

**КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
БИЛИМ БЕРҮҮ ЖАНА ИЛИМ МИНИСТРЛИГИ**

БЕКИТИЛДИ
Кыргыз Республикасынын
билим берүү жана илим
министрлигинин
Буйругу №__863/1____
«__10__»__май__2022ж.

Каттоо номери 8
Код 200724

**КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН КЕСИПТИК ОРТО БИЛИМ
БЕРҮҮНҮН МАМЛЕКЕТТИК БИЛИМ БЕРҮҮ СТАНДАРТЫ**

Адистик: 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу»

Квалификация: менеджер

Бишкек 2022

1-бап. Жалпы жобо

1. Кыргыз Республикасынын кесиптик орто билим берүүсүнүн 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча аталган Мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары – Мамлекеттик билим берүү стандарты) Кыргыз Республикасынын «Билим берүү жөнүндө» Мыйзамына жана Кыргыз Республикасынын билим берүү жаатындагы башка ченемдик-укуктук актыларына ылайык иштелип чыкты.

2. Аталган Мамлекеттик билим берүү стандартында төмөнкү түшүнүктөр колдонулду:

- **Негизги кесиптик билим берүү программасы** – тийиштүү адистик боюнча билим берүү процессинин максатын, күтүлүүчү натыйжаларын, мазмунун жана уюштурууну жүзөгө ашырууну регламенттөөчү окуу-усулдук документациянын жыйындысы;
- **дисциплиналар цикли** – белгиленген максаттарга жана окутуунун, тарбия берүүнүн натыйжаларына карата белгилүү бир логикалык бүтүндүккө ээ болгон билим берүү программасынын бөлүгү же окуу дисциплиналарынын жыйындысы;
- **модуль** – белгиленген максаттарга жана окутуунун, тарбия берүүнүн натыйжаларына карата белгилүү бир бүтүндүккө ээ болгон окуу дисциплинасынын бөлүгү;
- **компетенция** – окуучунун белгилүү тармакта натыйжалуу жемиштүү ишмердиги үчүн зарыл болгон анын билим берүү даярдыгына карата алдын ала берилген социалдык талап (ченем);
- **кредит** – негизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек жүгүнүн шарттуу өлчөмү;
- **окутуунун натыйжалары** – негизги билим берүү программасы/модулу боюнча окутуунун жыйынтыгында ээ болгон компетенциялар.
- **кесиптик стандарт** – кесиптик ишмердиктин конкреттүү түрүнүн алкагында анын мазмунуна коюлуучу талаптарды аныктоочу жана ишмердиктин түрүнө карабастан, кандай гана уюм болбосун, анда өзүнүн укуктуу ордун ээлөө үчүн ага жооп берүүчү кызматкердин квалификациясынын сапаттык деңгээлин сүрөттөөчү негизги документ.

Аталган Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу менчиктин формасына жана мекемеге тиешелүүлүгүнө карабастан орто кесиптик билим берүү программаларын ишке ашыруучу бардык билим берүүчү мекемелер үчүн милдеттүү болуп саналат.

2-бап. Колдонуу тармагы

3. Орто кесиптик билим берүүдөгү аталган Мамлекеттик билим берүү стандарты 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашырууда

милдеттүү болгон ченемдердин, эрежелердин жана талаптардын жыйындысын билдирет жана төмөнкүлөргө негиз болуп эсептелет:

- окуу уюштуруучу-усулдук документацияны иштеп чыгууга;
- бардык билим берүү уюдарынын кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүүсүн баалоого;
- менчиктин формасына карабастан кайсы мекемеге тиешелүү болбосун, кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу бардык билим берүүчү мекемелерге;
- Кыргыз Республикасынын аймагында тийиштүү адистиктер боюнча лицензиясы бар.

4. 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн Мамлекеттик билим берүү стандартынын негизги колдонуучулары болуп төмөнкүлөр эсептелет:

- аталган адистик боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу укугуна ээ болгон билим берүүчү уюмдардын администрациясы жана педагогикалык курамы;
- аталган адистик боюнча КОБОЖдун негизги билим берүү программаларын өздөштүрүүсү жана даярдык деңгээли боюнча өзүнүн окуу ишмердигин натыйжалуу ишке ашырууга жоопкерчиликтүү студенттер;
- тийиштүү кесиптик ишмердик жаатындагы адистердин жана жумуш берүүчүлөрдүн бирикмеси;
- Кыргыз Республикасынын билим берүү жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органынын тапшырмасы боюнча негизги билим берүү программаларын иштеп чыгууну камсыздоочу окуу-усулдук бирикмелер жана кеңештер;
- кесиптик орто билим берүүнү финансылык жактан камсыздоочу билим берүү жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар;
- кесиптик орто билим берүү системасында мыйзамдардын аткарылышына көзөмөл кылуучу, аккредитацияны жана кесиптик орто билим берүү жаатында сапатты көзөмөлдөөнү ишке ашыруучу билим берүү жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар;
- Билим берүү программаларын жана уюмдарды аккредитациялоону ишке ашыруучу аккредитациялык агенттиктер.

3-бап. Адистиктин жалпы мүнөздөмөсү

5. 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүү формасы:

- күндүзгү;
- күндүзгү-сырттан (кечки);
- сырттан

6. Орто жалпы билим берүүнүн базасында күндүзгү формада окутууда кесиптик орто билим берүү адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүүнүн ченемдик мөөнөтү 1 жыл 10 айдан кем эмес убакытты түзөт. Аталган кесиптик билим берүү программасын негизги жалпы билим берүүнүн базасында ишке ашырууда өздөштүрүүнүн белгиленген ченемдик мөөнөтү 1 (бир) жылга узартылат.

7. Кесиптик орто билим берүүнүн программасына интеграцияланган орто жалпы билим берүүнүн билим берүү программасын (10-11-класстар) ишке ашырууда, орто билим тууралуу документ (аттестат) берилбейт, ал эми предметтер боюнча баалар кесиптик орто билими тууралуу документке (дипломго) коюлат.

8. Абитуриент тапшырып жатканда төмөнкү документтердин бирине ээ болуусу керек:

- жалпы орто билими тууралуу аттестат;
- негизги жалпы билими тууралуу күбөлүк.

9. Окутуунун сырттан жана күндүзгү-сырттан (кечки) формасы боюнча маркетинг даярдоодо, ошондой эле окутуунун ар кыл формаларын айкалыштырууда, кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүү мөөнөтү кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан окутуунун күндүзгү формасында белгиленген ченемдик өздөштүрүү мөөнөтүнө салыштырмалуу алты айга узартылат.

Кесиптик орто билим берүүнү ишке ашыруучу билим берүү уюму кайра аттестациялоонун жыйынтыгы боюнча башка адистик боюнча жогорку кесиптик же орто кесиптик билим алууда студент өздөштүргөн (өтүлгөн) айрым дисциплиналар (модулдар) жана (же) айрым практикалар боюнча окутуунун жыйынтыгын толугу менен же айрым-айрым кайрадан тапшырта алат.

Негизги кесиптик орто билим берүү программасын өздөштүрүүнүн башка ченемдик мөөнөттөрү башка ченемдик-укуктук актылар аркылуу бекитилет.

10. Окутуунун күндүзгү формасы боюнча маркетинг даярдоодо негизги кесиптик орто билим берүү программасын өздөштүрүүнүн эмгек жүгү 120 кредиттен кем эмес. Бир окуу семестринин эмгек жүгү 30 кредиттен кем эмес өлчөмгө барабар (окуу процесси эки семестр деп түзүлгөндө).

Бир кредит студенттин окуу ишинин 30 саатына барабар (анын ичинде, аудиториялык, өз алдынча иши жана аттестациянын бардык түрлөрү).

Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окутуу формасы боюнча негизги кесиптик билим берүү программаларынын, ошондой эле окутуунун ар кыл формасын айкалыштырууда жана аралыктан билим берүү технологияларын колдонгон учурда эмгек жүгү бир окуу жылында 45 кредиттен кем болбошу керек.

11. 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча инсанды окутуу жана тарбиялоо жаатындагы негизги кесиптик орто билим берүүнүн окутуудагы максаты.

Окутуу жаатында 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын максаты болуп төмөнкүлөр эсептелет:

- кызыкдар тараптардын – жумуш берүүчүлөрдүн талаптарына ылайык, официанттардын, бармендердин, сомельелердин эмгек рыногунда ийгиликтүү иштөөсү үчүн, атаандашууга мүмкүндүк берүүчү ишин уюштурууда алардын жалпы жана кесиптик компетенцияларын өнүктүрүү коомдук тамактануу уюмдарында тейлөөнү уюштуруу, келгендерди тосуп алуу, залды шөкөттөө, сервировкалоо, кафелерде, ресторандарда, барларда тейлөө процессин уюштуруу, тематикалык кечелерди уюштуруу боюнча квалификациялуу адисти – ортоңку звенодогу менеджерди даярдоо.

