

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.16 10:40

Регистрационный номер

14544

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.16 10:41

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақтөбе облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Ақтөбе сервис колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

" Кереева" ЖҚ

Цель ОП:

Сапалы тағамдар, сусындар, аспаздық, кондитерлік және шоколад өнімдерін дайындау, оларды тамақтандыру ұйымдарында көрсету және сату

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 № 284 бұйрығына 2 - қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру", Құзыреттіліктің техникалық сипаттамасы №32- Кондитер, № 34-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:

14.04.2022 ж

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12016436

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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 01. Математика	Мамандықты игеруге байланысты пәндерді оқу, практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Функция, оның қасиеттері мен графигі», «Тригонометриялық функциялар», «Көпмүшелер», «Математикалық статистика және ықтималдық теориясы», «Дәрежелер мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функция шегі және үзділіссіздігі», «Туынды және оны қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Комплекс сандар», «Дифференциалдық теңдеулер», «Стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар», «Көпжақтар»,	7/168

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелер көлемдері».	
ЖБП 02. Информатика	Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы білімді, икемдер мен дағдыларды қалыптастырады. Пән: «Аппараттық және программалық қамтамасыз ету», «Деректерді ұсыну», «Ақпараттық процестер мен жүйелер», «Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру», «Қосымшаларды әзірлеу», «Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік» сияқты бөлімдерді зерттейді.	3/72
ЖБП 03. Қазақ тілі	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 және норма», «Сәулет өнері», «Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі», «Экология: ядролық	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және мұнай өндірістері», «Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм»	
ЖБП 04. Қазақ әдебиеті	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. 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 05. Орыс тілі және әдебиеті	Кіріктірілген оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге ықпал етеді, коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастырады және дамытады, ғылыми-техникалық, көркем-эстетикалық, әлеуметтік салалардағы ақпаратты пайдалануға мүмкіндік береді, жалпы әлемдік білім беру кеңістігінде бағдарлануға көмектеседі. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Туризм.Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема социального неравенства в СМИ и литературе», «Торговля и помощь. Справедливая торговля»,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Значение труда в жизни человека и общества», «Показатель развития общества:экология, биоресурсы», «Свободное время как показательразвития общества», «Человек и история», «Мир и безопасность», «Театр и кино в современном мире», «Высшая ценность - права человека», «Современное общество: миграция»	
ЖБП 06. Шетел тілі	Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: « 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 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».	4/96
ЖБП 07. Қазақстан тарихы	Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғынуына, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындауына; тарихи	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>санасы, азаматтылығы мен патриотизмі бар тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», «Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы».</p>	
ЖБП 08. Өзін-өзі тану	<p>Жеке тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етеді, өзін және басқа адамдарды қабылдауға және түсінуге ықпал етеді, ашықтықтың, әлеуметтік жауапкершіліктің, шығармашылық белсенділіктің және өмірді жағымды қабылдаудың дамуына ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адамзат әлемі».</p>	2/48
ЖБП 09. Дене тәрбиесі	<p>Жалпыадамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін-өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, оқушылардың дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға, спорттық-ерекше қимыл дағдыларын алуға және дене қабілеттерін дамытуға ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Дене</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	шынықтыру туралы білім», «Жеңіл атлетика», «Спорттық ойындар», «Гимнастика», «Ұлттық спорт түрлері», «Қысқы спорт түрлері», «Жүзу».	
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсініктерді қалыптастырады, әскери қызметке саналы көзқарасты тәрбиелейді, төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің дағдыларын қалыптастырады. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі», «Әскери қызметтің құқықтық негіздері», «Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпыәскери жарғылары», «Тактикалық дайындық», «Атыс дайындығы», «Саптық дайындық», «Әскери топография», «Әскери роботты техникалардың негіздері», «Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері», «Технологиялық дайындық».	4/96
ЖБП 11. Химия	Заттар мен олардың өзгерістері, заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдар мен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері»,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Периодтылық.Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».	
ЖБП 12. Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздерін, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдауды, табиғат құбылыстарын байқау, талдау және бекіту қабілетін қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі физикалық бейнесінің негізін құрайтын іргелі физикалық заңдар мен принциптер туралы білімді, табиғатты ғылыми тану әдістерін дамытуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Механика», «Жылу физикасы», «Электр және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар», «Оптика», «Салыстырмалы теорияның элементтері», «Кванттық физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».	6/144
ЖБП 13. Биология	Ұйымның әртүрлі деңгейлеріндегі өмірдің мәнін, дамуын және көріністерін түсінуге ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Молекулярлық биология және биохимия», «Жасушалық биология», «Қоректену», «Заттардың тасымалдануы», «Тынысалу», «Бөліп шығару», «Жасушалық цикл Көбею», «Тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары», «Эволюциялық даму Селекция негіздері. Тірі	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ағзалардың алуантүрлілігі», «Координация және реттеу», «Қозғалыс», «Биомедицина және биоинформатика», «Биотехнология», «Биосфера, экожүйе, популяция», «Экология және адам іс- әрекетінің қоршаған ортаға әсері».	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Түрлі тарихи кезеңдерде әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғыну арқылы тұлғаның тарихи санасын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», «Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Саяси- құқықтық процестер», «Қоғамдық- саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы».	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3/72
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
БМ 2. Ақпараттық- коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық- коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб- порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
БМ 3. Экономиканың	ОН 3.1. Экономикалық теория	0,25/6

