыс жасау	ОН 1.1. Тамақ және нан-тоқаш өндірісін сипаттау	К 14
			ОН 1.2. Еңбекті қорғау, экологиялық және өндірістік қауіпсіздік ережелерін сақтау	
			ОН 1.3. Санитарлық нормалар мен жеке гигиена ережелерін сақтау	
			ОН 1.4. Уақыт шегін, стандарттар мен нормативтік-құқықтық құжаттамаларды қолдану	
			ОН 1.5. Құрамдас бөліктердің құрамын түсіну	
			ОН 1.6. Жұмыс орнын және технологиялық құрал-жабдықтарды жұмысқа дайындау	
			ОН 1.7. Тұлғааралық байланыс жасау, қарым-қатынас дағдыларын дамыту	
21	КМ 02. Нан-тоқаш өнімдері мен бәліштерді дайындау	Нан-тоқаш өнімдері мен бәліштерді сипаттау және жіктеу; нан-тоқаш өнімдері мен бәліштерге арналған шикізаттарға қойылатын талаптар; шикізат пен жартылай фабрикаттарды өндіріске дайындау; ашытқы мен қамырды түрлі тәсілмен дайындау; технологиялық	ОН 2.1. Органолептикалық көрсеткіштер бойынша шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігіне баға беру	К 15
			ОН 2.2. Шикізатты өндіріске дайындау	
			ОН 2.3. Нан-тоқаш өнімдерін өндіруді жүзеге асыру	
			ОН 2.4. Бәліштерді дайындауды жүзеге асыру	

		өлшембірліктерге бақылау жасау; қамыр дайындамаларын бөлу, дөңгелету және демалдыру; нан-тоқаш өнімдері мен бөліштерді қалыпқа келтіру және безендіру; дайын өнімді суыту, сақтау және қаптау; нан-тоқаш өнімдері мен бөліштердегі ақаулар, оның себептері мен оларды жою тәсілдері; нан-тоқаш өнімдерін өндіру кезіндегі санитарлық нормалар мен ережелер; өндірістегі еңбекті ұйымдастыру және техника қаіпсіздігі; пісірудің барлық кезеңдеріндегі сапаны бақылау; технологиялық карталар мен нормативтік құжаттамаларды қолдану; түрлі салмалар қосылған бөліштерді өндіру ерекшеліктері	ОН 2.5. Жұмыс орнын жинастыруды орындау	
22	КМ 03. Кондитерлік өнімдердің жартылай фабрикаттарын дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау	Кондитерлік жартылай фабрикаттарды жіктеу және олардың маңызы; шикізаттар мен қосалқы материалдардың сапасына қойылатын талаптар; шикізат пен мүліктерді жұмысқа дайындау; бисквитті, үгілмелі, қатпарлы, қайнатпа және балды жартылай фабрикаттарды дайындау; әр түрлі кремдерді (кілегейлі, майлы, ақуызды және т.б.) дайындау;	ОН 3.1. Кондитерлік өнімдердің дайын және безендіруге арналған жартылай фабрикаттардың рецептілерін есептеу ОН 3.2. Технологиялық құрал-жабдықтар мен бақылау-өлшеу құралдарын пайдалануды қамтамасыз ету ОН 3.3. Кондитерлік өнімдердің піскен жартылай фабрикаттарын дайындау ОН 3.4. Кондитерлік өнімдердің безендіруге арналған жартылай фабрикаттарын дайындау	К 16

