

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.05.27 17:00

Регистрационный номер

13463

Дата обновления паспорта ОП:

2022.05.27 17:01

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші,

3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақмола облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

« Бурабай ауданы, Щучинск қаласы, Жоғары техникалық колледжі» МКҚК

Партнеры-разработчики:

« Плазма» кафесі, «Жайлы Отан» ЖШС

Цель ОП:

Таңдалған жұмыс біліктіліктері бойынша жұмыстарды орындау үшін білікті жұмысшы кадрларды даярлау: тамақтану қызметтерін ұсыну, аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, Келушілерді қабылдау және қызмет көрсету

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру» "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 2018 жылғы 22 қазандағы № 284 бұйрығына қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

34 Аспаз ісі, 36 Кондитерлік ісі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

180

Дата рассмотрения ОП на методическом (учебно-методическом/научно-методическом) совете организации образования об одобрении паспорта ОП (выписка из протокола заседания) с согласованием работодателя и/или индустриального совета:

17.02.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ64LAA00013793

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

13

Дата прохождения специализированной аккредитации по данной специальности (при наличии):

-

Отличительные особенности ОП:

" Жас маман" жобасына сәйкес ОЖЖ әзірлеген әдістемелік ұсынымдар

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Мемлекеттік тілде түрлі жанрдағы мәтіндер құрастыру және пікірталас жүргізуде қолданылатын орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис заңдылықтарын қарастырады.	3
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Әдеби туыныларды талдау арқылы шығармашылық қабілеттерін дамыту, сыни талдау, ұқсастықтар мен себеп-салдарлық байланыстарды орнату, логикалық және сыни пайымдаулар жасай алу сынды шығармашылық қабілеттерін дамыту мақсатында қазақ әдебиеті классиктерінің шығармалары оқытылады.	3
	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиет	Орыс тілінде түрлі жанрдағы мәтіндер құрастыруда және	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пікірталас жүргізуде қолданылатын орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис заңдылықтарын қарастырады.	
	ЖБП 4. Шет тілі	Шет тілде түрлі жанрдағы мәтіндер құрастыру және пікірталас жүргізуде қолданылатын орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис заңдылықтарын қарастырады.	4
	ЖБП 5. Математика	Тригонометриялық функцияларды, көпмүшелерді, дәрежелерді, көрсеткіштік және логарифмдік функцияларды, функция шегін, туындыларды, антитуындыларды, интегралдар мен ықтималдықтар теориясын есептеу әдістері оқытылады.	8
	ЖБП 6. Информатика	Кестелік мәліметтер қорын, санау жүйесін құру, ақпаратты кодтау, 3 D модельдеу, қолданбаларды әзірлеу жолдары зерттеледі.	2
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстанның тарихи даму кезеңдері, оның дүниежүзілік тарихи үдерістегі рөлі мен орны, Қазақстан тарихының одан әрі дамуына әсер еткен оқиғалар зерттеледі.	4
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Кәсіби, әлеуметтік және тұлғалық қарым-қатынас процесіндегі моральдық-бағдарлы мінез-құлық ережелері, әртүрлі жағдайдағы мәселелер және оларды шешу жолдары қарастырылып, рухани факторлардың, адамдардың әлеуметтік-мәдени деңгейінің қазіргі әлеуметтік тенденциялар	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		мен қайшылықтарға әсері зерттеледі.	
	ЖБП 9. Дене шынықтыру	Спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық спорт түрлері, жүзу, қысқы спорт түрлері оқытылады, жалпы дамыту және арнайы жүгіру жаттығулары орындалады.	5
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Тактикалық, атыс-жауынгерлік даярлық, Қарулы Күштердің жалпы әскери жарғылары, өмір қауіпсіздігі негіздері және ақпараттық технологиялар оқытылады.	4
	ЖБП 11. Физика	Механикалық қозғалыс, электромагниттік тербеліс, электромагниттік толқындар, электр, магнетизм, жылудың объектіге әсері, салыстырмалылық теориясының элементтері, космология, кванттық құбылыстар зерттеледі.	6
