

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.13 12:52

Регистрационный номер

14384

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.13 12:53

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Жамбыл облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

Жамбыл политехникалық жоғары колледжі МКҚК

Партнеры-разработчики:

« Барбекю" ЖШС

Цель ОП:

Түрлі тәсілдерді қолдана отырып, азықтарға алғашқы өңдеу, емдік және мектепке арналған тағамдар, әлемнің ұлттық тағамдарын әзірлей алатын білікті мамандар даярлау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" ҚР "Атамекен" ҰКП 22.10.2018 ж №284 №2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаз 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:

5.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ93LAA000160846

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№004

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| Наименование | | Результаты | Объем |
|--------------|--------------------------------|--|----------------|
| № | модуля/дисциплины | обучения/Краткое описание дисциплины | кредитов/часов |
| | ЖБП 1. Қазақ тілі | Қазақ тілі пәні білім алушының тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым-қатынасқа түсу қабілетін дамытуды және ойлау қабілеті мен танымдық дағдыларын жетілдіруді көздейді. | 4/96 |
| | ЖБП 2. Қазақ әдебиеті | Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау, олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыруға, әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгеруге үйретеді. | 4/96 |
| | ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті | орыс тілі мен әдебиеті пәніне құндылық ретінде қарауды, коммуникативтік оқыту негізінде | 5/120 |

| № Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|----------------------------------|--|----------------------|
| | барлық сөйлеу әрекетінің түрлерін әлеуметтік ортада қолдану дағдыларын дамытуды; орыс әдебиетінің стилистикалық және жанрлық ерекшеліктерін тану негізінде шығармашылық тұрғыда жұмыс істеуді үйренеді. | |
| ЖБП 4. Шет тілі | Шет тілі пәні білім алушының тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым-қатынасқа түсу қабілетін дамытуды және ойлау қабілеті мен танымдық дағдыларын жетілдіруді көздейді. | 4/96 |
| ЖБП 5. Қазақстан тарихы | Қазақстан аумағындағы қоғамның әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі мәселелерін, әлемдік тарихи процестегі Қазақстанның орны мен ролін, өлке тарихы мен өлкетану жұмыстарын жүргізуді, әртүрлі тарихи деректермен жұмыс істеуді, тарихи ақпаратты іздеуді үйренеді. | 4/96 |
| ЖБП 6. Математика | Математика негіздерін, математикалық тілдер мен негізгі математикалық заңдарды қолдануды, математикалық модельдеуді, математикалық функцияларды, математикалық статистика және ықтималдық теориясын, координата жүйелері мен векторларды, геометриялық денелердің қасиеттерін, стереометрия аксиомаларын үйренеді. | 5/120 |
| ЖБП 7. Информатика | Ақпараттық процестердің қоғамдағы ролін, ақпараттық технологияларды пайдалануды, | 2/48 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|--|-------------------------|
| | бағдарламалық қосымшаларды жасауды, компьютердің жұмыс істеуінің негізгі қағидаларын, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіруді, компьютерлік желілерді ұйымдастыруды меңгереді. | |
| ЖБП 8. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық | Әскери ант, ҚРҚК жарғылары, әскери бөлімдердің қару-жарағы мен әскери техникасы, робототехника, дөңгелекті машиналарды жүргізу негіздері, төтенше жағдайда адам өмірі қауіпсіздігі негіздері үйретіледі. | 4/96 |
| ЖБП 9. Дене тәрбиесі | Спорттың пайда болу тарихы мен даму ерекшеліктерін, денсаулықты нығайту әдістерін, базалық спорт түрлерінің техникалық-тактикалық әрекеттерін жетілдіруді, салауатты өмір салтын ұстануды үйренеді. | 5/120 |
| ЖБП 10. Өзін-өзі тану | Адамның бойында табиғатынан бар жалпыадамзаттық құндылықтарды ашуды, жағымды ойлауды, жақсылық пен жамандық, мәңгілік пен уақытша арасын ажырата алуды және тереңнен ойлай білуді дамытуды, адамзаттың рухани мұрасымен таныстыра отырып, білім алушылардың ішкі жан-дүниесін байыту, ізгілікті дүниетанымын дамыту, өзін және қоршаған әлемді бағалай білу, тұлғаның адамгершілік және кәсіби қасиеттерін, қоғамға қызмет ету тәжірибелік дағдыларын дамытуды үйренеді. | 2/48 |
| ЖБП 11. Физика | Физикалық заңдылықтар мен принциптерді, физикалық эксперименттер мен зерттеу | 6/144 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--|---|-------------------------|
| | жұмыстарын орындауды, механика мен жылу физикасы, электр және магнетизм, оптика, квантық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космология негіздері меңгеріледі. | |
| ЖБП 12. Химия | Химия ғылымының теориясы мен заңдарын, химиялық құбылыстарды бақылау және түсіндіру іскерліктерін, химиялық заттар мен зертханалық жабдықтармен жұмыс істеуді, химиялық эксперимент жүргізуді меңгереді. | 6/144 |
| ЖБП 13. Биология | Табиғаттың даму заңдылықтары мен адамның қоршаған ортадағы ролі, білім жүйесі мен ғылыми дүниетаным негіздерін игеру, молекулярлық биология және биохимия негіздерін, жасушалық биология, биомедицина мен биоинформатика, биотехнология, биосфера, экология және адам іс-әрекетінің қоршған ортаға әсері туралы үйретіледі. | 3/72 |
| ЖБП 14. География | Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық мәселелері үйретіледі. | 3/72 |
| БМ.1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру | ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау. | 2/48 |
| | ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру. | 6/144 |
| БМ 2. Ақпараттық- | ОН 2.1. Ақпараттық- | 1/24 |

| № | Наименование модуля/дисциплины | Результаты | |
|---|--|--|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | коммуникациялық және цифрлық технологияны қолдану | коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру. | |
| | | ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану | 2/48 |
| | БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану | ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру. | 1/24 |
| | | ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау. | 1/24 |
| | | ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну. | 1/24 |
| | | ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру. | 2/48 |
| | | ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау. | 2/24 |
| | КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау | ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау. | 3/72 |
| | | ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау. | 3/72 |
| | | ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау. | 3/72 |
| | | ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау. | 3/72 |
| | | ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру. | 4/96 |

| № Наименование модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|---|----------------------|
| | ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. | 4/96 |
| | ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру. | 4/96 |
| КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау | ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау. | 3/72 |
| | ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру. | 2/48 |
| | ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу. | 2/48 |
| | ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу. | 2/48 |
| | ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. | 3/72 |
| | ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру. | 3/72 |
| КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру | ОН 3.1. Кремдер дайындау. | 2/48 |
| | ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау. | 2/48 |
| | ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау. | 2/48 |
| | ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру. | 2/48 |
| | ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру. | 2/48 |
| | ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру. | 2/48 |
| КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу | ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау. | 2/48 |
| | ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер | 3/72 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--|---|-------------------------|
| | мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау. | |
| | ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау. | 3/72 |
| | ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау. | 3/72 |
| | ОН 4.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау. | 3/72 |
| | ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау. | 4/96 |
| | ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау. | 6/144 |
| КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау | ОН 5.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | 3/72 |
| | ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | 3/72 |
| КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау | ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау. | 5/120 |
| | ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау. | 5/120 |
| | ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау. | 6/144 |
| Аралық, қорытынды аттестаттау | - | 9/216 |