		далапты, жылтырлы және желелі массаны дайындау; сіңдіруге арналған толтырмалар мен шербаттарды дайындау; шоколадты қыздыру және шоколадты масса дайындау; жартылай фабрикаттарды дайындау кезінде технологиялық режимдерді сақтау; дайын жартылай фабрикаттардың сапасына бақылау жасау; жартылай фабрикаттарды дайындау кезіндегі санитарлық-гигиеналық талаптар; жартылай фабрикаттарды құжаттық рәсімдеу және таңбалау	ОН 3.5. Жартылай фабрикаттардың қауіпсіздігі мен сапасын тексеру	
23	КМ 04. Жаппай дайындалатын торттарды, орамаларды, бөліштерді, күлшелерді және пірәндіктерді дайындау процесін жүзеге асыру	Жаппай дайындалатын торттарды, орамаларды, бөліштерді, күлшелерді және пірәндіктерді жіктеу және олардың ассортименті; шикізат, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; шикізат пен жабдықтарды өндіріске дайындау; жаппай дайындалатын торттар мен орамаларға арналған қамыр мен кремдерді; торттарды, орамалар мен тәтті бөліштерді қалыпқа келтіру, пісіру және суыту; жаппай дайындалатын торттар мен орамаларды жинау, сіңдіру және безендіру; үгілмелі және қайнатпа күлшелерді дайындау: технология	ОН 4.1. Күлшелер мен пірәндіктерді дайындау және безендіруді орындау ОН 4.2. Жаппай өндірілетін орамаларды, тәтті бөліштерді дайындау және безендіруді орындау ОН 4.3. Жаппай өндірілетін торттарды дайындау және безендіруді орындау ОН 4.4. Өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын тексеру	К 17

		мен режимдері; пірәндіктерді дайындау: рецептілері, жылтырату, технологиялық кезеңдері; жаппай өндірісте қалыпқа келтіру және өлшеу машиналарын қолдану; өнімдерді дайындау кезінде санитарлық – гигиеналық нормаларды сақтау; технологиялық процестің барлық кезеңдерінде сапаға бақылау жасау; дайын өнімді қаптау, сақтау және таңбалау; технологиялық ақаулардың алдын алу және жою		
24	КМ 05. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	Тамақ өнеркәсібіндегі санитария және гигиена негіздері; азық-түлік саласы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар; өндірістік бөлмелерге, құрал-жабдықтарға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар; тамақтан улану: түрлері, себептері және алдын-алу; өндірістің барлық кезеңдерінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне бақылау жасау; өнім қауіпсіздігіне ықпал ететін технологиялық факторлар; шикізат пен дайын өнімдерді сақтау мерзімі мен шарттарын сақтау; тамақ өндірісінде ХАССП (НАССР) жүйесін қолдану; тамақ өндірісіндегі қауіпсіздік бойынша	ОН 5.1. Өндірілетін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету ОН 5.2. Еңбекті қорғау және өрт қауіпсіздігі ережелерінің сақталуын қамтамасыз ету ОН 5.3. Жазатайым оқиғалардан зардап шеккендерге алғашқы көмек көрсету ОН 5.4. Технологиялық құрал-жабдықтарды тексеруді жүзеге асыру	К 18