Инсанды тарбиялоо жаатында кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик орто билим берүү программасынын максаты болуп төмөнкүлөр эсептелет:

- максатка умтулуусу, уюштургучтугу;
- эмгекти сүйүү жана жоопкерчилик;
- жарандуулук, коммуникативдүүлүк, толеранттуулук
- жалпы маданиятын жогорулатуу.

12. 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердиги жааты өзүндө төмөнкүлөрдү камтыйт: коомдук тамактануу кызматтарында калктын реалдуу жана болжолдуу керектөөлөрүн канаттандырууга багытталган ар кандай типтеги жана класстагы коомдук тамактануу ишканаларында тейлөөнү уюштуруу.

13. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердигинин объектиси болуп төмөнкүлөр эсептелет:

- коомдук тамактануу уюмдарынын кызматтары;
- коомдук тамактануу уюмдарынын кызмат көрсөтүүсүн уюштуруу процесстери;
- коомдук тамактануу продукциясы;
- өндүрүүчүдөн (аткаруучудан) керектөөчүгө чейин продукцияны жана кызматтарды жеткирүүнү маалыматтык камсыздоо;
- баштапкы эмгек жамааттары.

14. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердигинин түрлөрү болуп төмөнкүлөр эсептелет:

- Коомдук тамактануу уюмдарында азыктанууну уюштуруу;

- Коомдук тамактануу уюмдарында тейлөөнү уюштуруу;
- Коомдук тамактануу уюмдарында маркетингдик ишмердик;
- Коомдук тамактануунун продукцияларынын жана кызматтарынын сапатын текшерүү.

15. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердигинин милдеттери:

Коомдук тамактануу уюмдарында тамактанууну уюштуруу:

- азык-түлүк товарларын, чийки заттарды, жарым фабрикаттарды ассортименттик мүнөздөмөсү боюнча коомдук тамактануу продукциясын иденттүүлүгүн аныктоо, алардын сапатын баалоо;
- азык-түлүк товарларынын жана чийки заттын сакталуусун камсыздоо үчүн сактоо шарттарын жана мөөнөтүн текшерүү, товардын бузулуусун аныктоо жана жокко чыгарып салуу;
- буюртманы аткаруу үчүн зарыл болгон технологилык эсептөөлөрдү жүргүзүү; товарларды алып келүүгө келишимди жазып чыгуу жана түзүү;
- продукцияны кабыл алуу; өнүдүрүштүн технологилык процессин персоналдын аткаруусун текшерүү;
- коомдук тамактануунун түрүн, тибин жана классын аныктоо.

Коомдук тамактануу уюмдарында телөөнү уюштуруу:

- тейлөөгө карата даярдык процессин уюштуруу, ишке ашыруу жана көзөмөлгө алуу;
- коомдук тамактануу уюмдарында тейлөө процессин камсыздоо үчүн зарыл болгон маалыматтык ресурстарды тандоо, шөкөттөө жана пайдалануу;
- тейлөө сапатынын көрсөткүчтөрүп тандоо жана аныктоо;

Коомдук тамактанууну уюмдарында маркетингдик ишмердик

- коомдук тамактануу кызматтарына суроо-талапты аныктоо, иликтөө жана калыптандыруу; рынокко сегментация жүргүзүү;
- рынокко маркетингдик изилдөө жүргүзүүгө катышуу, маркетингдик маалыматты чогултуу жана анализдөө;
- баалар тууралуу маалыматты чогултуу жана анализдөө, маркетингдик маалыматты иштеп чыгуу;
- атаандаштыкка жөндөмдүүлүктүн көрсөткүчтөрүн тандоого, аныктоого жана анализдөөгө катышуу (сапат, баа).

Коомдук тамактануу продукцияларынын жана кызмат көрсөтүүлөрүнүн сапатын текшерүү

- ар кандай категориялардын жана түрлөрдүн стандарттарынын түзүлүшүн анализдөө;
- ченемдик-укуктук база менен иштөө;
- коомдук тамактануу продукциясын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын текшерүү жаатында ченемдик документтердин жана мамлекеттик мыйзамдардын талаптарына ылайык продукцияны жана кызмат көрсөтүүнү текшерүүгө катышуу;

- коомдук тамактануу продукцияларын жана кызмат көрсөтүүлөрдү идентификациялоо, фальсификацияга жол бербөө боюнча чараларды ишке аышуу.

16. Кесиптик орто билим берүүдө 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүргөн бүтүрүүчү төмөнкүлөргө даяр:

- жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүүгө;

- кыска мөөнөттө жогорку кесиптик билим берүүдө даярдоонун тийиштүү жана тектеш багыттары боюнча жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программасын өздөштүрүү:

- 600100 – «Сервис»;

-740300 – «Продукциянын технологиясы жана коомдук тамактанууну уюштуруу»

4-бап. Негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу шарттарына карата жалпы талаптар

17. Кесиптик орто билим берүүнү ишке ашыруучу билим берүү уюмдары адистик боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өз алдынча иштеп чыгышат. Негизги кесиптик билим берүү программасы адистик боюнча тийиштүү Мамлекеттик билим берүү стандартынын, квалификациялардын улуттук алкагында, квалификациялардын тармактык/сектордук жана кесиптик стандарттардын (эгер болсо) алкактарында иштелип чыгат.

Кесиптик орто билим берүүнү ишке ашыруучу билим берүүчү уюмдар билим берүүнүн саатынын кепилдигин камсыздоо боюнча сунуштарга ылайык илим, маданият, экономика, техника, технология жана социалдык чөйрөдө болуп жаткан өнүгүүлөрдү эске алуу менен негизги кесиптик билим берүү программасын кеминде 5 жылда бир жолу төмөнкүчө жаңылантып турууга милдеттүү:

- бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын камсыздоо боюнча стратегияны иштеп чыгуу;

- билим берүү программаларынын мониторинги, мезгилдүү рецензиялануусу;

- студенттердин билимдеринин жана билгичтиктеринин деңгээлин, бүтүрүүчүлөрдүн компетенцияларын так макулдашылган критерийлердин негизинде баалоонун объективдүү процедураларын иштеп чыгуу;

- окутуучулар курамынын сапатын жана компетенттүүлүгүн камсыздоо;

- бардык ишке ашырылуучу билим берүү программаларын жетиштүү ресурстар менен камсыздоо, аларды колдонуунун натыйжалуулугун көзөмөлдөө, ошондой эле окуучуларды сурамжылоо;

- өз ишмердигин (стратегиясын) баалоо жана башка билим берүүчү уюмдар менен салыштыруу үчүн макулдашылган критерийлер боюнча байма-бай өзүн текшерип туруу;

- өз ишмердигинин, пландарынын, инновацияларынын жыйынтыгы тууралуу коомчулукка маалымдоо.

18. Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо кезектеги, аралык жана жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестацияларды камтууга тийиш.

Студенттердин кезектеги аттестациясы кесиптик орто билим берүүнү ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан аныкталган (педагогикалык кеңеште бекитилген) баалоонун модулдук-рейтингдик системасынын негизинде жүргүзүлөт.

Студенттердин аралык аттестациясы ар бир семестрдин аягында жүргүзүлөт жана бардык дисциплиналар боюнча семестрдеги кезектеги аттестациянын жыйынтыгы боюнча жыйынтыктоочу баа (экзамендик аттестация) коюлат.

Бүтүрүүчүлөрдүн жыйынтыктоочу мамлекеттик төмөнкүдөй мамлекеттик аттестациялык сынактардын түрүнөн турат: ар бир дисциплина боюнча жыйынтыктоочу экзамен, адистик боюнча жыйынтыктоочу дисциплина аралык экзамен жана/же бүтүрүүчү квалификациялык иш.

Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация Кыргыз Республикасынын Өкмөтү тарабынан аныкталган тартипте жүргүзүлөт.

Негизги кесиптик билим берүүчү программанын этаптык жана акыркы талаптарына студенттердин персоналдык жетишкендиктеринин туура келүүсүн кезектеги, аралык аттестациялоо жана бүтүрүүчүлөрдүн жыйынтыктоочу аттестациясы үчүн билимдерди, билгичтиктерди жана өздөштүрүлгөн компетенциялардын деңгээлин баалоо үчүн типтүү тапшырмаларды, текшерүү иштерин, модулдук тесттерди камтыган баалоочу каражаттардын базасы түзүлөт. Баалоо каражаттарынын базасы кесиптик орто билим берүүнү жүзөгө ашыруучу билим берүүчү уюм тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

Аттестацияга академиялык карызы жок, окуу планында каралган окуу курсун толугу менен аяктоочу бүтүрүүчүгө жол берилет.

Окутуунун бүт мезгилинде кесиптик циклдеги базалык дисциплиналар боюнча 2ден көп эмес курстук ишти (долбоор) аткаруу керек.

Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация Кыргыз Республикасынын Өкмөтү тарабынан аныкталган тартипте өткөрүлөт.

