

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.04 11:34

Регистрационный номер

16189

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.04 11:34

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W1030301 Кондитер-безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

4 S10130303 Технолог

Регион:

Түркістан облысы

Организация ТипПО (Разработчик):

Түркістан облысының адами әлеуетті дамыту басқармасының "Түлкібас агробизнес және саяхат колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖШС "Жазғы ән" өндірістік компаниясы "А.Рустем" ЖШС

"Майлыкент-Сүт" СПК мекемесі

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының барлық түрлерінде нормативтік-техникалық, қызметтік құжаттарды өз бетінше құрастыруға және оларға жауап беруге қабілетті мамандарды дайындау; өндіріс процесін ұйымдастыру, жартылай фабрикалар мен дайын өнімнің сапасын бақылау

Уровень по НРК:

3

4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру», Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 2018 жылғы 22 қазандағы № 284 бұйрығына №2 қосымша.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Құзыреттілік 32 "Кондитер ісі"

Құзыреттілік 34 "Аспаз ісі"

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

240

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:

19.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ62LAA00017127

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№050

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

20.03.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Кәсіби білім салаларындағы құбылыстар мен процестерді сипаттау мен зерттеудің математикалық құралдары мен әдістерін оқу.	8
	ЖБП 2. Информатика	Ақпараттық технологиялар бойынша білімдерін зерделеу, ақпаратты қорғау әдістерін, интерактивті компьютерлік модельдерді қолдану арқылы модельдеу, формалдау және визуализациялаудың жүйелік тәсілдерін білу.	2
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Тілдің оқу іс-әрекетінде және күнделікті өмірде қолданылуын зерделеуді білу.	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Қазақстан халықтарының мәдениеті мен әдебиетін білу.	3
	ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс әдебиетінің дамуы туралы білімдерін пысықтау, әдеби ұғымдар мен әдебиет тарихы бойынша қажетті мәліметтерді тарта отырып, көркем шығармаларды талдау.	4
	ЖБП 6. Шетел тілі	Қарым-қатынаста сөйлеу және түсіну дағдыларын үйрену, мәтінді ағылшын тілінен орыс тіліне, орыс тілінен ағылшын тіліне аудару.	4
	ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстанның әртүрлі тарихи кезеңдердегі мәдени-тарихи дамуының мәні мен ерекшеліктерін зерттейді.	4
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Рефлексия, өзін-өзі тәрбиелеу және өзін-өзі тәрбиелеу дағдыларын үйрену; әр түрлі өмірлік жағдайларда өз әрекеттерін талдау, моральдық таңдау жасау және шешім қабылдау.	2
	ЖБП 9. Дене шынықтыру	Дене тәрбиесінің алдағы жұмыс үшін маңызын зерделеу, негізгі спорт түрлері бойынша техникалық-тактикалық іс-әрекеттер мен әдістерді жетілдіру.	5
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Әскери іс, робототехника және IT-технологиялар негіздері туралы білімдерін меңгеру, азаматтық ұстанымы, Қазақстан Республикасының егемендігін қорғау қажеттілігіне сенімі болуы.	4
	ЖБП 11. Физика	Табиғат туралы ғылым ретінде физика, ғылыми танымның әдістері мен әдістемесі, таным процесіндегі теория мен эксперименттің рөлі мен	6

Результаты			
№	Наименование модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		байланысы туралы идеяларды зерттеу.	
	ЖБП 12. Химия	Ол айналада болып жатқан химиялық құбылыстар мен процестердің мәнін зерттейді; күнделікті тәжірибеде сапалы өнімдер мен өнімдерді таңдау үшін химиялық білімді пайдалану.	6
	ЖБП 13. Дүние жүзі тарихы	Дүниежүзілік мәдени-тарихи процестің мәнін оның біртұтастығы мен көптүрлілігінде зерттейді.	3
	ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістерін қолдану, сараптама жүргізу және зерттеу нәтижелерін түрлі формада ұсыну. АКТ қолдана отырып дерек көздердің әртүрлі базасын жасау. Статистикалық дереккөздерді талдай отырып картограммалар мен картодограммаларды құру және сипаттау. Табиғатты пайдаланудың қоршаған ортаға әсеріне баға беру және табиғатты пайдалану проблемаларын шешу жолдарын анықтау және бағалау. Жаһандық және қазақстандық деңгейдегі экологиялық проблемаларды анықтау және оларды шешудің өзіндік жолдарын ұсыну және жіктеу, зерттеу.	3
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	6
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	6
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологияларды қолдану		
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,5
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,5
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	0,5
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	0,5
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну.	1
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.	1
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	1
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	1
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын	1,5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	2
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	3
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	3
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	3
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау	3

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және безендіру.	
	ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	4
	ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	4
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
	ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4
	ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	4
	ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	5
	ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4
	ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4
	ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	5
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.	6
	ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6
КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 5.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 5.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5
		ОН 5.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	5
	КМ 7. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 7.1. Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	3
		ОН 7.2. Қоймалардың жұмысын ұйымдастыру .	3
		ОН 7.3. Түгендеу жүргізу.	3
		ОН 7.4. Тексеріс жүргізу.	3
		ОН 7.5. Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау.	3
	КМ 8. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау	ОН 8.1. Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	4
		ОН 8.2. Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	4
		ОН 8.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.	4
		ОН 8.4. Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге асыру.	4
	КМ 9. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 9.1. Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	6
		ОН 9.2. Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру.	2
	КМ 10. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 10.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық	3

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
		құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	
		ОН 10.2. Қызметтік құжаттарды әзірлеу.	3
Аралық, қорытынды аттестаттау	-		11