		заңнамалық және нормативтік актілер; тамақ өндірісіндегі еңбекті қорғау негіздері; құралдармен және ыстық беттермен жұмыс жасау кезіндегі техника қауіпсіздігінің талаптары; өрт туындаған кезіндегі өрт қауіпсіздігі мен әрекеттер		
25	КМ 06. Бәліштерді, орамаларды, күрделі торттарды жинау және безендіру процесін жүзеге асыру	Түрлері және безендіру күрделілігі бойынша бәліштерді, орамалар мен торттарды жіктеу; жартылай фабрикаттарды жинау мен безендіруге дайындау; бәліштерді, орамалар мен көп қабатты торттарды жинау және сіндіру; күрделі өнімдерде түрлі кремдер мен толтырма түрлерін қолдану; жылтырату, далап, мастика және желе жағу технологиясы; саптама, шприц, қаптарды және қалыптарды пайдалана отырып бұйымдарды безендіру; торттарды көркемдеп безендіру: гүлдер, фигуралар, оюлар, жазулар; тақырыптық және тапсырыстық (тойға, мерейтойға және т.б. арналған) торттарды жинау және безендіру; заманауи сәндік бұйымдарды қолдану: велюр, айналы жылтыр, изомальт, айсинг; табиғи және жеуге жарамды сәндік элементтерді пайдалану; өнімді безендіру кезінде технологиялық	ОН 6.1. Түрлі мастика, марципанның түрлерін және олардан сәндік бұйымдар дайындау ОН 6.2. Сурет бөлшектерін, шоколадтан сәндік бұйымдар дайындау ОН 6.3. Піскен жартылай фабрикаттардан, бәліштерден фигуралар кесуді жүзеге асыру. ОН 6.4. Бәліштердің, орамалардың, торттардың пісірмелерін жинауды жүзеге асыру ОН 6.5. Дайындамалардың бетін крем, шоколад, глазурь, сәндік зат элементтерін қолдана отырып безендіру ОН 6.6. Сәйкессіздіктерді анықтау және жою үшін безендіру сапасын тексеру. ОН 6.7. Күрделі торттарды дайындау бойынша жобаны жүзеге асыру шеңберінде өз қызметін жоспарлау және ұйымдастыру	К 19

		өлшем бірліктерді (температура, ылғалдылық және т.б.) сақтау; дайын өнімдерді безендіру кезіндегі санитария және гигиенаға қойылатын талаптар; сыртқы келбетінің сапасына және безендірудің тапсырыс беруші талаптарына сәйкестігіне бақылау жасау; безендірілген өнімдерді қаптау және тасымалдау		
--	--	--	--	--

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

Курс	Модульдің (пәннің) және оқу қызметінің түрлерінің атауы	Уақыт көлемі		Семестр	Қорытынды бақылау нысаны*
		Кредиттер	Сағаттар		
1	ЖБП 01. Орыс тілі және әдебиеті	4	96	1-2	Е
1	ЖБП 02. Қазақ тілі	4	96	1-2	Е
2	ЖБП 03. Қазақ әдебиеті	4	96	3-4	С
1-2	ЖБП 04. Шетел тілі	5	120	1-3	С
1	ЖБП 05. Математика	5	120	1-2	Е
2	ЖБП 06. Информатика	2	48	3-4	С
1	ЖБП 07. Қазақстан тарихы	3	72	1-2	Е
2	ЖБП 08. Жаһандық құзыреттілік	1	24	3	С
1	ЖБП 09. Дене тәрбиесі	5	120	1-2	С
1	ЖБП 10. Алғашқы әскери және техникалық дайындық	4	96	1-2	С
2	ЖБП 11. Дүниежүзі тарихы	4	96	3-4	С
1	ЖБП 12. Химия	4	96	1-2	С
2	ЖБП 13. Физика	3	72	3-4	С
2	ЖБП 14. География	4	96	3-4	Е
2	ЖБП 15. Биология	3	72	3-4	С
1	ЖБП 16. Графика	2	48	1	С
2-3	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	3	72	3-6	Е
2	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	1	24	5	С
3	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	3,5	84	5	С
1	КМ 01. Кондитердің жұмысын ұйымдастыру	11	264	1	С

1	КМ 02. Нан-тоқаш өнімдері мен бәліштерді дайындау	11	264	2	С
2	КМ 03. Кондитерлік өнімдердің жартылай фабрикаттарын дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау	16	384	3	Е
2	КМ 04. Жаппай дайындалатын торттарды, орамаларды, бәліштерді, күлшелерді және пірәндіктерді дайындау процесін жүзеге асыру	17	408	4	С
3	КМ 05. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау	25	600	5	Е
3	КМ 06. Бәліштерді, орамаларды, күрделі торттарды жинау және безендіру процесін жүзеге асыру	26,5	636	6	Е
1-3	Аралық аттестаттау	6	144	2-6	Е
3	Қорытынды аттестаттау	3	72	6	Е
1-3	Білім алушылардың өзіндік жұмыстары	-	-	-	-
	Оқу жүктемесінің жалпы саны	180	4320		
	Факультативті сабақтар	15	360		
	Консультациялар	12	288		

* Белгілер: С – сынақ (сараланған сынақ); Е – емтихан.

