

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.18 16:07

Регистрационный номер

18596

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.18 16:07

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы, 4 S10130303 Технолог

Регион:

Павлодар облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Екібастұз политехникалық колледжі" ШЖҚ КМК

Партнеры-разработчики:

« Строй Бизнес-Екибастуз» ЖШС Екібастұз қ., «Гамма Сарыколь» ЖШС Екібастұз қ.

Цель ОП:

Әртүрлі әдістерді қолдана отырып өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді жүзеге асыру бойынша жұмыстарды орындаудың практикалық міндеттерін өз бетінше шешуге қабілетті мамандарды дайындау, барлық түрдегі тамақтандыру кәсіпорындарында контингентке қызмет көрсету, өндіріс процесін ұйымдастыру, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдер 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 22.10.18 жылғы №284 бұйрығының №2 қосымшасы

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

құзыреттілік "Кондитерлік іс", құзыреттілік "Аспаздық іс"

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:

29.03.22 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№К Z10L AA00016996

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

041, 040, 039

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

43920

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Оның қасиеттері мен графиктерінің қызметін, тригонометриялық, көрсеткіштік және логарифмдік функцияларды зерттейміз. Олар дифференциалдық теңдеулер мен жоғары дәрежелі теңдеулерді, комплекс сандарды, математикалық статистиканы және ықтималдықтар теориясын шешеді. Дәрежелер мен түбірлерді, туындыны, функция шегі мен үзіліссіздігін, қарсы туынды және интегралды табу. Көп қырлы және айналу денелерінің элементтерін табуға стереометриялық есептерді шығару.	8
	ЖБП 2. Информатика	Заманауи ақпараттық технологияларды тәжірибеде тиімді пайдалану үшін бағдарламалық қамтамасыз ету, мәліметтерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер және ақпаратты қорғау зерттеледі.	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
ЖБП 3. Қазақ тілі	Ауызша және жазбаша сөйлеудің әр түрін меңгере отырып, емле ережелері оқытылады. Оқу мен жазуға арналған материалдар негізінде мәтіндер құрастырылады. Грамматикалық және орфографиялық нормалар, стиль түрлері байқалады.	3
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Көркем шығарманың мазмұны мен пішінін, әдеби шығарманың тұжырымдамасын түсіндіру. Көркем шығарманың тілдік ерекшелігіне талдау жасау, қазақ және әлем әдебиетіндегі құндылықтармен салыстыру жұмыстарын жүргізу. Көркем шығарманың тілдік ерекшелігі бойынша шығармашылық жұмыс орындау.	3
ЖБП 5. Орыс тілі мен әдебиеті	Ауызша және жазбаша сөйлеудің әр түрін меңгере отырып, емле ережелері оқытылады. Оқу мен жазуға арналған материалдар негізінде мәтіндер құрастырылады. Грамматикалық және орфографиялық нормалар, стиль түрлері байқалады. Көркем шығарманың мазмұны мен пішінін, әдеби шығарманың тұжырымдамасын түсіндіру. Көркем шығарманың тілдік ерекшелігіне талдау жасау, орыс және әлем әдебиетіндегі құндылықтармен салыстыру жұмыстарын жүргізу. Көркем шығарманың тілдік ерекшелігі бойынша шығармашылық жұмыс орындау.	4
ЖБП 6. Шет тілі	Біз өзіміздің кәсіби қызметіміз аясында қарым-қатынас пен қолдану үшін қажетті лексикалық және грамматикалық материалды зерттейміз. Сөйлеу және тыңдау техникасын, жалпы және кәсіби бағыттағы мәтіндерді оқу және аудару техникасын дамытамыз. Емле ережелерін, ауызша және жазбаша сөйлеудің әртүрлі түрлерін меңгеру.	4
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Орта Азия өркениеттері, қазақ халқының шығу тегі, Қазақстан аумағындағы ерте мемлекеттер, кеңестік кезеңдегі Қазақстанның мәдениеті, құқықтық процестерді зерттеу.	4
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Танымдық жолында, тұлғаның қалыптасуы, отбасындағы қарым-қатынас	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	мәдениеті, қоғамдағы өмір.	
ЖБП 9. Дене шынықтыру	Білім алушылардың жас және жеке ерешеліктерін ескере отырып, физикалық және психикалық денсаулығын нығайтуға ынтасын арттыру әдістерін зерттеу, білім алушылардың спорттық-спецификалық қозғалу дағдылары мен физикалық қабілеттерін меңгеру. Жеңіл атлетикамен, гимнастикамен, спорттық ойындар, жүзу, қазақтың ұлттық спорт түрлерімен айналысу.	6,5
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекеттік қорғау негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерін тағайындау, олардың сипаты мен ерекшеліктері, қарулы күштердің құқықтық негіздері, тактикалық дайындық, атыс дайындығы, әскери робототехника негіздері, оқу-жаттығу даярлығы, нанотехнологияның жетістіктерін меңгеру.	4
ЖБП 11. Физика	Денелердің қозғалысы, сақталу заңдары, жылу физикасының негіздері, электр және магнетизм заңдары, электромагниттік толқындардың қасиеттері, оптика заңдары және салыстырмалық заңдары, атомдық және кванттық физика заңдары, кеңістік нанотехнологияның жетістіктері зерттеледі.	6
ЖБП 12. Химия	Табиғаттағы, өндірісте, күнделікті өмірдегі химиялық құбылыстарды, атом құрылысының қазіргі теориясын, химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары мен энергетикасын, химияны оқытудағы аналитикалық әдістерін, органикалық қосылыстарды және олардың адам өмірдегі орынын оқытады.	6
ЖБП 13. Биология	Молекулалық, жасушалық биологияны, биохимияны, қоректенуді, заттардың тасымалдануын, тыныс алу, бөліп шығару процестерін, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтарын, эволюция және селекция негіздерін, координация және жүрудің, қозғалыстың реттелуін, биомедицинаның және биоинформатиканың маңызын, биотехнологияны, биосфера, экожүйе, популяцияның, экологияның және адам іс әрекетінің табиғатқа әсерін	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	оқытып үйретеді.	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Өркениеттің дәстүрлі индустриялық түрі зерттеледі, себеп-салдарлық байланыстар орнатады.	2,5
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	5
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	5
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1
	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 Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,5
	ОН 3.4 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	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
қамыр мен одан өнімдер дайындау	қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	
	ОН 1.2 Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1
	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.	4
	ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	6
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1 Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	4
	ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	4
	ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	4
	ОН 2.4. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
	ОН 2.5. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау	1,5
	ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	1,5
	ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	1,5
	ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	1,5
	ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3
	ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3
КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын	1

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	орындау.	
	ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2,5
	ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	2,5
	ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	2,5
	ОН 4.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	2,5
	ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	3
	ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3
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.	7,5
	ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	7,5
КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	6,5
	ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	6,5
	ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	9
КМ 7. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 7.1. Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	6,5
	ОН 7.2. Қоймалардың жұмысын ұйымдастыру	6,5
	ОН 7.3. Түгендеу жүргізу.	7
	ОН 7.4. Тексеріс жүргізу.	7
	ОН 7.5. Тамақтану кәсіпорнының бағдарламасын есептеуді орындау.	3
КМ 8. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай	ОН 8.1. Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	2,75

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау		
	ОН 8.2. Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	2,75
	ОН 8.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.	2,75
	ОН 8.4. Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге асыру	2,75
КМ 9. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 9.1. Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	1
	ОН 9.2. Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру.	1
КМ 10. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 10.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	1
	ОН 10.2. Қызметтік құжаттарды әзірлеу.	3
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	15