

**КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН
БИЛИМ ЖАНА ИЛИМ БЕРҮҮ 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 БЕРҮҮСҮНҮН МАМЛЕКЕТТИК
БИЛИМ БЕРҮҮ СТАНДАРТЫ**

Адистиги: 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы”

Квалификациясы: техник-технолог

Бишкек - 2022 ж.

Глава 1. Жалпы жоболор

1. Кыргыз Республикасынын кесиптик орто билим берүүсүнүн 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары – Мамлекеттик билим берүү стандарты) “Билим берүү жөнүндө” Кыргыз Республикасынын Мыйзамына жана Кыргыз Республикасынын билим берүү жаатындагы башка ченемдик укуктук актыларына ылайык иштеп чыккан.

2. Мамлекеттик билим берүү стандартында төмөнкү түшүнүктөр пайдаланылат:

- **негизги кесиптик билим берүү программасы** - максаттарды, күтүлүүчү натыйжаларды, тийиштүү адистик боюнча билим берүү процессин ишке ашыруунун мазмунун жана уюштурулушун регламенттөөчү окуу-методикалык документтердин жыйындысы;

- **сабактардын цикли** - окутуунун, тарбиялоонун белгиленген максаттарына жана натыйжаларына карата белгилүү бир логикалык жыйынтыкка ээ болгон билим берүү программасынын бир бөлүгү же окуу сабактарынын жыйындысы;

- **модул** - окутуунун, тарбиялоонун белгиленген максаттарына жана натыйжаларына карата белгилүү бир логикалык жыйынтыкка ээ болгон окуу сабактарынын бөлүгү;

- **компетенция** - тийиштүү тармакта кесиптик иш менен алектенүү үчүн зарыл болгон жекече сапаттардын, билимдердин, ыктардын жана көнүмдөрдүн динамикалуу комбинациясы;

- **кредит (зачеттук бирдик)** - негизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек сыйымдуулугунун шарттуу ченеми;

- **окутуунун натыйжалары** - негизги билим берүү программасы/модулу боюнча окутуунун натыйжасында ээ болгон компетенциялар.

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу уюштуруу-укуктук формасына карабастан, кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу бардык билим берүү мекемелери үчүн милдеттүү болуп саналат.

Глава 2. Колдонуу жааты

3. Мамлекеттик билим берүү стандарты 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программаларын ишке ашырууда милдеттүү болгон ченемдердин, эрежелердин жана талаптардын жыйындысын билдирет жана Кыргыз Республикасынын аймагында лицензиясы жана аккредитациясы бар, уюштуруу-укуктук формасына карабастан кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу бардык билим берүү уюмдарынын уюштуруу-методикалык документтерди иштеп чыгуусу, кесиптик орто билим берүүсүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларын өздөштүрүүнүн сапатын баалоосу үчүн негиз болуп эсептелет.

4. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча Мамлекеттик билим берүү стандартынын негизги колдонуучулары болуп төмөнкүлөр саналат:

- ушул адистик боюнча негизги кесиптик билим берүү программаларын ишке ашырууга укуктуу билим берүүнүн уюмдарынын администрациясы жана педагогикалык курамы;

- ушул адистиктеги негизги билим берүү программасын өздөштүрүү боюнча өзүнүн окуу ишин натыйжалуу ишке ашыруу үчүн жооптуу студенттер;

- кесиптик иштин тийиштүү чөйрөсүндөгү адистердин жана иш берүүчүлөрдүн бирикмелери;

- Кыргыз Республикасынын билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органынын тапшырмасы боюнча негизги билим берүү программаларын иштеп чыгууну камсыз кылуучу окуу-методикалык бирикмелер жана кеңештер;

- кесиптик орто билим берүүнү каржылоону камсыз кылуучу билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар;

- кесиптик орто билим берүү системасында мыйзамдардын сакталышын контролдоону камсыз кылуучу, кесиптик орто билим берүү чөйрөсүндө аккредитациялоочу жана сапатын контролдоочу билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар.

Глава 3. Адистиктин жалпы мүнөздөмөсү

5. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүүсүнүн программасын өздөштүрүү формалары:

- күндүзгү;
- күндүзгү-сырттан (кечки);
- сырттан окуу.

6. Жалпы орто билим берүүнүн базасында күндүзгү окуу формасы боюнча кесиптик орто билим берүүнүн адистиги боюнча негизги билим берүү программасын өздөштүрүүнүн ченемдик мөөнөтү 2 жыл 6 айдан кем эместі түзөт. Ушул кесиптик билим берүү программасын негизги жалпы билим берүүнүн базасында ишке ашыруу учурунда өздөштүрүүнүн белгиленген ченемдик мөөнөтү 1 (бир) жылга узартылат.

7. Кесиптик орто билим берүү программасына интеграцияланган жалпы орто билим берүүнүн жалпы билим берүү программасын (10 жана 11-класстар) ишке ашырууда жалпы орто билими жөнүндө документ (аттестат) берилбейт, ал эми сабактар боюнча баалар кесиптик орто билим берүү жөнүндө документке (дипломго) коюлат. Ошондой эле, 4, 5-разряддагы ашпозчу кесибин ыйгаруу менен сөзсүз түрдө документ (сертификат, удостоверение) берилет.

