

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 09:53

Регистрационный номер

14531

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 09:54

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

Регион:

Алматы облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Алакөл гуманитарлық- техникалық колледжі" мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

Партнеры-разработчики:

ЖК "Белгибаев "

Цель ОП:

Азықтарға аспаздық өңдеу жүргізу, тағамдар мен өнімдер дайындау және безендіру жұмыстарын сапалы орындай білетін білікті маман дайындау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру» «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаздық (WSSS34_Cooking)

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:

18.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ53LAA00000702

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№008

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

03.07.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Тілді оқу іс-әрекетінде және күнделікті өмірде қолдануды зерделейді, Қазақстан халықтарының мәдениеті мен әдебиетін меңгереді	3
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиетінің дамуы туралы білімді зерттейді, әдеби ұғымдарды және әдебиет тарихы туралы қажетті ақпаратты тарта отырып, көркем шығармаларды талдайды	3
	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Тіл мен әдебиет әлемін зерделейді. Қарым-қатынастың әртүрлі салалары мен жағдайларында тілді зерделейді; ақпараттық іздестіруді жүзеге асырады, қажетті ақпаратты шығарып алады және түрлендіреді	4
	ЖБП 4. Шетел тілі	Қарым-қатынаста сөйлеу және түсіну дағдыларын үйренеді, мәтінді ағылшын тілінен орыс	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тіліне, орыс тілінен ағылшын тіліне аударды	
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Әр түрлі тарихи кезеңдерде Қазақстанның мәдени-тарихи дамуының мәні мен ерекшеліктерін зерттейді	4
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Таным жолында, тұлғаның қалыптасуы, қоғамдағы өмір, адамзат әлемі мәселелері зерттеледі.	2
ЖБП 7. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдылықтар теориясы, дәреже мен түбір, дәрежелік функция, көрсеткіштік және логарифмдік функцияларын зерттейді.	8
ЖБП 8. Информатика	Ақпараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік мәселелерін зерттейді.	2
ЖБП 9. Физика	Табиғат туралы ғылым ретінде физика идеяларын, ғылыми танымның әдістері мен әдіснамасын, таным процесіндегі теория мен эксперименттің рөлі мен өзара байланысын зерттейді	6
ЖБП 10. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық мәселелері зерттеледі	3

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 11. Химия	Заттардың бөлшектері, периодтылық, химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары, химиялық реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, жер химиясы, көміртек және оның қосылыстары, химия және өмір, биохимия мәселелерін зерттейді.	6
ЖБП 12. Биология	Молекулярлық биология және биохимия, жасушалық биология, қоректену, заттардың тасымалдануы, тыныс алу, бөліп шығару, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі ағзалардың алуантүрлілігі, координация және реттеу, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адам іс- әрекетінің қоршаған ортаға әсері мәселелері зерттеледі.	3
ЖБП 13. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білім, дене тәрбиесі құралдары, жеңіл атлетика, спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық спорт түрлері, қысқы спорт түрлері, жүзу мәселелері зерттеледі	5
ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, әскери роботты техникалардың негіздері, өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері,	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		технологиялық дайындық мәселелері зерттейді.	
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2
		ОН 1.2. Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	2
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	2
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	2
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1
	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
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	1
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	1
		ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық	2

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	
	ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	1
	ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау	4
	ОН 1.7 Тағамдар мен ұн өнімдерін дайындау	4
КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	8
	ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	5
КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	6
	ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	8
	ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	10
КМ 4. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	3
	ОН 4.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2
	ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2
	ОН 4.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен	2

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	толтырмаларды дайындау.	
	ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2
	ОН 4.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
	ОН 4.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру	4
КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2
	ОН 5.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2
	ОН 5.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2
	ОН 5.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2
	ОН 5.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
	ОН 5.6 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	5
КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 6.1. Кремдер дайындау.	2
	ОН6.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3
	ОН 6.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	4
	ОН 6.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	4
	ОН 6.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2
	ОН 6.6. Торттарды дайындау және безендіру.	2
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	8