19. Негизги кесиптик билим берүү программасын иштеп чыгууда бүтүрүүчүлөрдүн жалпы компетенцияларын калыптандырууда кесиптик орто билим берүүнү ишке ашыруучу билим берүүчү уюмдун мүмкүнчүлүктөрү аныкталышы керек (мисалы, социалдык карым-катышуу, өз алдынча уюштуруу жана өз алдынча башкаруу, системдик-ишмердик мүнөзүндөгү). Кесиптик орто билим берүүнүн билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмдар төмөнкүлөргө милдеттүү:

- өзүнүн социо-маданий чөйрөсүн калыптандырууга;
- инсандын ар тараптуу өнүгүүсү үчүн зарыл болгон шарттарды түзүүгө;
- окуу процессинин социалдык-тарбиялык компонентин, анын ичинде, студенттик өз алдынча башкарууну, студенттердин коомдук уюмдардын ишине катышуусун, спорттук жана чыгармачыл клубдарды, илимий студенттик коомдорду өнүктүрүүгө өбөлгө түзүүгө.

20. Кесиптик орто билим берүүдө билим берүүнүн программасын ишке ашыруучу билим берүүчү уюмдардын негизги кесиптик билим берүү

программасы студенттин тандоосу боюнча дисциплинаны камтышы керек. Студенттин тандоосу боюнча дисциплинаны калыптандыруунун тартибин кесиптик орто билим берүүдө билим берүүнүн программасын ишке ашыруучу билим берүүчү уюмдун педагогикалык кеңеши аныктайт.

21. Кесиптик орто билим берүүдө билим берүүнүн программасын ишке ашыруучу билим берүүчү уюм төмөнкүлөргө милдеттүү:

- студенттерди өзүнүн окуу программасын түзүүгө катышууга реалдуу мүмкүнчүлүктөр менен камсыздоо;

- негизги кесиптик билим берүү программасын калыптандырууда студенттерди алардын укуктары жана милдеттери менен тааныштыруу;

- студенттерге алар тандап алган дисциплина милдеттүү болуп эсептелерин, ал эми алардын суммалык эмгек жүгү окуу планында каралгандан кем болбошу керектигин түшүндүрүү.

22. Негизги кесиптик билим берүү программасында каралган студенттин тандоосу боюнча окуу дисциплинасын өздөштүрүүгө бөлүнгөн окуу убактысынын көлөмүнүн алкагында, студенттер конкреттүү дисциплинаны тандап алууга укуктуу.

23. Студенттер кесиптик орто билим берүүдө билим берүүнүн программасын ишке ашыруучу билим берүүчү уюмдардын негизги кесиптик билим берүү программасында каралган бардык тапшырмаларды белгиленген мөөнөттө аткарууга милдеттүү.

24. Негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүүдө натыйжага жетишүү максатында студенттер студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүдө, коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачыл клубдардын, студенттик илимий коомдордун иштерине катышууга милдеттүү.

25. Студенттин окуу жүктөмүнүн максималдык көлөмүндө жумасына 45 саат белгиленген, анын ичинде бардык аудиториялык жана аудиториядан тышкаркы (өз алдынча) окуу иштеринин бардык түрлөрү каралган.

Окутуунун күндүзгү формасында аудиториялык сабактардын жумалык көлөмү адистиктин өзгөчөлүгүн эске алуу менен Мамлекеттик билим берүү стандартында аныкталат жана ар бир дисциплинаны окуп үйрөнүүгө бөлүнгөн жалпы көлөмдүн 35 пайызынан кем эмес бөлүгүн түзөт.

Окуу дисциплинасы боюнча өз алдынча иштерге бөлүнгөн саатка аталган дисциплина боюнча экзаменге (модулга) даярданууга бөлүнгөн убакыт да кирет.

26. Окутуунун күндүзгү-сырттан (кечки) формасында аудиториялык сабактын көлөмү жумасына 16 сааттан кем болбошу керек.

27. Сырттан окуу формасында студент мугалим менен сабак өтүүгө жылына 150 сааттан кем эмес көлөмдө камсыздалышы керек.

28. Окуу жылындагы каникулдук убакыттын жалпы көлөмү 10 жуманы, анын ичинде кыш мезгилинде эки жумадан кем эмес убакытты түзүшү керек.

5-бап. Негизги кесиптик билим берүү программасына коюлуучу талаптар

30. 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча бүтүрүүчү негизги кесиптик билим берүүнүн максаттарына жана кесиптик орто билим берүүнүн Мамлекеттик билим берүү стандартынын 11- жана 16-пункттарында белгиленген кесиптик ишмердиктин милдеттерине ылайык төмөнкү компетенцияларга ээ болууга тийиш:

а) жалпы (ЖК):

ЖК 1. Жеке ишмердигин уюштурууну, кесиптик ишмердикти аткаруунун усулдарын жана ыкмаларын тандоону, алардын натыйжалуулугун жана сапатын баалоону билүү;

ЖК 2. Көйгөйлөрдү чечүү, стандарттык жана стандарттык эмес кырдаалдарда чечим кабыл алуу, демилге көтөрүү жана жоопкерчиликтүүлүк;

ЖК 3. Кесиптик жана жеке өнүгүүнүн кесиптик милдеттерин натыйжалуу аткаруу үчүн маалыматты издөө, түшүндүрүү жана колдонуу;

ЖК4. Кесиптик ишмердикте маалыматтык-коммуникативдик технологияларды пайдалануу;

ЖК5. Команда менен иштөө, кесиптеши, жетекчилик, кардарлар менен натыйжалуу баарлашуу;

ЖК6. команда мүчөлөрүнүн (кол алдындагылардын) иши жана аларды жумуш ордуларында окутуу, тапшырмаларды аткаруунун жыйынтыгына жоопкерчиликти өз мойнуна алуу;

ЖК7. Өзүнүн инсандык жана кесиптик өнүгүүсүн башкаруу, кесиптик ишмердигинде эмгек шарттарынын жана технологияларынын өзгөрүүсүнө ыңгайлашуу;

ЖК8. Кичине жамааттарды уюштуруу-башкаруучу иштерине даяр болуу.

б) кесиптик (КК), кесиптик ишмердиктин негизги түрлөрүнө ылайык:

Коомдук тамактануу уюмдарында тамактанууну уюштуруу:

КК1. Керектөөчүнүн буюртмасына ылайык коомдук тамактануу продукциясын өндүрүү боюнча уюмдун мүмкүнчүлүктөрүн анализдөө;

КК2. Керектөөчүлөрдүн буюртмаларын аткарууну уюштуруу;

КК3. Буюртманы аткаруунун сапатын текшерүү;

КК4. Коомдук тамактануу уюмунун ишмердигинин натыйжалуулугун баалоого катышуу;

Коомдук тамактануу уюмдарында тамактанууну уюштуруу:

КК5. Керектөөчүнүн кабыл алуусуна карата коомдук тамактануу уюмдарын даярдоону уюштуруу жана текшерүү;

КК6. Керектөөчүлөрдү тейлөө боюнча официанттардын, бармендердин, сомьеленин жана башка кызматкерлердин ишин башкаруу;

КК7. Буюртмага жана белгиленген талаптарга ылайык, тейлөө менен алектенген жумушчулардын санын аныктоо;

КК8. Коомдук тамактануу уюмдарында тейлөө процессин маалыматтык камсыздоону ишке ашыруу;

КК9. Керектөөчүлөрдү тейлөөнүн натыйжалуулугун анализдөө;

КК10. Сапатты, тейлөөнү жогорулатуу боюнча сунуштарды иштеп чыгуу жана сунуштоо;

Коомдук тамактануу уюмдарындагы маркетингдик ишмердик:

КК11. Коомдук тамактануу уюмунун продукцияларын жана кызмат көрсөтүүлөрдү керектөөчүлөрдүн муктаждыктарын аныктоо;

КК12. Коомдук тамактануудагы кызмат көрсөтүүгө суроо-талаптарды калыптандыруу, аларды сатууга шык берүү;

КК13. Уюм тарабынан жасалуучу коомдук тамактануу продукциясынын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн атаандаштыкка жөндөмдүүлүгүн баалоо.

Коомдук тамактануу продукцияларынын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын текшерүү:

КК14. Ченемдик документтердин талаптарынын аткарылышын жана кызмат көрсөтүүдө жана продукцияны сатууда өлчөөнү жүргүзүүнүн тууралыгын текшерүү;

КК15. Коомдук тамактануу уюмдарында продукцияга өндүрүштүк текшерүү жүргүзүү;

КК16. Коомдук тамактануудагы кызмат көрсөтүүлөрдү текшерүү жүргүзүү.

30. Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик программасы өзүндө төмөнкү блокторду жана окуу циклдери камтыйт:

1-блок. "Дисциплиналар (модулдар)":

- 1) жалпы гуманитардык цикл;
- 2) математикалык жана табигый-илимий цикл;
- 3) кесиптик цикл;
- 4) дене тарбия;

2-блок "Практика";

3-блок "Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация".

Кесиптик орто окуу жайы мамлекеттик билим берүү стандартынын талаптарына ылайык негизги билим берүү программасын иштеп чыгат жана улуттук квалификациялардын алкагына ылайык окутуунун натыйжасына жетишүү үчүн жоопкерчиликтүү.

