

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.15 10:38

Регистрационный номер

14479

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.15 10:38

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Шығыс Қазақстан облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Өскемен көпсалалы технология колледжі" КММ

Партнеры-разработчики:

" ТехЭксперт" ЖШС , Өскемен қ.

Цель ОП:

Өнімдерді алғашқы өңдеуден өткізетін, күрделі дәрежедегі тағамдар мен кондитерлік өнімдерді дайындайтын, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді сақтауды және өткізуді ұйымдастыратын, арнайы аспаздық тәсілдерді пайдаланып, емдік және балалар тағамын дайындайтын, кондитерлік өнімдермен тағамдар пысыруда әр түрлі технологиялар түрін жобалайтын, жоғары теориялық және практикалық дағдылары бар мамандарды дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру", ҚР "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасы орынбасарының 2018 жылғы 22 желтоқсандағы № 284 бұйрығының 2-қосымшасы.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking Аспаздық іс;

WSC2019_WSSS32_Pâtisserie and Confectionery Кондитерлік іс

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:

17.05.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ41LAA00017699

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№3

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

| | | Результаты | |
|----------------------------|---|-----------------------|--|
| Наименование | обучения/Краткое описание | Объем | |
| № модуля/дисциплины | дисциплины | кредитов/часов | |
| ЖБП 1. Математика | Тәжірибеде қолдануға, сабақтас пәндерді оқуға қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерді қамтиды: «Функция, оның қасиеттері және графигі», «Тригонометриялық функциялар», «Көпмүшелер», «Математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы», «Дәреже мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функцияның шегі және үзіліссіздігі», «Туынды және оның қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Күрделі сандар», «Дифференциалдық теңдеулер», «Стереометрия аксиомалары. | 8/192 | |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| | <p>Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар», «Көпжақтар», «Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелердің көлемдері».</p> | |
| ЖБП 2. Информатика | <p>Студенттерде ақпараттық процестердің қоғамдағы рөлі, кәсіби қызметте заманауи ақпараттық технологияларды тиімді пайдаланудың техникалық мүмкіндіктері мен перспективалары туралы түсінік қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерді қамтиды: «Аппараттық және программалық қамтамасыз ету», «Деректерді ұсыну», «Ақпараттық процестер мен жүйелер», «Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру», «Қосымшаларды әзірлеу», «Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік».</p> | 3/72 |
| ЖБП 3. Қазақ тілі | <p>Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті», «Индустрияландыру: ұлттық өндіріс. Сөз мәдениеті», «Адамзат дамуының жаһандық мәселелері», «Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе</p> | 3/72 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| | және норма», «Сәулет өнері», «Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі», «Экология: ядролық және мұнай өндірістері», «Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм». | |
| ЖБП 4. Қазақ әдебиеті | Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау, олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және сараптама жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыады. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы», «Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам». | 3/72 |
| ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті | Оқыту курсы студенттердің білім-білік дағдыларын дамытуға, коммуникативтік құзіреттіліктерін | 5/120 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| | <p>жетілдіруге, ауызекі сөйлеу тілдерін және сауаттылықтарын арттыруға бағытталған. Шығармашылық қабілеттерін дамытуға, көркем шығарма оқуға зейіндерін ашуға және адами құндылықтарын қалыптастыруға ықпалын тигізеді. Студенттердің жас ерекшеліктері ескеріле отырып, тілдік дайындық дағдылары орыс тілі теориясының біліміне арқау болып, кәсіби құзіреттіліктері мен оларды кәсіби салада тіл мәдениетінде қолдануға әсерін тигізеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Адам және қоғам», «Ғылым және әдеп», «Әдебиет және өнер», «Әділ сауда», «Бос уақыт қоғам дамуының көрсеткіші ретінде», «Адам және тарих», «Әлем және қауіпсіздік», «Бүгінгі театр және кино әлемі», «Адам құқығы жоғары құндылықтар».</p> | |
| ЖБП 6. Шетел тілі | <p>Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттыруға, студенттерге күнделікті, мәдени, кәсіптік және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік мәселелерді шешуге қажетті және жеткілікті деңгейде коммуникативті құзыреттіліктерді меңгеруге көмектеседі. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world»</p> | 4/96 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|--|-------------------------|
| | bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry». | |
| ЖБП 7. Қазақстан тарихы | Демократиялық қоғам өміріне қатысу, тұрақты өмір салтын қамтамасыз ету, белсенді азаматтық ұстанымын дамыту үшін тарихи білімі мен дағдыларын белсенді және шығармашылықпен қолдана отырып, тарихи санасы, азаматтық және патриоттық сезімі бар жеке тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», «Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері. даму», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы». | 4/96 |