8. Абитуриентте окууга тапшырууда төмөнкү документтердин бири болуусу тийиш:

- жалпы орто билими жөнүндө аттестат;

- негизги жалпы билими жөнүндө күбөлүк.

9. Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалыштырылган жана аралыктан билим берүү технологиялары пайдаланылган учурда кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларын өздөштүрүү мөөнөтү кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан күндүзгү окуу формасында өздөштүрүүнүн белгиленген ченемдик мөөнөтүнө карата 6 айга узартылат.

Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларын өздөштүрүүнүн башка ченемдик мөөнөттөрү өзүнчө ченемдик укуктук акт менен бекитилет.

10. Күндүзгү окуу формасы боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программаларынын эмгек сыйымдуулугу 150 дан кем эмес кредитти (зачеттук бирдикти) түзөт. Бир окуу семестринин эмгек сыйымдуулугу 30 дан кем эмес кредитке (зачеттук бирдикке) барабар (окуу процесси эки семестрлик болуп уюштурулган учурда).

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

Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалыштырылган жана аралыктан билим берүү технологиялары пайдаланылган учурданегизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек сыйымдуулугу окуу жылы үчүн 45тен кем эмес кредитти (зачеттук бирдикти) түзөт.

11. Инсанды окутуу жана тарбиялоо жаатында 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын максаттары.

260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын окутуу жаатындагы максаты болуп төмөнкүлөр саналат:

- ички жана сырткы эмгек рыногунун суроо талабына жана ошондой эле өмүр бою үзгүлтүксүз билим алуу багытында тамак-аш өнөр жайы үчүн квалификациялуу орто денгээлдеги адистерди даярдоо;

- бүтүрүүчүгө тандап алган иш чөйрөсүндө ийгиликтүү иштөөгө, анын социалдык мобилдүүлүгүнө жана эмгек рыногундагы туруктуулугуна түрткү берүүчү универсалдуу жана предметтик адистешкен компетенцияларга ээ болууга мүмкүндүк берүүчү кесиптик орто билим алууну өндүрүү.

260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын студенттердин социалдык-инсандык сапаттарын калыптандыруу жаатындагы максаттары камтылат: максатка умтулгандык, уюшкандык, эмгекчилдик, жоопкердик, жарандуулук, коммуникативдүүлүк, толеранттуулук, жалпы маданиятын жогорулатуу.

12. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиктин бүтүрүүчүлөрүнүн кесиптик ишинин тармагы төмөнкүлөрдү камтыйт: татаал ысык тамак аш азыктарын даярдоо, нан жана ундан даярдалган кондитердик

азыктарды ар кандай категорияда сурамжылоодо даярдоо жана тамак аш өнөр жайын башкаруу.

13. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин объектилери болуп төмөнкүлөр саналат (көрсөтүлөт):

- чала даяр азыктарды жана ар түрдүү азыктарды өнөр жайларда эн жогорку денгээлде даярдоо.

-татаал ысык кулинардык азыктарынын технологиялык процессин, нан жана ундан даярдалган кондитердик ар кандай чийки азыктардан чала даяр азыктарын эн жогорку денгээлде даярдоо.

-коомдук тамак-аш өнөр жайларынын ар түрдүү бөлүмдөрүн башкаруу процесстерин алып баруу.

- коомдук өнөр жайдын алгачкы эмгек коллективин уюштуруу.

14. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистигин кесиптик иштеринин түрлөрү болуп төмөнкүлөр саналат:

- өндүрүштүк - технологиялык;
- технологиялык- текшерүү;
- уюштуруучулук - башкаруучулук;
- эксперименталдык - тажрыйбалык.

15. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистигинин бүтүрүүчүсү кесиптик ишмердигине ылайык төмөнкү кесиптик милдеттерди чечүүсү керек:

Өндүрүштүк – технологиялык:

- коомдук тамак-аш өнөр жайында азыктарды өндүрүүдө технологиялык процесстердин кызматын камсыздоо.

Уюштуруучулук – башкаруучулук:

- аткаруучу топтун ишин пландоо жана уюштуруу; өндүрүштүк иш-чараларды уюштуруу жана пландоо; пландоо боюнча туура чечимдерди тандоо; өндүрүштүк бөлүмдөрдө коопсуздук техникасын камсыздоо.

Технологиялык- текшерүү:

- даяр азыктарды материалдарды жана чийки заттардын сапаттын текшерүүнү камсыз кылуу; өндүрүштүү текшерүүнү камсыздоо;

Эксперименталдык – тажрыйбалык:

- Коомдук тамак аш өнөр жайынын азыктардын жаңы түрлөрүн иштеп чыгуу жана тейлөөнүн жаңы формаларын киргизүү.