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	
		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.	0,25/6
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,75/18
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,25/6
	КМ 1. Шикізатты және ашытқы қамырды одан жасалған бұйымдарды дайындау	ОН 1.1 Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтау.	6/144
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2,5/60
		ОН 1.3. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге жартылай фабрикаттар дайындау.	0,5/12
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамырды дайындау және одан өнімдер дайындау.	0,5/12
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамыр өнімдеріне фарштар мен толтырмаларды дайындау.	0,5/12
		ОН 1.6. Ашытқы қосылған қабаттама қамыр және одан өнімдер дайындау.	0,5/12
		ОН 1.7. Ашытқы қосылған қамырдан құнарлылығы төмен өнімдер дайындау.	0,5/12
	КМ 2. Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды	ОН 2.1. Ашытқысыз май қосылған , құймақ қамырды және одан жасалған өнімдерді дайындау.	2,5/60

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
дайындау		
	ОН 2.2. Пряникті, қантты қамырын дайындау және одан өнімдер дайындау.	3,5/84
	ОН 2.3. Бисквитті, қайнатылған қамыр дайындау және одан өнімдер дайындау.	2/48
	ОН 2.4. Қатпарлы қамырды және одан өнімдер дайындау.	2/48
	ОН 2.5. Ақуызды және бадам қамырын және одан өнімдер дайындау.	1,5/36
	ОН 2.6. Ашытқысыз қамырдан төмен калориялы өнімдерді дайындау.	1,5/36
	ОН 2.7. Кондитер бұйымдарын сату үшін калькуляция жасау.	1/24
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремнен, сурет массасынан, желеден, жемістерден, кәмпіттерден, далаптан, глазурден зергерлік өнімдерді дайындау.	2/48
	ОН 3.2. Қант мастикасы, марципан, ұнтақ, карамельден зергерлік өнімдер дайындау.	2/48
	ОН 3.3. Шоколадтан бұйымдарды дайындау және безендіруге арналған әшекейлерді дайындау.	2/48
	ОН 3.4. Десерттер мен пирожныйларды дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 3.5. Торттарды дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 3.6. Миниатюраларды, жеке торттар мен шағын көлемді пирожныйларды дайындау және безендіру	1/24
	ОН 3.7. Торттарды безендіруде сурет салу және мүсіндеу негіздерін қолдану.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
КМ 4. Ұннан жасалған ұлттық және шығыс кондитерлік өнімдерді дайындау	ОН 4.1. Ұлттық кондитерлік өнімдерді дайындау	8/192	
	ОН 4.2. Шығыс кондитерлік өнімдерді дайындау	6/144	
	ОН 4.3. Шығыс тәттілерін дайындау.	2/48	
КМ 5. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерге бастапқы аспаздық өңдеуді жүргізу	ОН 5.1. Тағамдарды дайындауға қоспаларды (ингредиенттерді) дайындау	1/24	
	ОН 5.2. Көкөністерді алғашқы аспаздық өңдеуден өткізу	1/24	
	ОН 5.3. Балықтарды бастапқы аспаздық өңдеуден өткізу және жартылай фабрикаттарды дайындау.	2/48	
	ОН 5.4. Ет пен ауылшаруашылық құс етін бастапқы аспаздық өңдеуден өткізу.	4/96	
КМ 6. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 6.1. Әр түрлі аспаздық әдістерді қолдану.	2,5/60	
	ОН 6.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2,5/60	
	ОН 6.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	1,5/36	
	ОН 6.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, оның туындыларын дайындау.	8/192	
	ОН 6.5. Сорпалар мен ұннан жасалған тағамдарды дайындау.	0,5/12	
	ОН 6.6. Салқын тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	0,5/12	

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	ОН 6.7. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	0,5/12	
КМ 7. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 7.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96	
	ОН 7.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96	
	ОН 7.3. Аспаздық өнімді сату бағасын анықтау үшін калькуляция жасау.	5/120	
КМ 8. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 8.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	6/144	
	ОН 8.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	6/144	
	ОН 8.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	4/96	
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7/168	