Негизги билим берүү программасынын ар бир блогуна тиешелүү болгон дисциплиналардын (модулдардын) жыйындысы жана алардын эмгек жүгүн кесиптик орто окуу жайы өз алдынча, блокто көрсөтүлгөн көлөмгө

жараша, квалификациялардын улуттук алкагында каралган окутуунун натыйжаларынын жыйындысы түрүндө аны өздөштүрүүнүн жыйынтыгына карата талаптарды эске алуу менен аныктайт.

Негизги кесиптик билим берүү программасы жалпы гуманитардык циклдеги милдеттүү дисциплиналардын ишке ашырылышын камсыздашы керек, алардын тизмеси жана эмгек жүгү Кыргыз Республикасынын билим берүү жана илим жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы тарабынан аныкталат. Көрсөтүлгөн дисциплиналардын мазмуну жана аларды ишке ашыруу тартиби тийиштүү адистик боюнча кесиптик орто билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандарты тарабынан аныкталат.

Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик программасы аталган Макетке тиркелүүчү түзүлүшкө ылайык иштелип чыгат (1-тиркеме).

31. Дисциплиналардын ар бир цикли базалык (милдеттүү) жана элективдик бөлүктөргө ээ болууга тийиш. Элективдик бөлүгү студенттерге дисциплинанын базалык бөлүгүнүн мазмунунда аныкталуучу билимдерин, жөндөмдөрүн жана көндүмдөрүн кеңейтүүгө, тереңдетүүгө мүмкүндүк бериши керек. Элективдик бөлүк кесиптик орто окуу жайы тарабынан, ишке ашырылуучу кесиптик билим берүү программасынын өзгөчөлүгүнө негизделүү менен аныкталат.

Милдеттүү бөлүгүнүн көлөмү, мамлекеттик аттестациянын көлөмүн эске албаганда, негизги билим берүү программасынын жалпы көлөмүнүн 50 пайызынан көп эмес көлөмүн түзүшү керек.

Кесиптик орто окуу жайы ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелген адамдарга (алардын арыздары боюнча), алардын психикалык-физикалык өнүгүүсүн, жекече мүмкүнчүлүктөрүн эске алуу менен негизги билим берүүчү программа боюнча окууга жана зарыл болсо, алардын мүчүлүштөрүн оңдоону жана көрсөтүлгөн адамдардын социалдык ыңгайлашуусун камсыздоочу мүмкүнчүлүк бериши керек.

32. Адистиктин негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу окутулуп жаткан дисциплинанын профилине туура келүүчү базалык билимге ээ болгон жана системдүү түрдө илимий жана (же) илимий-усулдук ишмердик менен алектенген педагогикалык кадрлар тарабынан камсыздалышы керек.

Кесиптик циклдеги окутуучулар Кесиптик циклдеги окутуучулар даярдоо багытындагы жогорку кесиптик билимге ээ болууга тийиш. Окутуучулук ишмердикке он жылдан ашуун өндүрүштүк стажы бар, ошондой эле бакалавр академиялык даражасы бар адамдарга жол берилет.

Кесиптик циклдеги окутуучулардын сапаттык курамын баалоодо 10 жылдан ашуун тажрыйбасы бар өндүрүшчүлөр эске алынат.

33. Адистиктин негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу ар бир студентке негизги кесиптик билим берүү программасынын толук тизмеси боюнча түзүлүүчү маалыматтар базасына жана китепкана фондоруна жеткиликтүү болуусу камсыздальшы керек. Кесиптик орто билим берүүнү ишке ашыруучу билим берүү уюмунун билим берүү программасы лабораториялык практикумдарды жана практикалык сабактарды камтууга тийиш (калыптануучу компетенцияларды эске алуу менен аныкталат).

Студенттердин негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу үчүн зарыл болгон окуу адабияты жана/же электрондук адабият менен камсыз болуусу бир студентке 0,5 экземпляр – нормативинде, лабораториялык, практикалык жана курстук иштерге усулдук көрсөтмөлөр бир студентке 1 экземплярдан туура келиши керек. Окуу маалыматынын булактары заманбап талаптарга жооп бериши керек. Билим берүү процессинде мыйзамдык актылар, ченемдик документтер, кесиптик-багытталган мезгилдүү басма материалдары колдонулушу керек.

34. Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүүчү уюмдар колдонуудагы санитардык жана өрткө каршы эрежелерге жана ченемдерге ылайык, кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмдардын окуу планында каралгандай, студенттин практикалык даярдоонун бардык лабораториялык, дисциплиналык жана дисциплина аралык даярдоонун түрлөрүн өткөрүүнү камсыздоочу материалдык-техникалык базага ээ болууга тийиш (адистиктердин негизги кесиптик билим берүү программасы үчүн маанилүү материалдык-техникалык камсыздоо көрсөтүлөт, мисалы: полигондор, технологиялык лабораториялар, студиялар ж.б., ошондой эле окутуунун техникалык каражаттары менен жабдылууга болгон ченемдик талаптар – студент/компьютер, студент-жабдуу ж.б. катышы).

Адистик боюнча ОПОПту ишке ашыруучу КООЖ колдонуудагы санитардык-техникалык ченемдерге туура келүүчү Мамлекеттик талаптарды ишке ашырууну камсыздоочу материалдык-техникалык базага ээ болушу керек.

Адистик боюнча ОПОПту ишке ашыруу студенттин лабораториялык жана практикалык иштерин, анын ичинде, милдеттүү компонент катары, персоналдык компьютерлерди колдонуу менен практикалык тапшырмаларды аткаруусун камсыздоого (*Туркеме 3*).

35. Бүтүрүүчү квалификациялык иштердин мазмунуна, көлөмүнө жана түзүлүшүнө болгон талаптар Кыргыз Республикасынын Өкмөтү тарабынан аныкталуучу, кесиптик билим берүүчү билим берүү уюмдарынын

бүтүрүүчүлөрүнүн жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациясын жүргүзүү тартибин эске алуу менен кесиптик орто окуу жайы тарабынан аныкталат.

№	Окуу циклдери жана алардын негиздеринин долбоорлук натыйжасы	Орто жалпы билим берүү базасында окутуунун ар кыл мөөнөттөрүндөгү эмгек жүгү, кредиттер (зачеттук бирдиктер)	Болжолдуу программаларды, окуу китептерин жана окуу колдонмолорун иште чыгуу үчүн дисциплиналардын тизмеси	Калыптануучу компетенцияларды коддору
		2жыл 6 ай		
1-блок	I. Жалпы гуманитардык цикл	16		
	<p>Базалык бөлүк. Базалык циклди үйрөнүүнүн натыйжасында студент төмөнкүлөрдү билиши керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кесиптик багыттагы тексттерди окуу, жазуу жана сөздүк менен которуу үчүн зарыл болгон кыргыз тили, орус тили жана чет тили боюнча лексикалык (1000-1200 лексикалык бирдик) жана грамматикалык минимумду; - - расмий-иштиктүү жазуу кебинин ченемдерин; - тексттик маалыматты иштеп чыгуунун негизги ыкмаларын; - иштиктүү документтерди жазуунун негизги эрежелерин; - Кыргызстандын тарыхый өнүгүүсүнүн мыйзам-ченемдүүлүктөрүн, анын дүйнөлүк коомчулук системасында алган ордун; - адамдын жана коомдун турмушунда «Манас» эпосунун орду, анын идеясы жана мазмунун; адам 	13	<p>Кыргыз тили жана адабияты</p> <p>Орус тили</p> <p>Чет тили</p> <p>Кыргызстандын тарыхы</p> <p>Манас таануу</p>	ЖК1 –ЖК8

менен коомдун карым-катышуусунун мыйзам-ченемдүүлүктөрүн; адамды жана табиятты;
- адам жана коом, адам жана табият карым-катышынын негизги мыйзам-ченемдерин.

жасай алат:

- кесиптик жана күнүмдүк темаларга өзүнүн жазуу жана оозеки кебин кыргыз, орус жана чет тилдеринде логикалык жактан туура, аргументтүү жана ачык кура алат;

- оозеки жана жазуу кебин өз алдынча жакшыртып, сөздүк корун толуктай алат;

- кесиптик багыттагы кыргызча, орусча, чет тилдеги тексттерди сөздүк менен которо алат;

- кыргыз, орус, чет тилдеринде диалог, монолог түзө алат;

- тарыхый процесстердин себеп-натыйжалык байланыштарын жана мыйзам-ченемдүүлүктөрүн аныктайт, анализдей алат;

- оозеки чыгармачылыктын шедеврлери, адамзаттын бай эпикалык мурасынын ичинде «Манас» эпосунун ордун жана маанисин түшүндүрүп бере алат;

- «Манас» эпосунун идеяларын турмушунда колдоно алат.

