

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.06.27 14:52

Регистрационный номер

15304

Дата обновления паспорта ОП:

2022.06.27 14:52

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Шымкент қ.

Организация ТиППО (Разработчик):

" Тамақтандыру индустриясы және сервис колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

" Кәусар" ЖШС, "Мадлен. kz" ЖШС, "Ладушки" ЖШС

Цель ОП:

С апалы кондитерлік және шоколад өнімдерін даярлау, с апалы тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді даярлау бойынша практикалық жұмыстарды, олардың презентациясы мен тамақтандыру ұйымдарындағы сатылымын өз бетінше және жауаптылықпен атқаруға қабілетті жұмысшы біліктілігі бар мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Нан және ұнды-кондитерлік өнімдердің өндірісі", "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 24.10.2018 ж. №289 бұйрығы, №2-қосымша, "Тамақтандыруды ұйымдастыру", "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. №284 бұйрығы, №2-қосымша.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2022_WSOS32_ Кондитерлік_және_Кондитерлік өнімдер,
WSC2022_WSOS34_ Аспаздық

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:

25.03.2022 жыл

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ96LAA00023014

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ 005

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

27.05.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

—

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	
	ЖБП 1. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезіну үшін адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; әртүрлі мәнмәтіндегі есептерді шешуде математикалық тілді және негізгі математикалық заңдарды қолдануға, сандық қатынастар мен кеңістіктік формаларын оқып білуге ықпал ету.	8/192
	ЖБП 2. Информатика	Білім алушыларда аппараттық және бағдарламалық қамтамасыздық ету, деректерді беру, ақпараттық процестерді және жүйелерді	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		көрсету, ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілерді және ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету және түрлендіру саласындағы білімдерін, біліктері мен дағдыларын практикада заманауи ақпараттық технологияларды тиімді пайдалану үшін қалыптастыру.	
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, білім алушыларда қазақ тілін күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан енді оны тілдік заңдылықтар негізінде танып-білу, тіл бірліктерін қарым-қатынас, таным, ақпаратты сақтау құралы ретінде қолданумен ойды білдіру, функционалдық - коммуникативтік бағдарда іске асыруда лайықты машықтар мен дағдыларды қалыптастыру.	3/72
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру, әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тәсілдерін меңгерту.	
	ЖБП 5.Орыс тілі және әдебиеті	Өмірдің әлеуметтік-мәдени, әлеуметтік-экономикалық, ғылыми-техникалық, оқу-кәсіптік салаларындағы қарым-қатынастар үшін қажетті тыңдалым, айтылым, оқылым, жазылым дағдыларын, көркем мәтінді талдау, әдеби шығарманың жанрын және тегін анықтау, көркем-бейнелеу құралдарының, шығарманың идеясы мен проблематикасын түзудің рөлін сипаттау біліктерін дамыту.	4/96
	ЖБП 6. Шет тілі	Талдау икемділіктерін дамыту, тәжірибені тарату, маңызды ақпаратты кәсіби тұрғыдан саралау, тілді ғылыми және кәсіби іс-әрекеттегі қарым-қатынас үшін тиімді пайдалану дағдыларын, сонымен қатар жеке, іскерлік хаттарды жазу, түйіндеме құрастыру, берілген тақырып бойынша эссе жазу біліктерін дамыту арқылы шетел тілін оқуға деген қызығушылығын арттыру.	4/96
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Білім алушылардың әлемдік тарихи процестегі Қазақстанның орны мен рөлі туралы жалпы тұтас түсінігін анықтай отырып, Қазақстан аумағындағы қоғамның әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі мәселелері туралы білімін қалыптастыру	4/96
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Тұлғаның адамгершілік	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		негізінің қалыптасуына, оның руханилығын өзін-өзі жетілдіруіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына септігін тигізеді. Ол өзін және басқа адамдарды қабылдау мен түсінулеріне, ашылып дамуына, әлеуметтік жауапкершілікке, шығармашылық белсенділікке және өмірді дұрыс қабылдай алуларына ықпал ете отырып, жігіттер мен қыздардың тұлғалық және кәсіби өсуіне, күнделікті өмірден алған білімдерін тәжірибе жүзінде қолдана отырып, қоғамға белсенді түрде қызмет етуіне жағдай жасау.	
	ООД 9. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.	5/120
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыға мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту	4/96
	ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дүиетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	
	ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмк і н д і к беру.	6/144
	ЖБП 13. География	Білім алушылардың қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасау.	3/72
	ЖБП 14. Биология	Табиғаттың дамуы мен жұмыс істеу заңдылықтары туралы заманауи биологиялық білімдерін дамыту, оларды әрі қарай білімдерін кеңейту мен тереңдетудің негізі мен	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		құралы ретінде қолданумен тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуы бойынша түсінікті қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын қалыптастыру	
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Салауатты өмір салты қағидаларын нығайту және ұстану.	1/24
		ОН 1.2 Дене қасиеттерін және психофизикалық қабілеттерін жетілдіру.	2/48
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1 Ақпараттық коммуникативтік технологиялардың негіздерін игеру.	1/24
		ОН 2.2 Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін қолдану.	1/24
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді игеру.	0,3/8
		ОН 3.2 Кәсіпорында өтетін экономикалық үдерістерді талдау және бағалау.	0,3/8
		ОН 3.3 Дүниежүзілік экономика бетбұрыстарын, мемлекеттің "жасыл" экономикаға ауысуының негізгі міндеттерін түсіну.	0,3/8
		ОН 3.4 ҚР кәсіпкерлік қызметті ұйымдастырудың және жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін игеру.	1/24
		ОН 3.5 Іскерлік қарым-қатынас әдебін ұстану.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	КМ 1. Ашытқы қамырды және оның өнімдерін дайындау	ОН 1.1 Санитариялық нормаларды және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықтарды орындау.	2,5/60
		ОН 1.2 Қамырды әзірлеу бойынша негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	3,75/90
		ОН 1.3 Ашытқы қамырға арналған жентек және фарш даярлау.	5,25/126
		ОН 1.4 Ашытқысыз ашыған қамырды араластыруды, илеуді, бөлшектеуді, одан өнімдерді қалыптастыруды, пісіруді орындау.	5/120
		ОН 1.5 Ашытқымен ашыған қамырды араластыруды, илеуді, бөлшектеуді, одан өнімдерді қалыптастыруды, пісіруді орындау.	5,5/132
		ОН 1.6 Қатпарлы ашыған қамырды араластыруды, илеуді, бөлшектеуді, одан өнімдерді қалыптастыруды, пісіруді орындау.	4/96
	КМ 2. Ашытқысыз қамырды және оның өнімдерін дайындау	ОН 2.1 Бисквитті, үлпілдек қамырды араластыру, қалыптастыруды және пісіруді орындау.	4,25/108
		ОН 2.2 Піскен, вафельді қамырды араластыруды, илеуді, қалыптастыруды, пісіруді орындау.	2,25/54
		ОН 2.3 Үгілмелі, майқоспа-тұщы қамырды араластыруды, қалыптастыруды, пісіруді орындау.	3,5/84
		ОН 2.4 Қатпарлы, туралған қамырды араластыруды, қалыптастыруды, пісіруді	2,5/60