16. Кесиптик орто билим берүүнүн 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүргөн бүтүрүүчү төмөнкүлөргө даярдалды:

- тамак-аш өнөр-жайы боюнча кесиптик ишке;
- жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүүгө;

- жогорку кесиптик билим берүүгө даярдоонун тийиштүү адистиги жана ага жакын багыттар боюнча тездетилген мөөнөттө жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүүгө:

1) 580300 - Коммерция;

2) 522003 –Товаржүгүртүү жана сапатын текшерүү;

3) 740000 – Сатылуучу азыктардын жана керектелүүчү товарлардын өндүрүшүнүн технологиясы;

4) 740100 - Өсүмдүк азыктарынан тамак-аш азыктарын өндүрүү технологиясы;

5) 740200 - Мал жандыктарынан тамак-аш азыктарын өндүрүү технологиясы;

5) 740300 - Коомдук тамак-аш өнөр жайынын уюштуруусу жана технологиясы.

Глава 4. Негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруунун шарттарына карата жалпы талаптар

17. Кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюмдары адистик боюнча негизги кесиптик билим берүү программасын өз алдынча иштеп чыгышат. Негизги кесиптик билим берүү программасы эмгек рыногунун керектөөлөрүн эске алуу менен, адистик боюнча тийиштүү Мамлекеттик билим берүү стандартынын негизинде иштелип чыгат.

Кесиптик орто билим берүү программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюмдары негизги кесиптик билим берүү программасын илимдин, маданияттын, экономиканын, техниканын, технологиялардын жана социалдык чөйрөнүн өнүгүүсүн эске алуу менен, билим берүү сапатынын кепилдигин камсыз кылуу боюнча төмөнкүлөрдөн турган сунуштарга ылайык жыл сайын жаңылап турууга милдеттүү:

- бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын камсыз кылуу боюнча стратегияларды иштеп чыгуудан;

- билим берүү программаларын мезгил-мезгили менен рецензиялоого мониторинг жүргүзүүдөн;

- так макулдашылган критерийлердин негизинде студенттердин билимдеринин жана билгичтиктеринин, бүтүрүүчүлөрдүн компетенцияларынын деңгээлин баалоонун объективдүү жол-жоболорун иштеп чыгуудан;

- окутуучулук курамдын сапатын жана компетенттүүлүгүн камсыз кылуудан;

- бардык ишке ашырылуучу билим берүү программаларын жетиштүү ресурстар менен камсыз кылуудан, аларды колдонуунун натыйжалуулугун контролдоодон, анын ичинде окуп жаткандарга сурамжылоо жүргүзүү жолу менен;

- өзүнүн ишин (стратегиясын) баалоо жана башка билим берүү уюмдары менен салыштыруу үчүн макулдашылган критерийлер боюнча өзүн-өзү изилдөөнү үзгүлтүксүз жүргүзүүдөн;

- коомчулукка өзүнүн ишинин натыйжалары, пландары, инновациялары жөнүндө маалымдоодон.

18. Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо аларды учурдагы, орто аралык жана жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациялоону камтышы керек.

Студенттерди учурдагы аттестациялоо кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан белгиленген (педагогикалык кеңеш бекиткен) баалоонун модулдук-рейтингдик системасынын негизинде окуу семестринин ичинде жүргүзүлөт.

Студенттерди орто аралык аттестациялоо ар бир семестрдин аягында жүргүзүлөт жана бардык сабактар боюнча семестрдеги учурдагы аттестациялоонун жыйынтыктары боюнча жыйынтык баалар (экзамендик баалар) коюлат, тастыкталган семестрдин ичинде экзамендин саны 8ден ашпоосу керек. Көрсөтүлгөн санга дене тарбия сабагы кирбейт.

Бүтүрүүчүлөрдүн мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация милдеттүү болуп саналат жана мамлекеттик сынак төмөнкү түрлөрдөн турат:

- Белгилүү сабак боюнча мамлекеттик сынак
- адистик боюнча сабактар аралык мамлекеттик сынак же бүтүрүүчүнүн дипломдук иши

Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестацияга белгиленген окуу мөөнөтүн толук курсун аяктап жана каралган окуу планында карызы жок бүтүрүүчү киргизилет.

Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация жалпы окуу натыйжаларын аныктаган жана толугу менен жалпы жана кесиптик компетентүүлүгүн алганга баа берүү болуп саналат. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистигинин жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациянын максаты, тийешелүү мамлекеттик талаптардын минималдуу мазмууна ылайык бүтүрүүчүлөрдүн даярдыгынын деңгээлин жана даярдык сапатын тастыктоо.

Мамлекеттик аттестациянын жыйынтыгы боюнча толугу менен баштапкы кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүп алган бүтүрүүчүгө, мамлекеттик үлгүдөгү орто кесиптик билими тууралуу тиркемеси бар диплом берилет.

Негизги кесиптик билим берүү программасына ылайык келгидей студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү алардын жекече жетишкендиктерин аттестациялоо үчүн, этап-этабы менен акыркы талаптарга тийиштүү алган билимдерди, көндүмдөрдү баалоо үчүн түзүлгөн базасын баалоочу каражаттардын типтүү тапшырмаларын, текшерүү жумуштарын, тесттерди камтуучу билгичтиктерди жана ээ болгон компетенциялардын деңгээлин баалоого мүмкүндүк берүүчү базалык каражаттар түзүлөт. Баалоочу каражаттардын базаларын орто кесиптик окуу жайлар иштеп чыгат жана бекитет.