ээ болушу керек:

- кыргыз, орус жана чет тилдеринде баарлашуу көндүмдөрүнө;

- коммуникациянын натыйжалуу усулдарына;

кыргыз, орус жана чет тилдеринде сабаттуу жазуу жана оозеки кептин көндүмдөрүнө;

- тарыхый адабият менен иштөө, ата мекен тарыхынын эстеликтерин жана булактарын изилдөө көндүмдөрүнө;

- тарыхый көрүнүштөрдү анализдөө усулдарына жана ыкмаларына;

	<ul style="list-style-type: none"> - өз алдынча иштөө жана өз алдынча башкаруу көндүмдөрүнө; - алган билимдерин билим берүү жана кесиптик ишмердикте маселелерди чечүү процессинде колдонуу жөндөмүнө. 			
	Элективдик бөлүгү	3		
	II. Математикалык жана табигый-илимий цикл	8		
	Базалык бөлүк	6		
	<p>Циклдин базалык бөлүгүн окуп үйрөнгөндөн кийин студент төмөнкүлөрдү билиши керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маалыматты математикалык иштеп чыгуунун негизги ыкмалары; - саноо системаларын; - математикалык статистика усулдарын; - алгебра менен геометриянын негиздерин; - республиканын табигый шарттарын калыптандыруунун мыйзам-ченемдери тууралуу, аймактын калыптануу тарыхын, рельефтин түүлүшүн, климаттын калыптануусунун өзгөчөлүктөрү тууралуу; - дарыялардын, көлдөрдүн, жер алдындагы суулардын, мөңгүлөрдүн пайда болуусу, таралуусунун мыйзам-ченемдери тууралуу, суунун кору, анын заманбап колдонуудагы түзүлүшү тууралуу; - Топурак-өсүмдүк кыртыштын калыптануу өзгөчөлүктөрү тууралуу, жер ресурстарынын таралуусу, алардын заманбап колдонулушу жана экологиялык абалы тууралуу; - жаныбарлар дүйнөсү, алардын заманбап экологиялык абалы, аларды коргоо тууралуу; - ландшафттардын таралуу мыйзам-ченемдери, Кыргызстандагы корголуучу аймактар тууралуу; 	2	Информатика	ЖК1 – ЖК8
		2	Кесиптик математика	
			Кыргызстандын географиясы	

- Кыргыз Республикасынын социалдык-экономикалык өнүгүүсүнүн табигый жана социалдык-экономикалык өбөлгөлөрү.

- калк жана эмгек ресурстары, калктын жашоо деңгээлин көтөрүүгө багытталган социалдык саясат, миграциялык процесстер тууралуу;

- отун-энергетикалык өнөр жайынын географиясы, түстүү металлургия, машина куруу, азык, жеңил өнөр жайы, курулуш материалдарынын өндүрүшү тууралуу;

- өнөр жай тармактарын өнүктүрүүнүн, жайгаштыруунун жана келечек көйгөйлөрү;

- республиканын айыл чарбасын өнүктүрүүнүн экономикалык-географиялык маселелери тууралуу;

- өлкөнүн эл чарбасы комплексинде айыл чарбасынын ролу тууралуу;

- эл чарбасындагы транспорттун мааниси тууралуу, географиядагы өзгөрүүлөр, абалы жана келечектеги өнүгүүсү тууралуу;

- рекреациялык ресурстар, туризмдин тармактарынын жайгашуусу, Кыргызстандагы курорттук чарбаны жана туризмди өнүктүрүү көйгөйлөрү тууралуу;

- негизги тышкы-экономикалык байланыштар, тышкы экономикалык карым-катышууну өнүктүрүү келечеги тууралуу;

- КР экономикалык-географиялык райондору, ички айырмачылыктары, райондордун адистешүүсү тууралуу.

жасай алат:

- кесиптик тапшырмаларды аткаруу үчүн математикалык усулдарды колдонуу;

- жакындатылган эсептөөлөрдү аткаруу;

- маалыматты жана изилдөөнүн жыйынтыгын элементардык статистикалык иштеп чыгуу, алынган маалыматтарды графикалык түрдө көрсөтүү;

<ul style="list-style-type: none"> - карта менен иштөө жана аларды анализдөө; - коллективде, анын ичинде дисциплина аралык долбоорлордо иштөө; - маалыматты кабылдоо, жалпылоо жана анализдөө, максат коюу жана ага жетишүү жолдорун тандоо; - илимде, техникада жана технологияда, кесиптик чөйрөдө социалдык-экономикалык кесепеттерди анализдөө жана баалоо; <p>ээ болууга тийиш:</p> <ul style="list-style-type: none"> - маалыматты математикалык иштеп чыгуунун негизги усулдарына; - математикалык логиканын усулдарына; - географиялык карталар менен иштөө усулдарына; - курчап турган чөйрө тууралуу илимий билимдердин бүтүндөй системасына, жашоонун баалуулуктарында багытталууга жөндөмдүү; -комплексүү географиялык анализдин көндүмдөрүнө жана ыкмаларына, зарыл болгон аспаптарына; - баштапкы маалыматтарды чогултууда маалыматты чогултуу жана иштеп чыгуунун заманбап усулдарына; - КР жаратылышы, табигый шарттары, калкы жана чарбасы тууралуу илимий билимдердин бүтүндөй системасына; - республиканын жаратылышынын, аймактарынын табигый компоненттеринин, жаратылыштын заманбап геоэкологиялык абы тууралуу маалыматка; - өнөр жай тармактарынын, айыл чарба, транспорт жана туризм тармактарын өнүктүрүүнүн жана жайгаштыруунун заманбап абалы тууралуу маалыматка; - республиканын тышкы экономикалык байланыштары жана анын артыкчылыктуу багыттары тууралуу маалыматка; 			
--	--	--	--

	- табигый шарттар, ресурстар, калкы, республиканын региондорунун экономикалык абалы тууралуу маалыматка.			
	Элективдик бөлүгү	2		
	III. Кесиптик цикл	75		
	Базалык бөлүк	60		
	<p>Циклдин базалык бөлүгүн окуп үйрөнүүнүн натыйжасында студент</p> <p>билиши керек:</p> <p>- коомдук тамактануунун заманбап абалын жана өнүгүүсүнүн келечегин;</p> <p>уюмдун уюштуруучу-укуктук формаларын; материалдык-техникалык, сырьелук, каржылык ресурстардын тизмесин жана мүнөздөмөсүн, аларды натыйжалуу пайдалануунун көрсөткүчтөрүн, уюмдун өндүрүштүк, уюштуруучулук түзүлүшүн жана инфраструктурасын; негизги жана айлануудагы каражаттардын тизмесин, эмгек акынын нормаларын жана төлөө эрежелерин, өндүрүштүк программаны жана чарбалык ишмердиктин кубаттуулугун, баанын жаралуусунун, экономикалык көрсөткүчтөрүн, анын натыйжалуулугун баалоону; продукцияга (кызмат көрсөтүүгө) болгон бааны аныктоо механизмдери; эмгек акыны төлөөнүн формасы;</p> <p>- кесиптик ишмердик жаатында укуктук жөнгө салуу түшүнүгү; кесиптик ишмердик жаатында укуктук мамилелерди жөнгө салуучу мыйзам-ченем актыларынын жана башка ченемдик документтердин негизги жоболору; кесиптик ишмердик жаатындагы жумушчулардын укуктары жана милдеттери; юридикалык жактардын уюштуруучу-укуктук формалары; ишкерлик ишмердиктин субъектилеринин укуктук абалы; эмгек келишимин түзүүнүн тартиби</p>		<p>Уюмдун экономикасы</p> <p>Кесиптик коммуникация жаатындагы чет тили</p> <p>Кесиптик ишмердиктин укуктук камсыздалышы</p> <p>Бухгалтердик эсептөө негиздери жана коомдук тамактануудагы калькуляция</p> <p>Кесиптик ишмердиктеги маалыматтык технологиялар</p> <p>Товар таануу, коомдук тамактануу продукциясынын</p>	<p>ЖК1 – ЖК8 КК1-КК16</p>