3.3. Құзыреті бойынша пәндер матрицасы

Жалпы білім беру пәндері															
№	Пәндердің атауы	Құзыреттер атауы													
		Орыс тілі және әдебиеті	Қазақ тілі	Қазақ әдебиеті	Шетел тілі	Математика	Информатика	Қазақстан тарихы	Жаһандық құзыреттілік	Дене тәрбиесі	Алғашқы әскери және техникалық дайындық	Дүниежүзі тарихы	Химия	Физика	География
1	Шығарманың идеялық-көркемдік мазмұнына талдау жасау арқылы ауызша және жазбаша сөйлеуді жетілдіру	+		+											
2	Мемлекеттік, орыс және шет тілінде ауызша және жазбаша нұсқада байланыс жасау		+		+										
3	Жаратылыстану-ғылыми және математикалық білімдерді қолдану					+	+						+	+	
4	Қазақстанның тарихын, оның әлемдік қауымдастықтағы рөлі мен орнын түсіну							+							
5	Дене қасиеттерін және қабілеттерін дамыту									+					
6	Алғашқы әскери және тактикалық дайындық, жеке және қоршаған ортаның қауіпсіздігі мәселелеріне саналы және жауапкершілікпен қарауды көрсету										+				
7	Жер планетасындағы тіршіліктің көрінісі мен дамуының мәнін түсіну арқылы қоршаған әлемде бағдарлану														+
8	Географиялық және кеңістіктік ойлауды қалыптастыру														+
9	Графикалық жұмыстарды орындау														+
10	Түрлі көзқарастарды талдау және тарихи оқиғаларды бағалау											+			

11	Жаһандық сипаттағы мәселелер мен мәдениетаралық өзара байланыстарды талдау								+								
Жалпы гуманитарлық және әлеуметтік-экономикалық пәндер																	
№	Пәндердің атауы Құзыреттер атауы	Дене тәрбиесі	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	Экономика негіздері	Кәсіпкерлік қызмет негіздері	Психология және кәсіби қызмет әдебі											
12	Өз денесін жетілдіруге деген ұмтылысты көрсету, салауатты өмір салтына назар аудару	+															
13	Заманауи ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану		+														
14	Құқықтық жүйе мен экономика негіздерін, кәсіпкерлік қызмет дағдыларын меңгеру және сыбайлас жемқорлыққа қарсы жағдайларда азаматтық ұстанымды көрсету			+	+	+											
Жалпы кәсіптік және арнайы пәндер																	

№	Пәндердің атауы Құзыреттер атауы	Салалық экономика	Еңбекті қорғау	Микробиология, санитария және тамақтану физиологиясы	Стандарттау және метрология негіздері	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Жабықтау және өндірісті ұйымдастыру	Психология және кәсіби қызмет әдебі	Шикізат және азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі	Кондитерлік өндіріс технологиясы	Өндіріске технологиялық бақылау жасау	Алғашқы медициналық көмек						
15	Кондитердің жұмысын ұйымдастыру	+	+	+	+	+	+	+										
16	Нан-тоқаш өнімдері мен бәліштерді дайындау			+					+	+								
17	Кондитерлік өнімдердің жартылай фабрикаттарын дайындау бойынша технологиялық операцияларды орындау	+					+			+	+							
18	Жаппай дайындалатын торттарды, орамаларды, бәліштерді, күлшелерді және пірәндіктерді дайындау процесін жүзеге асыру									+	+							
19	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету, еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын сақтау		+				+		+			+						
20	Бәліштерді, орамаларды, күрделі торттарды жинау және безендіру процесін жүзеге асыру									+								