	ЖБП 12. Химия	Атомдардың құрылысы, ядролық реакциялар, атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысы, коваленттік, иондық, сутектік байланыстар, кристалдық торлар, химиялық реакциялардың заңдылықтары, металдар мен қорытпаларды алу әдістері зерттеледі.	6
	ЖБП 13. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық мәселелері зерттеледі.	3
	ЖБП 14. Биология	Экологиялық мәселелер мен	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		экологиялық жағдайлар қарастырылып, адамның қоршаған ортаға әсері зерттеледі. Адам ағзасында болатын биологиялық процестер түсіндіріледі.	
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаларын ұстану.	4
		ОН 1.2 Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жақсарту.	4
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1 Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1.5
		ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1.5
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі ұғымдарды меңгеру.	1
		ОН 3.2 Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1
		ОН 3.3 Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1
		ОН 3.4 Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0.5
		ОН 3.5 Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0.5
	КМ 1. Ашытқы қамырын және одан жасалған	ОН 1.1 Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	бұйымдарды дайындау	сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты орындау.		
		ОН 1.2 Қамырды дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2	
		ОН 1.3 Ашытқы қамырын илеу, тазалау, кесу	3	
		ОН 1.4 Ашытқы қамырға тартылған етпен салымды дайындау	3	
		ОН 1.5 Ашытқы қамырынан өнімдер жасау	3	
		ОН 1.6 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған өнімдерді пісіруге дайындау	2	
		ОН 1.7 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру	2	
	КМ 2. Ашытқысыз қамырды және одан жасалған өнімдерді дайындау	ОН 2.1 Бисквитті қамырынан бұйымдар жасау және шәрбат дайындау	3	
		ОН 2.2 Қамырдан жасалған қамырды кесіп, одан бұйымдар жасау	3	
		ОН 2.3 Үгілмелі қамырды кесу	2	
		ОН 2.4 Қайнатылған қамырды кесу	2	
		ОН 2.5 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіруге дайындау	2	
		ОН 2.6 Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған өнімдерді пісіруге дайындау	2	
	КМ 3. Өңдеу жартылай фабрикаттарын дайындау және дайын өнімдерді ресімдеу	ОН 3.1 Кремдерді даярлау	2	
		ОН 3.2 Қант мастикасын, желе, карамель дайындау	2	
		ОН 3.3 Өнімдерді жобалау үшін	2	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		шоколад дайындау	
		ОН 3.4 Десерттерді дайындау және безендіру	2
		ОН 3.5 Тәтті нандарды дайындау және безендіру	2
		ОН 3.6 Торттарды дайындау және безендіру	2
	КМ 4. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді орындау	ОН 4.1 Санитариялық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау	6
		ОН 4.2 Көкөністерден, жемістерден және саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарды, ақ негізгі соусты және оның туындыларын дайындау	5
		ОН 4.3 Балық және теңіз тағамдарын, балық сорпасында тұздықтар дайындау	6
		ОН 4.4 Ет, ауыл шаруашылық құс еті, қыр құстарын және қоян тағамдарын, қызыл негізгі тұздықты және оның туындыларын дайындау	7
		ОН 4.5 Сорпалар мен суық тағамдар мен жеңіл тағамдар дайындау	4
		ОН 4.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбе тағамдарын дайындау	4
		ОН 4.7 Ұннан тағамдар мен өнімдер дайындау	4
	КМ 5. Емдік және мектептегі тамақтану тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 5.1 Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	5
		ОН 5.2 Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	5

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарының тағамдарын дайындау	ОН 6.1 Азиялық тағамдар дайындау	2
		ОН 6.2 Паназиаттық тағамдар дайындау	2
		ОН 6.3 Еуропалық тағамдарды дайындау	2
	КМ 7. Жылдам тамақтандыру тағамдарын дайындау	ОН 7.1 Жылдам тамақтану тағамдарын дайындау	3
		ОН 7.2 Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты орындау	1
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9