	<p>жана аны токтотуунун негиздери; эмгек акыны төлөө эрежелери; калктын эмгек енен камсыздалуусунда мамлекеттик жөнгө салуунун ролу; жарандарды социалдык коргоо укугунун негиздери; кызматкердин дисциплинардык жана материалдык жоопкерчилиги түшүнүгү; административдик укук бузуулардын жана административдик жоопкерчиликтин түрлөрү; бузулган укуктардын ченемдери талаштарды чечүүнүн соттук тартиби;</p> <p>- бухгалтердик эсептин негиздери, түзүлүшү жана бухгалтердик баланстын түрлөрү, чарбалык операциялардын документтери, бухгалтердик отчеттуулук;</p> <p>- кесиптик ишмердикте маалыматтык жана телекоммуникациялык технологиялардын курамы, функциялары жана пайдалануу мүмкүнчүлүктөрү; маалыматты чогултуу, иштеп чыгуу, сактоо, берүү жана топтоо усулдары жана каражаттары; базалык системдик программалык продуктылар жана кесиптик ишмердик жаатындагы колдонмо программалардын продуктылары жана пакеттери; маалыматтык коопсуздукту камсыздоонун негизги усулдары жана ыкмалары;</p> <p>- жабдуулардын классификациясы, анын айрым топторунун мүнөздөмөсүн, багытталышын, аракеттенүү принциптерин, түзүлүшүнүн өзгөчөлүктөрүн, тандоо критерийин, коопсуз эксплуатациялоо эрежелерин; коомдук тамактануу уюмдарында эмгектин шарттарынын коопсуздугун камсыздоонун өзгөчөлүктөрүн; өндүрүштүк травматизмдин дана кесиптик оорулардын пайда болуу принциптерин жана аны профилактикасын;</p> <p>- чет тилинде кесиптик баарлашуунун оозеки жана жазуу формаларына ээ болуу үчүн зарыл болгон лексикалык (2500-2900 лексикалык бирдик) жана</p>		<p>гигиенасы жана санитариясы</p> <p>Коомдук тамактануу уюмдарынын техникалык жабдылышы жана эмгекти коргоо</p> <p>Коомдук тамактанууну стандартташтыруу, метрология, сертификатташтыруу жана сапатына көзөмөл</p> <p>Коомдук тамактануу уюмдарындагы тейлөө</p> <p>Коомдук тамактануу уюмдарындагы менеджмент</p> <p>Коомдук тамактануу продукциясын өндүрүүнү уюштуруу жана технологиясы</p> <p>Коомдук тамактануу уюмдарында</p>	
--	---	--	---	--

	<p>грамматикалык минимуму; иштиктүү баарлашуу үчүн чет тили: иштиктүү жазышууларды жүргүзүүнүн эрежелери, иштиктүү каттын стилинин жана тилинин өзгөчөлүктөрү, телефон менен сүйлөшүүнүн кептик маданияты, текст түзүү жана жарнамалык кызмат көрсөтүүнү (продуктуну) презентациялоонун эрежелери; атайын терминологиялык сөздүктөрдү колдонуу эрежелери; электрондук сөздүктөрдү колдонуу эрежелери;</p> <p>- товар таануунун негизги түшүнүктөрүн жана нормативдик базасын, азык-түлүк товарларынын ассортиментин, аларды сактоо шарттары жана мөөнөтү; технологиялык циклдин этаптары, коомдук тамактануудагы продукциянын ассортиментин жана классификациясын, кулинардык иштетүүнүн ыкмаларын, продукцияны каттоого алуу жана берүү, сактоо шарттары жана мөөнөтүн;</p> <p>- тейлөөнүн максаты, милдеттери, каражаттары, усулдары жана формалары; коомдук тамактануу кызматтарынын классификациясы; тейлөө этаптары; ар кандай типтеги жана класстагы коомдук тамактануу уюмдарындагы даярдык көрүү жана тейлөөнүн өзгөчөлүктөрү; кызмат көрсөтүүнүн атайын түрлөрү жана тейлөөнүн формалары, коомдук тамактануу уюмдары үчүн атайын жабдуулар; тейлөө залында керектөөчүлөрдү тейлөөнүн усулдарынын жана формаларынын мүнөздөмөсү, тамактарды жана суусундуктарды берүүнүн усулдары жана ыкмалары, сервис-бардан продукция берүүнүн техникасы; колдонулган идиштерди жана приборлорду жыйноо ыкмалары; кардарлар менен эсептешүү жүргүзүүгө талаптар; тейлөөчү персоналга карата талаптар, ар кандай типтеги жана класстагы коомдук тамактануу</p>		<p>маркетингдик изилдөөлөр</p>	
--	--	--	--------------------------------	--

уюмдарында тейлөөнүн өзгөчөлүктөрү; тейлөөнүн формалары жана кызмат көрсөтүүнүн атайын түрлөрү; коомдук тамактануу кызматынын маалыматтык камсыздалышы (меню, виолордун жана коктейлдердин картасы, жарнамалык каражаттар), аларды тандоо, толтуруу жана пайдалануу; тейлөөнүн сапатынын критерийлери жана көрсөткүчтөрү;

- адамдык ресурстар менен заманбап менеджменттин маңызы жана мүнөздүү өзгөчөлүктөрү, башкаруу усулдарынын системасын колдонуу менен натыйжалуу чечимдерди кабыл алуу, өз алдынча персоналдын эмгек ишмердигин мотивациялоо боюнча ишти жүргүзүү; коомдук тамактануунун бөлүмдөрүнүн ишин пландаштыруу жана уюштуруунун усулдары, уюмдун ички жана тышкы чөйрөлөрүн, коомдук тамактанууда уюмдун мотивациялык саясатын калыптандыруунун негиздери; башкаруу чечимдерин кабыл алуу жана ишке ашыруу процесстери, башкаруу стили жана менеджердин стили, менеджмент системасында жөнгө салуу жана текшерүү, менеджмент системасындагы лидерлик;
- маркетингдин максаты, милдеттери, принциптери, функциялары, концепциялары, объектилери, каражаттары, усулдары, уюмдун маркетинг чөйрөсү түшүнүгү жана түзүлүшү; коомдук тамактануу продукцияларынын жана кызмат көрсөтүүлөрүнүн жашоо циклинин өзгөчөлүктөрү: этаптары, маркетингдик иш-чаралар; коомдук тамактануу кызматынын маркетингинин өзгөчөлүктөрү; продукцияны жана коомдук тамактануу кызматтарын алдыга жылдыруу каражаттары жана усулдары; маркетинг комплекси, маркетинг ишмердигинин каражаттары жана усулдары, маркетинг стратегиясы; маркетингдик изилдөөлөр: түшүнүгү, мааниси, түрлөрү,

объектилери, усулдары, этаптары жана жүргүзүү эрежелери; маркетингдик маалыматты тандоо критерийлери жана булактары; продукциянын жана коомдук тамактануу кызматынын атаандаштыкка жөндөмдүүлүгүн баалоонун критерийлери жана көрсөткүчтөрү, баалоо методикасы;

- метрология түшүнүгүнүн негиздери; стандартташтыруу милдеттерин, анын экономикалык натыйжалуулугун; туура келүүсүн тастыктоо формаларын; жалпы техникалык жана уюштуруучу-методикалык стандарттар системасынын (комплекстеринин) негизги жоболору; техникалык жөнгө салуу, стандартташтыруу, метрология, туура келүүсүн баалоо жана тастыктоонун максаты, милдеттери, объектиси, субъектилери, каражаттары, принциптери жана усулдары, ченемдик-укуктук базасы; коомдук тамактануу продукциясынын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын текшерүү жаатындагы негизги түшүнүктөр, багытталышы, түрлөрү, майда түрлөрү, каражаттары, усулдары, сапатын текшерүүчү ченемдик-укуктук базасы, идентификациялоо түшүнүгү, түрлөрү, критерийлери, көрсөткүчтөрү жана усулдары; фальсикацияны табуу ыкмалары, анын кесепеттери жана алдын алуу чаралары;
- буюртманы аткаруу үчүн зарыл болгон ресурстарды кабыл алуу жана ишке даярдоо: чийки заттар, даяр продукция, идиш-аяк, приборлор, жабдуулар, ошондой эле аларды натыйжалуу пайдалануу; коомдук тамактануу продукциясынын чектелген ассортиментин даярдоого катышуу; буюртманы аткаруу үчүн зарыл болгон технологиялык эсептөөлөрдү жүргүзүү; товарларды алып келүүгө келишимдерди даярдоо жана түзүүгө катышуу; сапаты жана саны боюнча продукцияны кабыл алууну жүргүзүү; өндүрүштүн

<p>технологиялык процессин ишке ашырууну текшерүү; коомдук тамактануу продукцияларынын өндүрүш шарттарына, жабдууларга, өндүрүштүк персоналга, таңгактоого, транспорттоого, сактоого жана сатууга карата санитардык-эпидемиологиялык талаптардын аткарылышын текшерүү.</p> <p>жасай алат:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уюмдун ишмердигинин негизги экономикалык көрсөткүчтөрүн эсептөө; уюмдун ишмердигинин натыйжалуулугун баалоо; уюмдун материалдык-техникалык, чийки заттык, эмгектик жана каржы ресурстарын, аларды натыйжалуу пайдалануунун көрсөткүчтөрүн аныктоо; - ченемдик укуктук документтер менен иштөө, аларды кесиптик ишмердикте пайдалануу; жарандык, жарандык-процессуалдык, жана эмгек мыйзамдарына ылайык өз укуктарын коргоо, колдонуудагы мыйзамдардын талаптарын аткаруу; - кесиптик ишмердигинде бухгалтердик эсептердин маалыматын жана отчеттуулукту пайдалануу; - кесиптик багытталган маалыматтык системаларда маалыматты чогултуу, жайгаштыруу, сактоо, топтоо, өзгөртүп түзүү жана берүү технологиясын колдонуу; кесиптик ишмердигинде программалык, ошондой эле атайын камсыздоонун ар кандай түрлөрүн колдонуу; компьютердик жана телекоммуникациялык каражаттарды колдонуу; зарыл маалыматты издөө салуу; - коомдук тамактануу уюмдарында технологиялык жабдуунун түрүн аныктоо, аны көрсөтүлгөн талаптарды эске алуу менен туура пайдалануу; эмгекти коргоонун эрежелерин аткаруу; өндүрүштүк травматизмди жана кесиптик ооруларды алдын алуу; 			
--	--	--	--