Практикалык, тажрыйбалык (лабораториялык) жана семинардык сабактарды өткөрүүдө тайпаларда 8-10 адамдан ашпаган чакан группаларга бөлүү.

Бир семестр ичинде сынактардын саны 8-10 сабактан ашпоосу талап кылынат.

Баардык окуу мөөнөтүнүн ичинде жалпы кесиптик жана адистик сабактардын аткарылышы боюнча 2 курсттук иштер (долбоорлор) каралат.

Кесиптик орто билим берүүнүн билим берүү программаларын ишке ашырууда билим берүүчү мекемелер, орто кесиптик окуу жайлардын студенттеринин өндүрүштүк (кесиптик) практиканы өтүү боюнча жобо менен багыттамага ылайык, адистик өндүрүштүк (кесиптик) практиканы пландаштыруу, уюштурууну жана өткөрүүнү камсыз кылуу керек.

Окуу практикасы студенттердин алгачкы практикалык тажрыйбасын жыйноого, тандалган адистиги боюнча негизги сабактардын түрлөрүн окууда жалпы жана кесиптик компетенцияларына үйрөнүүгө практикалык кесиптик билүүсүнө багытталган.

Технологиялык практикасы студенттердин кесиптик ишмердүүлүгүндө ар бир сабак боюнча практикалык тажрыйбасын жыйноону ишке ашырууну адистик боюнча КООББ МББС каралгандай жалпы жана кесиптик компетенцияларына үйрөтүүгө практикалык кесиптик билүүсүнө багытталган.

Өндүрүштүк (дипломдук) студенттердин өз алдынча эмгекке жарамдуулугун жана ошондой эле ар түрдүү өндүрүштөрдө ар кандай уюштуруу-укуктук формаларынын бүтүрүүчү квалификациялык ишин аткарууга даярдыгын текшерүүгө, студенттердин алгачкы практикалык тажрыйбасын жогорулатуусуна, тандалган адистиги боюнча негизги жалпы жана кесиптик компетенцияларына практикалык кесиптик өнүгүүсүнө багытталган.

Негизги кесиптик билим берүү программасына ылайык келген этаптуу же түпкү талаптарга студенттердин жана бүтүрүүчүлөрдүн жеке жетишкендиктеринин шайкеш келишине карата студенттерди учурдагы, орто аралык аттестациялоо жана бүтүрүүчүлөрдү жыйынтыктоочу аттестациялоо үчүн билимин, билгичтигин жана ээ камтыган баалоо каражаттарынын базалары түзүлөт. Баалоо болгон компетенцияларынын деңгээлин баалоого мүмкүндүк берүүчү типтүү тапшырмаларды, контролдук иштерди, модулдук тесттерди каражаттарынын базалары кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

19. Негизги кесиптик билим берүү программасын иштеп чыгууда кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун бүтүрүүчүлөрдүн социалдык-инсандык компетенцияларын (мисалы, социалдык өз ара аракеттенүү компетенцияларын, өзүн-өзү уюштурууну жана

системалык-иш мүнөзүндөгү өз алдынча башкарууну) түзүү мүмкүнчүлүктөрү аныкталышы керек. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму төмөнкүлөргө милдеттүү:

- өзүнүн социалдык-маданий чөйрөсүн түзүүгө;
- инсандын ар тараптуу өнүгүүсүчүн зарыл болгон шарттарды түзүүгө;
- студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүнү, студенттердин коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачылык клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышуусун кошкондо, окуу процессинин социалдык-тарбиялык компонентин өнүктүрүүгө түрткү берүүгө.

20. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун негизги кесиптик билим берүү программасы студенттин тандоосу боюнча сабактардын ар бир циклинин вариативдүү бөлүгүнүн үчтөн биринен кем эмес көлөмдө сабактарды камтуусу керек. Студенттин тандоосу боюнча сабактарды түзүүнүн тартибин кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун педагогикалык кеңеши белгилейт.

21. Кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму төмөнкүлөргө милдеттүү:

- студенттердин өзүнүн окуу программасын түзүүгө катышуусунун реалдуу мүмкүнчүлүгүн камсыз кылууга;

- негизги кесиптик билим берүү программасын түзүүдө студенттерди алардын укуктары жана милдеттери менен тааныштырууга;

- студенттер тандап алган сабактар алар үчүн милдеттүү болуп калаарын, ал эми алардын жалпы эмгек сыйымдуулугу окуу планында каралгандан кем болбошу керектигин түшүндүрүүгө.

22. Студенттер тандоосу боюнча окуу сабактарын өздөштүрүүгө бөлүнгөн окуу убактысынын көлөмүнүн чегинде негизги кесиптик билим берүү программасында каралган конкреттүү сабактарды тандап алууга укуктуу.

23. Студенттер кесиптик орто билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму негизги кесиптик билим берүү программасында каралган бардык тапшырмаларды белгиленген мөөнөттөрдө аткарууга милдеттүү.