| ЖБП 8. Өзін-өзі тану | Ой, сөз және іс бірлігінде көрінетін адамдық кемелдіктің гүлденуіне жағдай жасау арқылы әрбір студенттің рухани-адамгершілік болмысын, шығармашылық әлеуетін ашуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны мынадай тарауларды қамтиды: «Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адамзат әлемі». | 2/48 |
| ЖБП 9. Дене тәрбиесі | Оқушылардың жас және жеке ерекшеліктерін ескере отырып, физикалық және психикалық денсаулығын нығайтуға ынтасын | 5/120 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--|---|-------------------------|
| | арттыруға, студенттердің спорттық қозғалыс дағдыларын меңгеруіне және дене қабілеттерін дамытуға көмектеседі. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Дене шынықтыру туралы білім», «Дене тәрбиесінің құралдары». | |
| ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық | Студенттердің мемлекеттік қорғау негіздері, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін туралы түсініктерін қалыптастырады, әскери қызметке Қазақстан Республикасы азаматының қасиетті борышы ретінде саналы көзқарасты тәрбиелейді. Пән келесі бөлімдерді қамтиды «Қазақстан Республикасының қарулы күштері-өз елінің әскери қорғаушы кепілі», «Қазақстан Республикасының қарулы күштерінің құқықтық негіздері», «ҚР Қарулы күштердің жалпы және әскери күштерінің қалыптасуы», «Тактикалық дайындық», «Атыс дайындығы», «Ақпараттық технологиялардың адам өмірінің қауіпсіздігі», «Технологиялық дайындық», «Дала саптық жиындарын (балалар үшін) және медициналық санитарлық дайындық (қыздар үшін)». | 4/96 |
| ЖБП 11. Физика | Студенттерде ғылыми дүниетаным негіздерін, дүниенің жаратылыстану-ғылыми бейнесін тұтас қабылдауды, өмірлік практикалық мәселелерді шешу үшін табиғат құбылыстарын бақылап, талдау және жазып алу дағдыларын қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны | 7/168 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|-------------------------------------|---|-------------------------|
| | <p>келесі бөлімдерді қамтиды: «Механика», «Жылу физикасы», «Электр және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар», «Оптика», «Салыстырмалылық теориясының элементтері», «Кванттық Физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».</p> | |
| ЖБП 12. Химия | <p>Студенттерге заттар және олардың түрленуі, заттардың қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін беруге ықпал етеді, студенттерге химиялық процестер, заңдылықтар және олардың заңдылықтары туралы түсінік алуға мүмкіндік береді. шынайы өмірде қауіпсіз пайдалану, ақпаратты сыни бағалау және шешім қабылдау. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: «Зат бөлшектері», «Химиялық реакциялардың өту заңдылықтары», «Химиялық реакциялардың энергиясы», «Химия және өмір», «Біздің айналамыздағы химия».</p> | 5/120 |
| ЖБП 13. Биология | <p>« Молекулалық биология және биохимия», «Жасуша биологиясы», «Қоректену», «Заттардың тасымалдануы», «Тыныс алу», «Бөліп шығару», «Жасушалық цикл», «Көбею», «Өсу және даму», «Тұқымқуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары», «Эволюциялық даму», «Селекция негіздері», «Тірі организмдердің әртүрлілігі», «Координация және регуляция», «Қозғалыс»,</p> | 2/48 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|--|-------------------------|
| | «Биомедицина және биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экожүйе, популяция», «Экология және адамның қоршаған ортаға әсері». | |
| ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы | Тарихи сана-сезімі, азаматтық және отансүйгіштігі қалыптасқан, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтарды құрметтейтін, адамзат жинақтаған мәдени-тарихи тәжірибенің зор маңыздылығын сезінетін, тарихи білім мен дағдыларды білім беру ісінде белсенді және шығармашылықпен қолдана алатын оқушы тұлғасын қалыптастыруға ықпал етеді. және әлеуметтік қызмет. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерді қамтиды: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», «Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Өркениет: даму ерекшеліктерідениеттің дамуы», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы». | 2/48 |
| БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру | ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау. | 3/72 |
| | ОН 1.2. Дене қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру. | 3/72 |
| БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану | ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру. | 0,5/12 |
| | ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық | 0,5/12 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|---|---|-------------------------|
| | және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану. | |
| 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. | 0,5/12 |
| | ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну. | 0,5/12 |
| | ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру. | 0,5/12 |
| | ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау. | 0,5/12 |
| КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу | ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау. | 1/24 |
| | ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау. | 5/120 |
| | ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау. | 12/288 |
| | ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау. | 16/384 |
| | ОН 1.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау. | 5/120 |
| | ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, | 2/48 |