- чет тилинде кесиптик багыттагы аңгемелешүү жүргүзүү (диалог, сүйлөшүүлөр); кесиптик тематика боюнча монологдук сүйлөө түзүү жана ишке ашыруу (презентации, сөз сүйлөө, көрсөтмө берүү); чет тилинде иштиктүү жазышууларды жүргүзүү; чет тилинде сервис чөйрөсү үчүн мүнөздүү болгон жумушчу документацияны түзүү жана толтуруу; жарнамалык жарыялардын тексттерин чет тилинде түзүү; сөздүктөрдү, маалымдамаларды жана маалыматтын башка булактарын кесипкөй пайдлануу; заманбап компьютердик котормо программаларын колдонуу; чет тилинен орус же кыргыз тилдерине, ошондой эле орус же кыргыз тилинен чет тилине кесиптик мүнөздөгү тексттерди жазуу түрүндө которуу;

- ассортименттик мүнөздөөсү боюнча азык-түлүк товарларын, чийки заттарды, жарым фабрикаттарды, коомдук тамактануу продукциясын идентификациялоо; алардын сапатын баалоо, дефектилерин аныктоо жана сапатынын градациялануусун аныктоо; азык-түлүк товарларынын жана чийки заттардын сакталуусун камсыздоо үчүн сактоо шарттарын жана мөөнөтүн көзөмөлгө алуу, товардык жоготууларды аныктоо жана жокко чыгаруу; продукцияны кабыл алуу;

- тейлөөгө карата даярдык көрүү процессин уюштуруу, ишке ашыруу жана көзөмөлгө алуу; жабдуулардын, эмеректин, идиш-аяктын, приборлордун, белье түрлөрүн тандоо жана коомдук тамактануу уюмунун тибине жана классына ылайык жетиштүү санда эсептөө; тамактарды жана суусундуктарды берүүнүн ар кандай усулдарын жана ыкмаларын, сервис-бардан берүү техникасын, колдонулган идиш-аякты жана приборлорду жыйноо ыкмаларын колдонуу менен тейлөө процессин уюштуруу, ишке ашыруу жана көзөмөлдөө; кардарлар

менен эсептешүүнү жүргүзүү; коомдук тамактануу уюмдарында тейлөө процессин камсыздоо үчүн зарыл болгон маалыматтык ресурстарды тандоо, шөкөттөө жана пайдалануу; менюну, вино жана коктейль карталарын түзүү жана шөкөттөө, керектөөчүлөргө консультация берүү; тейлөө сапатынын көрсөткүчтөрүн тандоо жана аныктоо, тейлөө сапатын жогорулатуу боюнча сунуштарды иштеп чыгуу жана көрсөтүү;

- бөлүмдөрдүн ишин пландаштыруу жана уюштуруу усулдарын практикада колдонуу, адамдык ресурстарды башкаруу, башкаруу усулдар системасын пайдалануу менен натыйжалуу чечимдерди кабыл алуу, персоналдын эмгек ишмердигин мотивациялоо боюнча иштерди жүргүзүү, башкаруучу чечимдерди чечүү жолдорун өз алдынча колдонуу;
- коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүлөргө суроо-талапты аныктоо, иликтөө жана түзүү; рынокту сегментациялоо; рынокту маркетингдик изилдөө жүргүзүүгө катышуу; коомдук тамактануу продукцияларын жана кызмат көрсөтүүлөрдү бекемдөөнү иште чыгуу; сатуу жана баа саясатынын багытын аныктоо, аларды тандоонун максатка ылайыктуулугун негиздөө; коомдук тамактанууда кызмат көрсөтүүлөргө суроо-талапты калыптандыруу үчүн маркетингдик коммуникацияны тандоо жана колдонуу жана аларды сатууну стимулдаштыруу; баалар тууралуу маалыматты чогултуу жана иликтөө; маркетингдик маалыматты чогултуу жана иштеп чыгуу; анкеталарды сурамжылоо баракчаларын иштеп чыгуу; изилдөөнүн жыйынтыгы боюнча отчет түзүү жана жыйынтыкты интерпретациялоо; маркетинг каражаттарын жана усулдарын колдонуунун максатка ылайыктуулугун негиздөө, алардын ичинен эң рационалдуусун тандап алуу жана колдонуу, сатуу жана

баа коюу жаатында уюмдун ишин жакшыртууга багытталган маркетингдик иш-чараларды иштеп чыгууда өз сунуштарын берүү; атаандаштыкка жөндөмдүүлүк көрсөткүчтөрдү тандоо, аныктоо жана анализдөө (сапат, баа), аларды атаандаштык артыкчылыкты анализдөөдө эске алуу, уюмдун атаандаштыкка жөндөмдүүлүгү тууралуу тыянак чыгаруу;

- продукциянын (кызмат көрсөтүүлөрдүн) жана процесстердин негизги түрлөрүнө карата ченемдик документтердин талаптарын колдонуу; колдонуудагы ченемдик базага ылайык техникалык документацияны толтуруу; кесиптик ишмердикте сапат системасынын документациясын пайдалануу; ар кыл категориядагы жана түрдөгү тандарттардын түзүлүшүн иликтөө, сапат көрсөткүчтөрүнүн номенклатурасын тандоо; ченемдик-укуктук база менен иштөө; чен-өлчөм приборлорун колдонуу; сертификаттардын жана дал келү декларацияларынын туура толтурулушун текшерүү; продукциянын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын коомдук тамактануу продукцияларынын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын текшерүү жаатында ченемдик документтердин жана мыйзамдардын талаптарына ылайык текшерүү; коомдук тамактануу продукцияларын жана кызмат көрсөтүүлөрдү идентификациялоо, алардын фальсификациясын таанып билүү, фальсификацияга жол бербөө боюнча чараларды көрүү;

- буюртманы аткаруу үчүн зарыл технологиялык эсептөөлөрдү жүргүзүү; товарды алып келүүгө келишим даярдоо жана түзүү; продукцияны кабыл алуу; персоналдын өндүрүштүн технологиялык процессин аткаруусун көзөмөлгө алуу; коомдук тамактануу уюмунун түрүн, тибин жана классын аныктоо;

Ээ болуу:

<ul style="list-style-type: none">- планды иштеп чыгуу жана башкаруучу чечимдерди негиздөө үчүн зарыл болгон маалыматты чогултуу жана иштеп чыгуу көндүмдөрүнө; ишкананын, фирманын ишмердигин пландаштыруу усулдарына; башкаруу чечимдерин негиздөө жана аларды аткарууну уюштуруу усулдарына; ишкана фирмасынын ишмердигин баалоо усулдарына;- укуктук мамилелердин субъектилеринин укуктук статусунун өзгөчөлүктөрүн, колдонуудагы мыйзамдарда каралган процедураларга ылайык айрым юридикалык мааниге ээ аракеттерди жасоо тартибин – бузулган укуктарды коргоону аныктоочу негизги укуктук категорияларга;- эсептик-кассалык операцияларды жүргүзүү үчүн теориялык-базалык билимдерди колдонуу көндүмдөрүнө;- теориялык жана эксперименталдык изилдөөнүн маалыматты иштеп чыгуунун ар кыл усулдарына; маалыматты компьютердик иштеп чыгуу усулдарына; окуу-тарбиялык процесстин сапатын камсыздоонун усулдарына жана маалыматтык технологияларына;- өндүрүштө коопсуздук техникасына ылайык техникалык жабдууларды эксплуатациялоо көндүмдөрүнө;- маалыматты издөөнүн рационалдуу тажрыйбасына, маалымдама, анын ичинде, электрондук материал менен өз алдынча иштөө көндүмдөрүнө; чет тилинде 1000-1500 сөздү билүү;- ар кандай факторлордун кесепетинен келип чыккан товардык жоготууну жокко чыгаруунун сапатын баалоонун негиздерин;- технология жана тейлөөнү уюштуруу жана меймандостук жаатындагы негизги түшүнүктөргө жана аныктамаларга;			
---	--	--	--

- командада иштөөнүн иштиктүү коммуникацияларына жана башкаруунун системдүү ишинин көндүмдөрүнө;

- коомдук тамактануу продукцияларына жана кызмат көрсөтүүлөрүнө болгон керектөөнү аныктоо жана анализдөө; маркетинг комплексин иштеп чыгууга катышуу;

- продукцияны жана кызмат көрсөтүүнү күчтөөнү аныктоо; сатуу жана баа саясатын иликтөө; керектөөчүлөргө консультация берүү; маркетингдик ишмердикти жакшыртуу боюнча сунуштарды иштеп чыгуу; коомдук тамактанууну уюштурууда атандаштарды аныктоо жана анын продукциясынын жана кызмат көрсөтүүлөрүнүн атаандаштыкка жөндөмдүүлүгүн аныктоо; маркетингдик изилдөөлөргө катышуу;