24. Студенттер негизги кесиптик билим берүү программасын өздөштүрүүдө натыйжаларга жетишүү максатында студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүгө, коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачылык клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышууга милдеттүү.

25. Студенттин окуу жүктөмүнүн максималдуу көлөмү аудиториялык жана удиториядан тышкаркы (өз алдынча) окуу иштеринин бардык түрлөрүн кошкондо жумасына 45 саат өлчөмүндө белгиленет.

Күндүзгү окуу формасы үчүн жумасына аудиториялык сабактардын көлөмү адистиктин өзгөчөлүктөрүн эске алуу менен Мамлекеттик билим берүү стандарты тарабынан аныкталат жана ар бир окуу дисциплинасын окууга бөлүнгөн жалпы көлөмдүн 35 пайызынан кем эмесин түзөт.

Окуу дисциплинасы боюнча өз алдынча иштөөгө бөлүнгөн сааттарга ошол окуу дисциплинасы (модуль) боюнча экзаменге даярдануу үчүн каралган убакыт кирет.

26. Күндүзгү-сырттан (кечки) окуу формасында аудиториялык сабактардын көлөмү жумасына 16 сааттан кем болбошу керек.

27. Сырттан окуу формасында окутуучу менен сабак окуу мүмкүндүгү студентке жылына 150 сааттан кем эмес көлөмдө камсыз кылынуусу керек.

28. Окуу жылындагы эс алуу убагынын жалпы көлөмү 10 жуманы, анын ичинде кыш мезгилинде 2 жумадан кем эместе түзүүсү керек.

Глава 5. Негизги кесиптик билим берүү программасына карата талаптар

29. 260502 “Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча бүтүрүүчү негизги кесиптик билим берүү программасынын максаттарына жана ушул Мамлекеттик билим берүү стандартынын 11 жана 15-пункттарында

жалпы көрсөтүлгөн кесиптик иштин милдеттерине ылайык төмөнкү компетенцияларга ээ болушу керек:

а) жалпы:

ЖК1. Өз ишин уюштурууну, кесиптик милдеттерди аткаруу методун жана ыкмаларын тандоону, алардын натыйжалуулугун жана сапатын баалоону билүү;

ЖК2. Стандарттык жана стандарттык эмес абалдарда чечим кабыл алуу, маселелерди чечүү, жоопкерчиликти жана демилге көтөрүү;

ЖК3. Кесиптик милдеттерди натыйжалуу аткаруу, кесиптик жана инсандык өнүгүү үчүн зарыл болгон маалыматтарды издөө, чечмелөө жана пайдалануу;

ЖК4. Кесиптик ишинде маалыматтык-коммуникациялык технологияларды колдонуу;

ЖК5. Командада иштөөнү, кесиптештер, жетекчилер жана кардарлар менен натыйжалуу баарлашууну билүү;

ЖК6. Команда мүчөлөрүнүн (кол алдындагы) иши жана аларды иш орунда окутуу, тапшырмаларды аткаруунун жыйынтыгы үчүн жоопкерчилик алуу;

ЖК7. Жеке инсандык жана кесиптик өнүгүүсүн башкаруу, кесиптик иште эмгек шарттарынын жана технологиялардын өзгөрүүсүнө адаптациялануу;

ЖК8. Чакан жамаат менен уюштуруу-башкаруу иштерине даяр болуу. Жалпы компетенциялардын тизмеси адистиктин профилине ылайык толукталышы мүмкүн.

ЖК9. Кыргыз тилин Б1 орто деңгээлинде билүү.

б) кесиптик иштин негизги түрлөрүнө ылайык келген кесиптик:

өндүрүштүк – технологиялык ишмердүүлүк:

КК 1. Эттен, балыктан, канаттуулардан жана жашылчалардан жарым фабрикаларды даярдоонун технологиялык процессин ченемдик-технологиялык документтерге ылайык уюштура алат;

КК 2. Чийки заттын, материалдардын жана даяр продукциянын сапатын аныктай билүү;

КК 3. Эттен, балыктан, үй канаттууларынан жана жашылчалардан жана козу карындардан негизги даяр муздак комплекстүү тамактарды даярдоонун технологиялык процесстерин нормативдик жана технологиялык документтерге ылайык уюштура жана жүргүзө алат;

КК 4. Эттен, балыктан, канаттуулардан жана жашылчалардан жана козу карындардан негизги даяр ысык комплекстүү тамактарды даярдоонун технологиялык процесстерин ченемдик-технологиялык документтерге ылайык уюштура жана жүргүзө алат;

КК 5. Нормативдик жана технологиялык документтерге ылайык негизги нан, ун, кондитер азыктарын өндүрүүнүн технологиялык процесстерин уюштура жана жүргүзө алат;

КК 6. Нормативдик жана технологиялык документтерге ылайык негизги десерттерди жана суусундуктарды өндүрүүнүн технологиялык процесстерин уюштура жана жүргүзө алат.

КК 7. Стандарттык сапаттагы продукцияны чыгарууну камсыз кыла алат, даяр продукциянын кемчиликтеринин себептерин талдай алат, аларды жоюу боюнча чараларды иштеп чыгат.