| Наименование № модуля/дисциплины | Результаты обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
|--|--|-------------------------|
| | жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау. | |
| | ОН 1.7. Технологиялық карталар мен тағамдар рецептерін құрастыру үшін орыс тілін қолдану. | 1/24 |
| | ОН 1.8. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау. | 2/48 |
| КМ 2. Аспаздық өнердегі заманауи бағыттармен танысу | ОН 2.1. Тағамдарды кәсіби әсемдеудің аспаздық өнерін меңгеру. | 1/24 |
| | ОН 2.2. Жартылай фабрикаттар мен тағамдарды дайындауда тамақ өңдеудің инновациялық әдістерін қолдану. | 1/24 |
| КМ 3. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау | ОН 3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | 1/24 |
| | ОН 3.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау. | 1/24 |
| КМ 4. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау | ОН 4.1. Азиялық тағамдарды дайындау. | 2/48 |
| | ОН 4.2. Паназиялық тағамдарды дайындау. | 2/48 |
| | ОН 4.3. Еуропалық тағамдарды дайындау. | 2/48 |
| КМ 5. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау | ОН 5.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау. | 1/24 |
| | ОН 5.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау. | 2/48 |
| | ОН 5.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау. | 2/48 |

| № модуля/дисциплины | Наименование | Результаты | |
|---------------------|---|--|----------------------|
| | | обучения/Краткое описание дисциплины | Объем кредитов/часов |
| | | ОН 5.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау. | 1/24 |
| | | ОН 5.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру. | 1/24 |
| | | ОН 5.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. | 1/24 |
| | | ОН 5.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру. | 4/96 |
| | КМ 6. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау | ОН 6.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау. | 2/48 |
| | | ОН 6.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру. | 2/48 |
| | | ОН 6.3. Үгілмелі қамырды бөлу. | 2/48 |
| | | ОН 6.4. Қайнатпа қамырды бөлу. | 2/48 |
| | | ОН 6.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. | 4/96 |
| | | ОН 6.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру. | 4/96 |
| | | ОН 6.7. Төмен калориялы кондитерлік өнімдерді дайындау. | 1/24 |
| | КМ 7. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру | ОН 7.1. Дайын кондитерлік өнімдердің технологиялық схемалары мен рецептураларын жүргізу және оқу үшін мемлекеттік тілдің грамматикасы мен терминологиясын қолдану. | 1/24 |
| | | ОН 7.2. Дайын кондитерлік өнімдердің технологиялық карталары мен рецептерін құрастыру үшін шет тілін қолдану. | 1/24 |
| | | ОН 7.3. Кремдер дайындау. | 2/48 |
| | | ОН 7.4. Қантты мастика, желе, карамель дайындау. | 3/72 |
| | | ОН 7.5. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау. | 2/48 |
| | | ОН 7.6. Кондитерлік өнімдерді | 1/24 |

| Наименование | | Результаты | Объем |
|-------------------------------|---|---|-----------------------|
| № модуля/дисциплины | обучения/Краткое описание дисциплины | обучения/Краткое описание дисциплины | кредитов/часов |
| | | әрлеу үшін сурет салу және үлгілеуді орындау. | |
| | | ОН 7.7. Тоқбасарларды дайындау және безендіру. | 4/96 |
| | | ОН 7.8. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру. | 4/96 |
| | | ОН 7.9. Торттарды дайындау және безендіру. | 5/120 |
| Аралық, қорытынды аттестаттау | - | | 7/168 |