

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.15 15:52

**Регистрационный номер**

18188

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.15 15:53

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы, 3 W10130301 Кондитер-безендіруші

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТиППО (Разработчик):**

" Жаркент көпсалалы колледжі " мемлекеттік коммуналдық қазынылық кәсіпорыны

**Партнеры-разработчики:**

« Санаторий» ЖШС МОК «Жаркент- Арасан» директоры Рузахунов Н.Т

**Цель ОП:**

Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындауда, азықтарға аспаздық өңдеу жүргізу және өнімдерді безендіру жұмыстарын сапалы орындай білетін білікті маман дайындау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

« Тамақтандыру ұйымдастыру», «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасының 2018 жылғы 22 қазандағы № 284 бұйрығына № 2 қосымша

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

Аспаз ісі 34 құзыреттілік

**Форма обучения:**

Күндізгі

**База образования:**

Негізгі орта білім

**Язык обучения:**

Мемлекеттік

**Общий объем кредитов:**

**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:**

31.03.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ30LAA00000922

**Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ 008

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

04.07.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Қазақ әдеби тіл нормаларын сақтап, еркін сөйлеу және сауатты жазу. Тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығы дағдыларын қалыптастыру.	3
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиетіндегі ұлттық құндылықтардың маңыздылығын бағалау, әдеби шығармаларға талдау жасау арқылы шығармашылық жұмысқа ынталандыру.	3
	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс тілін оқу процесінде және күнделікті өмірде қолдану, орыс мәдениеті мен әдебиеті туралы білімді меңгеру	4
	ЖБП 4. Шетел тілі (ағылшын тілі)	Қарым-қатынаста сөйлеу және түсіну дағдыларын үйренеді, мәтінді ағылшын тілінен орыс тіліне, орыс тілінен ағылшын тіліне аударады	4
	ЖБП 5. Биология	Табиғаттың даму заңдылықтары мен адамның қоршаған ортадағы рөлі туралы түсінік	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қалыптастыру.	
	ЖБП 6. Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процесстерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтық пен отансүйгішті қасиеттерге ие тұлға қалыптастыру.	4
	ЖБП 7. Өзін-өзі тану	Таным жолында, тұлғаның қалыптасуы, қоғамдағы өмір, адамзат әлемі мәселелері зерттеледі.	2
	ЖБП 8. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың жаһандық мәселелері зерттеледі	3
	ЖБП 9. Математика	Адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру, қажетті математикалық білімді меңгеру.	8
	ЖБП 10. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік мәселелері зерттейді.	2
	ЖБП 11. Физика	Әлемнің заманауи физикалық бейнесінің негізінде жатқан заңдылықтар мен принциптер туралы білімді, табиғатты танудың ғылыми әдістерін меңгеру.	6
	ЖБП 12. Химия	Заттардың қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы түсінік қалыптастыру.	
	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, технологиялық дайындық мәселелері зерттейді.	4
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3
		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.	1
		ОН2.2. 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
		ОН3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		бағалау.	
		ОН 3.3.Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	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.	2
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	2
		ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3
		ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	2
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	2
		ОН 1.7 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып аспаздық өңдеу жүргізу жұмыстарын өндірісте үйрену.	1
		ОН 1.8 Түрлі тәсілдерді қолдана отырып аспаздық өңдеу жүргізу жұмыстарын практикада қолдану.	4
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	тәсілдерді сақтау		
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3
		ОН 2.3 Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1
		ОН 2.4 Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау өндірісте пайдалану.	1
		ОН 2.5 Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді іс- тәжірибесінде қолдану.	3
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	2
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	2
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	3
		ОН 3.4 Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындауды іс- тәжірибеде қолдану	12
	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.	3
		ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3
		ОН 4.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3
		ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 4.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 4.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
		ОН 4.8 Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындауды іс-тәжірибеде қолдану	6
	КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	1
		ОН 5.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	1
		ОН 5.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	1
		ОН 5.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	1
		ОН 5.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1
		ОН 5.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	1
		ОН 5.7 Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындауды іс-тәжірибеде қолдану.	3
	КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 6.1. Кремдер дайындау.	1
		ОН 6.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	1
		ОН 6.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	1
		ОН 6.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	1
		ОН 6.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	1
		ОН 6.6. Торттарды дайындау және безендіру.	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 6.7 Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіруді өндірісте дамыту.	2
		ОН 6.8 Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіруді іс-тәжірбиеде қолдану.	14
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7