КК 8. Өндүрүштүк участкага экологиялык коопсуздукту, эмгекти коргоонун, өрт коопсуздугунун, өндүрүштүк санитариянын жана гигиенанын эрежелерин жана нормаларын сактоону камсыздоого катыша алат.

технологиялык- текшерүү ишмердүүлүк:

КК 9. Чийки заттын, материалдардын жана даяр продукциянын сапатын контролдоо, даяр продукциянын стандарттык жана сертификациялык сыноолорун жүргүзүү, ошондой эле өндүрүштү контролдоо;

уюштуруу – башкаруу ишмердүүлүк:

КК 10. Аткаруучулар бригадасынын ишин уюштура алат жана өндүрүштүк иштерди пландаштырууга жана уюштурууга катыша алат;

КК 11. Стандарттуу эмес кырдаалдарда ишти пландаштырууда жана жүргүзүүдө эң жакшы чечимдерди тандай билүү

КК 12. Өндүрүштүк участкага коопсуздукту камсыздоого катыша алат;

КК 13. Иштин сапатын көзөмөлдөөгө жөндөмдүү;

КК.14. Өндүрүштүк иштин экономикалык эффективдүүлүгүн баалоого катышууга жөндөмдүү;

эксперименталдык-тажрыйбалык ишмердүүлүк:

КК 15. Кулинардык продукциянын жаңы түрлөрүн иштеп чыгууга жөндөмдүү;

КК 16. Продукциянын жаңы түрлөрүнө ченемдик жана технологиялык документтерди даярдай алат.

30. Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасы төмөнкү окуу циклдерин үйрөнүүнү карайт:

блок 1 "Дисциплиналар (модулар)":

1. жалпы гуманитардык цикл;
2. математикалык жана табигый илимдер циклы;
3. кесиптик цикл;
4. дене тарбия.

блок 2 "Практика";

блок 3 «Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация»;

Кесиптик орто билим берүү мекемеси мамлекеттик билим берүү стандартынын талаптарына ылайык негизги билим берүү программасын иштеп чыгат жана улуттук квалификациялык базага ылайык окутуунун натыйжаларына жетишүү үчүн жоопкерчилик тартат.

Негизги билим берүү программасынын ар бир блогуна тиешелүү болгон дисциплинелердин (модулардын) комплекси жана алардын эмгек сыйымдуулугу орто кесиптик билим берүү мекемеси аны өнүктүрүүнүн натыйжаларына карата талаптарды эске алуу менен блок үчүн белгиленген көлөмдө өз алдынча аныктайт. улуттук квалификациялык базада каралган окутуунун натыйжаларынын комплексинин формасы.

Негизги кесиптик билим берүү программасы тизмеси жана эмгек сыйымдуулугу Кыргыз Республикасынын билим берүү жана илим чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы тарабынан аныкталуучу жалпы гуманитардык циклдин милдеттүү дисциплиналарынын аткарылышын камсыз кылууга тийиш. Бул сабактардын мазмуну жана ишке ашыруу тартиби тиешелүү адистик боюнча орто кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандартында белгиленет.

Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасы ушул Үлгүгө тиркелген структурага ылайык иштелип чыгат. (1-тиркеме)

31. Дисциплинелердин ар бир циклинин негизги (милдеттүү) жана тандоо бөлүктөрү болушу керек. Тандоо бөлүгү студенттердин билимин, көндүмдөрүн жана көндүмдөрүн кеңейтүүгө же тереңдетүүгө, базалык бөлүктүн дисциплиналарынын мазмуну менен аныкталган мүмкүнчүлүктөрдү камсыз кылууга тийиш. Тандоо бөлүгү ишке ашырылып жаткан кесиптик билим берүү программасынын өзгөчөлүктөрүнө жараша орто кесиптик билим берүү мекемеси тарабынан белгиленет.

Милдеттүү бөлүктүн көлөмү мамлекеттик аттестациянын көлөмүн эсепке албаганда, негизги билим берүү программасынын жалпы көлөмүнүн 50 пайызынан ашпоого тийиш.

Орто кесиптик билим берүү мекемеси ден соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү адамдарга (алардын каалоосу боюнча) алардын психофизикалык өнүгүүсүнүн өзгөчөлүктөрүн, индивидуалдык мүмкүнчүлүктөрүн эске алуу менен негизги билим берүү программасы боюнча окуу мүмкүнчүлүгүн берүүгө жана зарыл болгон учурда өнүгүүсүнүн бузулууларын коррекциялоону жана социалдык бул адамдардын адаптацияланышы.

32. Адистиктин негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашырууну окутулуп жаткан дисциплинанын профилине ылайык келген базалык билими бар, илимий жана (же) илимий-методикалык иш менен системалуу түрдө алектенген профессордук-окутуучулук курам камсыз кылууга тийиш.

Кесиптик циклдин окутуучулары тиешелүү адистик же окуу багыты боюнча жогорку кесиптик билимге ээ болууга тийиш.

Профессионалдык циклдин мугалимдеринин сапаттык курамын баалоодо 10 жылдан ашык стажы бар өндүрүштүк кызматкерлер эске алынат.