- ар кандай физикалык чоңдуктарды методикалык жактан туура өлчөөнүн жана физикалык эместерди баалоонун көндүмдөрүнө; **СИ** системасынын бирдиктерин колдонуу жана түз жана кыйыр өлчөөнүн жыйынтыктарын иштеп чыгуу ж.б.; продукцияны комплекстүү эксперттик баалоо (өзгөчө, лабораториялык физикалык-химиялык өлчөө усулдары менен; үлгүлөрдү тандоо актыларын, сынактан өткөрүү протоколдорун толтуруу); продукциянын жана кызмат көрсөтүүнүн сапатын текшерүү жаатындагы негизги түшүнүктөргө ээ болуу, багыттальшы, түрлөрү, кичи түрлөрү, каражаттары, усулдары, коомдук тамактануу продукциясынын жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын текшерүүнүн ченемдик-укуктук базасы, идентификациялоо түшүнүктөрү, түрлөрү, критерийлери, көрсөткүчтөрү жана усулдарына; фальсификацияны таануу ыкмаларына, алардын кесепеттери жана алдын алуу чаралары; продукцияны өндүрүүдө жана кызмат көрсөтүүдө өлчөөнүн

	текшерүүдөн өткөн каражаттарына жана өлчөөнү жүргүзүүнүн тууралыгына; - колдонуудагы ченемдик жана техникалык документтерге ылайык коомдук тамактануу продукциясынын сапаттуу ассортиментин иштеп чыгуу көндүмдөрүнө.			
	Элективдик бөлүк	15		
	Дене тарбия (көрсөтүлгөн семестрлерде жумасына 2 жолу)	3-,4-,5-семестрлер		
2-блок	Практика , анын ичинде: Окуу практикасы Технологиялык практика Диплом алдындагы (өндүрүштүк) практика	15		ПК1-ПК16
3-блок	Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация - «Кыргыз тили жана адабияты», «Кыргызстандын тарыхы», «Кыргызстандын географиясы» дисциплиналары боюнча дисциплина аралык мамлекеттик экзамен - адистик боюнча дисциплина аралык мамлекеттик экзамен/бүтүрүүчү ишти даярдоо жана коргоо	6		ПК1-ПК16
	Негизги кесиптик билим берүү программасынын жалпы жүгү	120		

Кесиптик орто билим берүүнүн болжолдуу окуу планы
адистик: 100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу»
квалификация: менеджер
окутуунун ченемдик мөөнөтү: 1 жыл 10 ай

№ к/н	Окуу дисциплиналарынын аталышы (анын ичинде практикалар)	Жалпы эмгек жүгү		Семестрлер боюнча болжолдуу бөлүштүрүү			
		кредиттерде	сааттарда	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
				Жуманын саны			
				15-18	15-18	12-18	9-18
1-блок	I. Жалпы гуманитардык цикл	16	480				
	Базалык бөлүк	13	390				
	Кыргыз тили жана адабияты	3	90	x			
	Орус тили	2	60	x			
	Чет тили	2	60		x		
	Кыргызстандын тарыхы	4	120		x		
	Манас таануу	2	60	x			
	Элективдик бөлүк	3	90		x		
	ЖЫЙЫНТЫГЫ:	16	480				
	II. Математикалык жана табигый-илимий цикл	8	240				
	Базалык бөлүк	6	180				
	Кесиптик математика	2	60	x			
	Информатика	2	60		x		
	Кыргызстандын географиясы	2	60		x		
	Элективдик бөлүк	2	60	x			
	ЖЫЙЫНТЫГЫ:	8	240				
	III. Кесиптик цикл	75	2250				
	Базалык бөлүк	60	1800				
	Уюмдун экономикасы	3	90	x			
	Кесиптик коммуникация жаатындагы чет тили	6	180			x	x
	Кесиптик ишмердиктин укуктук камсыздалышы	4	120				x
	Бухгалтердик эсептин негиздери жана коомдук тамактануудагы калькуляция	4	120			x	
	Кесиптик ишмердиктеги маалыматтык технологиялар	4	120			x	
	Товар таануу, коомдук тамактануу продукциясынын гигиенасы жана санитариясы	5	150	x			
	Коомдук тамактануу уюмунун техникалык камсыздалышы жана эмгекти коргоо	4	120	x			

	Коомдук тамактануудагы стандартташтыруу, метрология, сертификаттоо жана кызмат көрсөтүүлөрдүн сапатын текшерүү	4	120				x
	Коомдук тамактануу уюмдарындагы тейлөө (курстук иш)	6	180			x	x
	Коомдук тамактануу уюмдарындагы менеджмент (курстук иш)	6	180			x	
	Коомдук тамактануу продукциясын өнүдрүүнү уюштуруу жана технологиясы	8	240	x	x		
	Коомдук тамактануу уюмдарындагы маркетингдик изилдөөлөр	6	180			x	
	Элективдик бөлүк	15	450			xx	xx
	ЖЫЙЫНТЫГЫ:	75	2250				
	Дене тарбиясы *		2 ч в нед				
2-блок	Практика**	15	450		x		x
3-блок	Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация***	6	180		x		x
	Экзамендердин саны (максимум)			8-10	8-10	8-10	8-10
	Курстук иштердин/долбоорлордун саны					1	1
	Негизги кесиптик билим берүү программасынын жалпы эмгек жүгү	120	3600	30	30	30	30

(*) дене тарбиясы жалпы эмгек жүгүнө кирбейт

(**) практикалардын саны жана түрлөрү КООЖдун адистигинин өзгөчөлүгүнө жараша

(***) жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация КООЖдун чечими боюнча

100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруу үчүн материалдык-техникалык камсыздоого карата талаптар

№	Көрсөткүчтөрдүн аталышы	Ченемдик мааниси
1.	Сабактардын 2 сменада өтүүсүн эске алуу менен 1 студентке туура келүүчү пайдалуу аянт (кв.м.)	7
2.	<p>Көрсөтүлгөн билим берүү программаларын ишке ашырууга мүмкүндүк берүүчү практикалык жана лабораториялык сабактарды өткөрүү үчүн жабдылган окуу кабинеттеринин, компьютердик класстардын, практикалык жана лабораториялык сабактарды өткөрүү үчүн объектилердин болуусу</p> <p>Кабинеттер: Социалдык-экономикалык дисциплиналар, Кыргыз (орус) тили жана адабияты, Чет тили, Математика жана информатика, инженердик графика, тармактар жана менеджмент экономикасы метрология, стандартташтыруу жана сертификатташтыруу процесстер жана аппараттар товар таануу жана товарлардын экспертизасы экология, БЖД жана эмгекти коргоо, технологиялык жабдуулар технологиялык процесстерди автоматташтыруу жыйынтыктоочу аттестацияга даярдоо, усулдук</p> <p>Лабораториялар: маалыматтык технологиялар (компьютерлер 1:12); химия; метрология жана стандартташтыруу; микробиология, санитария жана гигиена; товар таануу жана товардын сапатынын экспертизасы</p>	Мамлекеттик билим берүү стандарттарынын талаптарына ылайык
4.	Жыйындар залы (сан бирдиги)	1
5.	Спорт зал (сан бирдиги)	1
6.	Ашкана (сан бирдиги)	1
7.	Медпункт (сан бирдиги)	1
8.	Окутуучу/студент катышы	1:12 көп эмес

4. Сырттан жана күндүзгү-сырттан окуу формасынын студенттеринин күндүзгү окутуу формасыныны студенттерине катышы ***	1:1
--	-----

100106 – «Коомдук тамактанууда тейлөөнү уюштуруу» адистиги боюнча аталган стандарт базалык билим берүү мекемесинин – М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун Экономика жана сервис колледжинин алдындагы КОББ МББСТИ иштеп чыгуу боюнча Окуу-усулдук кеңеши тарабынан иштелип чыкты.

ОМК төрагасы, М.Рыскулбеков
 атындагы КЭУнун проректору,
 э.и.к., доцент

Турсуналиева Д.М.

ОМК төрагасынын орун басары,
 М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун
 Экономика жана сервис колледжинин
 директору

Кадырова М.К.

Жооптуу катчы,
 М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун
 окутуучусу

Кубанычбекова А.А.

ОМК мүчөлөрү:

1 М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун
 Экономика жана сервис колледжинин
 окутуучусу

Абдыкадырова Н.А.

2 Э.и.к., доцент
 И. Раззаков атын. КМТУнун
 “Менеджмент” кафедрасы

Омурбекова М.О.

3 М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун
 Экономика жана сервис колледжинин
 окутуучусу

Бектурова А.К.

4 М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун
 Экономика жана сервис колледжинин
 окутуучусу

Ормушева Ж.М.

5 Түрк элдеринин ашпоздору
 ассоциациясынын президенти,
 Chef - Shu кулинардык академиясынын
 негиздөөчүсү

Шарипов Ш.И.

6. “Касан” окуу борборунун директору

Дайирбеков К.А.

7. “Алтын Бак” ресторанынын
менеджери

Кочералиев И.У.