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		орындау.	
		ОН 2.5 Пряник, әсел қамырды араластыруды, қалыпастыруды, пісіруді орындау.	2,25/54
	КМ 3. Әрлегіш жартылай өнімдерді даярлау және дайын өнімдерді безендіру, миниатюраларды, жеке торттарды және птифурларды WorldSkills стандарттарымен безендіру және модельдеу	ОН 3.1 Кремдерді даярлау	1,75/42
		ОН 3.2 Мاستиканы, марципанды, әшекейді, желені, сеппені даярлау.	2,25/54
		ОН 3.3 Карамель даярлау. Өнімдерді әрлеуге арналған шоколадты даярлауды орындау.	2,75/66
		ОН 3.4 Десерт, пирожный, торттарды әзірлеу және безендіру.	5,25/126
	КМ 4. Азық-түлік өнімдері мен қоршаған орта қауіпсіздігінің санитарлық нормалары және ережелерін сақтаумен азық-түлікке алғашқы және жылулық аспаздық өңдеуді орындау. WorldSkills стандарттарының талаптарымен ингредиенттерді даярлау және оларды есептеу, аспаздық әдістерді қолдану, тағамдар презентациясы	ОН 4.1 Санитарлық нормаларды және қауіпсіздік техникасын сақтаумен жұмыс орындарын ұйымдастырудың негізгі талаптарын орындау.	4,5/108
		ОН 4.2 Көкөністерден, жемістерден және саңырауқұлақтардан тағамдарды және гарнирлерді,	4,25/102

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		олардың тұздықтарын даярлау	
		ОН 4.3 Балықтан және теңіз өнімдерінен тағамдарды, олардың тұздықтарын даярлау.	3/72
		ОН 4.4 Еттен, ауылшаруашылық құсынан, қыр құсынан және қояннан тағамдарды, олардың тұздықтарын даярлау	4,66/112
		ОН 4.5 Көже және салқын тағамдарды, бірасамдарды даярлау	3,09/74
		ОН 4.6 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа және сүзбе негізіндегі тағамдарды даярлау.	2,75/66
		ОН 4.7 Ұн негізіндегі тағамдарды және өнімдерді даярлау	3,75/90
	КМ 5. Емдік және мектепте тамақтану бойынша тағамдарды даярлауда арнайы аспаздық амалдарды сақтау	ОН 5.1 Емдік тамақтануға арналған тағамдарды және аспаздық өнімдерді даярлау.	6/144
		ОН 5.2 Мектепте тамақтануға арналған тағамдарды және аспаздық өнімдерді даярлау.	4/96
	КМ 6. Дүниежүзілік ұлттық асханаларының тағамдарын даярлау	ОН 6.1 Азиялық асхана тағамдарын даярлау	5,5/132
		ОН 6.2 Қазақ ұлттық асханасы тағамдарын даярлау	3,5/84
		ОН 6.3 Еуропалық асхана тағамдарын даярлау	8/192
	Аралық, қорытынды аттестаттау	—	9/216