33. Адистиктин негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу ар бир студенттин негизги кесиптик билим берүү программасынын дисциплиналарынын толук тизмеси боюнча түзүлгөн маалымат базаларына жана китепканалык фонддорго жетүү мүмкүнчүлүгүн камсыз кылууга тийиш. Кесиптик орто билим берүүнүн программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун билим берүү программасы кесиптик дисциплиналар боюнча аудиториялык иштердин көлөмүнүн 50% кем эмес көлөмүндө лабораториялык практикумдарды жана практикалык көнүгүүлөрдү камтууга тийиш (түзүлүүчү компетенцияларды эске алуу менен аныкталат).

Студенттерди негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруу үчүн зарыл болгон окуу адабияттары жана/же электрондук адабияттар менен камсыз кылуу стандартка ылайык келиши керек - бир студентке 0,5 нуска. Билим берүү маалымат булактары заманбап талаптарга жооп бериши керек. Окуу процессинде мыйзам актылары, ченемдик документтер, кесиптик багыттагы мезгилдүү басылмалардын материалдары колдонулушу керек.

34. Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасын ишке ашыруучу билим берүү уюму материалдык-техникалык базага ээ болууга тийиш.

Бул өз кезегинде орто кесиптик билим берүүнүн программаларын ишке ашыруучу билим берүү уюмунун окуу планында каралган лабораториялык, дисциплинардык жана дисциплиналар аралык окуулардын бардык түрлөрүн, практикалык окууларын өткөрүүнү камсыздайт колдоо көрсөтүү, мисалы: полигондор, технологиялык лабораториялар, студиялар ж.б.

ОБПНы адистик боюнча ишке ашыруучу КОББ мекемеси мамлекеттик талаптардын аткарылышын жана колдонуудагы санитардык-техникалык нормалардын сакталышын камсыз кылган материалдык-техникалык базага ээ болууга тийиш.

Адистик боюнча ОБПНти ишке ашыруу студенттин лабораториялык жана практикалык иштерди, анын ичинде милдеттүү компонент катары жеке компьютерлерди колдонуу менен практикалык тапшырмаларды аткаруусун камсыз кылууга тийиш.

**260502 «Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы» адистиги
боюнча кабинеттер, лабораториялар, мастерскаялар жана башка
жайларларынын үлгүлүү тизмеси
Кабинеттер:**

Кыргыз тили
Экология
Кесиптик иштин укуктук негиздери
Финансы
Жашоо коопсуздугу
Товарларды изилдөө жана экспертиза жүргүзүү
Сертификация, стандартизация жана метрология
Маалымат системалары
Компьютердик тармактар (компьютер 1:12)
Коомдук тамактануу ишканаларында тейлөөнү уюштуруу
Статистика
Бухгалтердик эсеп
Менеджмент жана маркетинг
Уюмдар экономика
Тамак-аш даярдоо технологиясы
Тамактануу физиологиясы
Коомдук тамактануу ишканаларында уюштуруу жана башкаруу
Химия
Биринчи жардам посту
Окуу-өндүрүштүк цех

Башка жайлар:

- лабораториялар: химия; метрология жана стандартташтыруу; микробиология, санитария жана гигиена, окуу кулинардык лабораториясы, окуу-өндүрүштүк цехи;
- спорттук зал;
- интернетке кирүү мүмкүнчүлүгү бар китепкана (электрондук китепкана) окуу залы (1:1);
- жыйындар залы;

- ашкана бөлмө.

35. Бүтүрүү квалификациялык иштердин мазмунуна, көлөмүнө жана түзүмүнө талаптар Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинети тарабынан аныкталуучу орто кесиптик билим берүүнүн билим берүү уюмунун бүтүрүүчүлөрүн мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациядан өткөрүүнүн тартибин эске алуу менен орто кесиптик билим берүү уюму тарабынан аныкталат.

Кыргыз Республикасынын кесиптик орто билим берүүсүнүн мамлекеттик билим берүү стандартына 1 тиркеме

Орто кесиптик билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын түзүмү

260502 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча билим берүү мөөнөтү: 2 жыл 6 ай

Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын түзүмү		Негизги кесиптик билим берүү программасынын жана анын окуу циклдериинин кредиттердеги көлөмү
		2 жыл 6 ай
1-блок	I. Жалпы гуманитардык цикл II. Математикалык жана табигый илимий цикл III. Кесиптик цикл	90-130
	Дене тарбия (көрсөтүлгөн семестрлерде жумасына 2 сааттан)	3-6 семестр
2-блок	Практика	15-50
3-блок	Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация	5-10
Кесиптик орто билим берүүнүн негизги кесиптик билим берүү программасынын көлөмү		150

Бул стандарт 260502 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы” адистиги боюнча базалык окуу жайы болгон – Кара-Балта шаарындагы М.Т. Ибрагимов атындагы техникалык-экономикалык колледжинин алдындагы Мамлекеттик билим берүү стандартын өнүктүрүү боюнча окуу-методикалык кеңеши тарабынан иштелип чыккан.

ОМКтин төрайымы,- М.Т. Ибрагимов атындагы Техничко-экономикалык колледждин башчысы Кара-Балта ш.	Макенова А. С.
ОМКтин төрайымынын орун басары,- М.Т. Ибрагимов атындагы Техничко-экономикалык колледждин бөлүм башчысы Кара-Балта ш.	Долженко Р.П.
Жооптуу катчы, - М.Т. Ибрагимов атындагы Техничко-экономикалык колледждин окуу-методикалык иштери инспектору Техничко-экономического колледжа Кара-Балта ш.	Шакиева Г.Ж.
ОМКнын мүчөлөрү: И.Раззаков атындагы КМТУ «Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы» кафедрасынын профессору т.и.к.	Тамабаева Б.С.
№91 кесиптик лицейдин өндүрүштүк окуу мастери, Бишкек ш.	Суменова Д.Т.
№10 кесиптик лицейдин өндүрүштүк окуу мастери, Бишкек ш.	Бокотаева Н.А.
Түрк элдеринин ашпозчуларынын ассоциациясынын Президенти	Шарипов Ш.И.
«КАСАН» окуу борборунун башчысы	Дайырбеков К.А.
М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун Экономика жана сервис колледжинин окуутучусу, Бишкек ш.	Абдыкадырова Н.А.
М.Рыскулбеков атындагы КЭУнун Экономика жана сервис колледжинин окуутучусу, Бишкек ш.	Козлова С.В.

**Орто кесиптик билим берүүнүн
260502-Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы адистигинин
окуу планынын үлгүсү**

квалификациясы: технолог

стандарттуу окуу мөөнөтү: 2 жыл 6 ай, 3 жыл 6 ай

№ п/п	Академиялык дисциплиналардын аталышы (анын ичинде практикалар)	Жалпы эмгек сыйымдуулугу		Семестрлер боюнча болжолдуу бөлүштүрүү				
		кредит боюнча	саат боюнча	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
				Жумалардын саны				
				15-18	15-18	15-18	12-18	9-18
Блок 1.	I. Жалпы гуманитардык бөлүгү	16	480					
	Негизги бөлүмү	13	390					
I.1	Кыргыз тили жана адабияты	3	90	x				
I.2	Орус тили	2	60		x			
I.3	Чет тили	2	60		x			
I.4	Кыргызстандын географиясы	4	120		x			
I.5	Манас таануу	2	60		x			
	Тандоо бөлүмү	3	90	x				
	Бардыгы:	16	480	6	10			
	II. математика жана табыгый илимдер бөлүгү	8	240					
	Негизги бөлүмү	6	180					
II.1	Информатика	2	60		x			
II.2	Профессионалдык математика	2	60		x			
II.3	Кыргызстандын географиясы	2	60	x				
	Тандоо бөлүмү	2	60	x				
	Бардыгы:	8	240	4	4			

	III. Кесиптик бөлүмү	100	3000					
	Негизги бөлүмү	75	2250					
III.1	Аналитикалык, физикалык жана коллоиддик химия	3	90	x				
III.2	Тамак-аш өндүрүшүнүн микробиологиясы, санитариясы жана гигиенасы	3	90	x				
III.3	Тамактануунун физиологиясы	3	90		x			
III.4	Товар таануу, сырьёлордун запастарын уюштуруу, сактоо жана контролдоо	4	120	x				
III.5	Кесиптик ишмердүүлүктөгү маалыматтык технологиялар	3	90				x	
III.6	Метрология жана стандартизация	2	60					x
III.7	Жашоо коопсуздугу	2	60	x				
III.8	Татаал кулинардык продуктылар үчүн жарым фабрикаттарды даярдоонун технологиясы	5	150	x				
III.9	Татаал муздак кулинардык продуктыларды даярдоонун технологиясы	5	150		x			
III.10	Татаал ысык кулинардык продуктыларды даярдоонун технологиясы	10	300			x	x	
III.11	Татаал нан, ундан жасалган кондитер азыктарын даярдоонун технологиясы	10	300			x	x	
III.12	Татаал муздак, ысык десерттерди жана суусундуктарды даярдоонун технологиясы	5	150					x
III.13	Өндүрүштү уюштуруу	6	180				x	x
III.14	Уюмдун түзүмдүк бөлүмүн башкаруу	3	90					x
III.15	Тамак-аш өнөр жайынын тейлөөсүн уюштуруу	4	120					x
III.16	Коомдук тамактануу ишканаларын техникалык жактан жабдуу	3	90			x		

Ш.17	Эмгекти коргоо	2	60				x	
Ш.18	Продукциялардын жана коомдук тамактануу кызматтарынын сапатын контролдоо	2	60					x
	Тандоо бөлүмү	25	750					
	Бардыгы:	100	3000					
	Дене тарбия**	Жума сына 2 саат	90	x	x	x	x	
Блок 2.	Практика*	20	600		x		x	x
Блок 3.	Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация	6	180		x			x
	Экзамендердин саны (макс)		2	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10
	Курстук иштердин/долбоорлордун саны		2		1		1	
	Негизги окуу программасынын жалпы эмгек өндүрүмдүүлүгү	150	4500	30	30	30	30	30