

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 10:01

Регистрационный номер

18754

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 10:02

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

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

Регион:

Түркістан облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

" Түркістан жоғары көпсалалы, аграрлық колледжі" МҚҚК

Партнеры-разработчики:

«SWISS HOSPITALITY SHYMKENT» ЖШС " CofeeBoom", « Исашева» ЖК « Golden Time» отбасылық мейрамхана

Цель ОП:

Тамақтану саласында өндірістік санитарияны сақтай отырып тамақтандыруды ұйымдастырудың технологиялық үрдістерін менгерген, өздігінен шешім қабылдай алатын қабілетті орта буын мамандарын даярлау.

Уровень по НРК:3
4**Уровень по ОРК:**

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыру ұйымдастырудың (Кондитер, Аспаз, Бас аспаз)» «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасының 2018 жылғы 22 қазандағы №284 бұйрығына №2 қосымша;

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Кондитер іci, Аспаз іci

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:

12.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№KZ23LAA00025395

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

111, 092, 106

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

Отличительные особенности ОП:

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты	
		Объем кредитов/часов	
ЖБП 1. Математика	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы, дәреже мен түбір. дәрежелік функция, көрсеткіштік және логарифмдік функциялар, Функцияның шегі және үзіліссіздігі, туынды және оның қолданылуы, алғашқы функция және интеграл, комплекс сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар, айналу денелері және олардың элементтері, дene көлемдерінің жалпы қасиеттерін зерттейді.	8	

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	
ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық үрдістер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік ережелері мен техникалары оқытылады		2
ЖБП 3. Қазақ тілі	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Көпшілікке арналған очерктің жанрлық ерекшелігін талдау. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Таза ғылыми стильдегі тезис, аннотацияның құрылымы мен рәсімделуін білу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Коммуникативтік жағдаятқа сай көпшілік алдында шешен сөйлеу.		3
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестьиру. Әдеби шығармада көтерілген мәселелерге талдау жасау арқылы шығармашылық жұмыс (әңгіме, өлең, әдеби және еркін тақырыптарға шығарма) жазу, қазақ әдебиеті мен әлем әдебиетіндегі ортақ құндылықтарды анықтау. Шығарманың тарихи және көркемдік құндылығын анықтау,		3

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жаңашылдығын бағалау.	
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті		Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Эртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Орыс жазушыларының шығармалары.	4
ЖБП 6. Шет тілі		Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Эртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау.	4
ЖБП 7. Қазақстан тарихы		Әлемдік өркениеттің Орталық Азиядағы рөлін, зерттеу тарихын негізгі факторлары мен ошақтарын түсіну. Ұлы Дала көшпелі өркениетінің ерекшеліктерін басқа әлемдік өркениеттермен салыстыру, бағалау. Этникалық процестердің сабактастырынын зерттеу. Қазақтардың ру-тайпалық құрылымының біркітіруші ролін анықтау. Дәстүрлі қазақ қоғамының әлеуметтік жіктелуін	4

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		<p>бағалау. Қазақстан территориясындағы ерте мемлекеттердің саяси құрылымын және Түркі әлемінің қалыптасуын түсіну. Қазақстан аумағында ұлыс жүйесінің дамуының маңызы туралы тарихи фактілер негізінде тұжырымдау. Ақ Орда және хандықтың құрылышы мен дамуы талдау және бағалау. Кеңестік кезеңдегі Қазақстанның қоғамдық-саяси дамуының жетістіктері мен қайшылықтарын талдау. Қазақ халқының материалдық мәдениетінің даму ерекшеліктерін талдау және әлемдік өркениеттегі орнын бағалау;</p>	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану		<p>Адамның білімге және шығармашылыққа деген құштарлығын негіздейді; жеке құндылықтар жүйесін анықтайды; жалпыа дамзаттық құндылықтар арасындағы рухани байланысты ашады, Адамның ішкі дүниесі оның тұлға ретінде қалыптасуының шарты. Адамның ішкі әлемі – оның даралығының көрінісі. Өзін-өзі бағалаудың «айнасы». Өзіне өзі адап болу қабілеті. .Отбасы бастаулары. Отбасы дәстүрлері. Отбасының рухани-адамгершілік құндылықтары. Отбасы тағдыры - қоғам өмірінің көрінісін ашады. Жалпыадамзаттық құндылықтар – танымның мақсаты. Адами таным бастаулары анықтайды. Адамгершілік нормаларына сәйкес өмірлік мақсаттарға жету жолдарын көрсете алады.</p>	2
ЖБП 9. Дене тәрбиесі		<p>Дене шынықтыру туралы білім, Дене тәрбиесі құралдары: Женіл</p>	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	<p>атлетика, Спорттық ойындар, Гимнастика, Ұлттық спорт түрлері, Қысқы спорт түрлері, Жұзу түрлерін оқып үйренеді</p> <p>Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, Әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпы әскери жарғылары, Тактикалық дайындық, Атыс дайындығы, Саптық дайындық, Әскери топография, Әскери роботты техникалардың негіздері, Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері, Технологиялық дайындық.</p> <p>Тактикалық дайындық. «Атыс дайындығы», Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, басқа әскерлер және әскери құрылым-дарының жалпы әскери жарғылары. Саптық дайындық. Әскери топография. Медициналық бөлім.</p>	4
ЖБП 11. Химия	<p>Заттардың бөлшектері, атомның құрамы мен құрылышы, периодтылық және периодтық жүйе, химиялық реакциялар энергетикасы, ішкі энергия және энтальпия, термодинамикалық заң, химиялық реакцияның жылдамдығы, химия және қоршаған орта заманауи зерттеудердегі аналитикалық әдістері, жай заттардың табиғатта таралу түрлері және алыну әдістері, көмірсутектердің түрлері мен химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары зерттеледі.</p>	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 12. Биология	<p>Молекулалық биология мен биохимия, жасушалық биология, қоректену қызметтері, заттардың тасымалдануы, тынысалу және бөліп шығару жүйелері, жасушалық цикл мен көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік занылыштықтары, эволюциялық даму кезеңдері, селекциянегіздері мен тірі ағзалардың көптүрлілігі, Координация жәнереттелу, қозғалыс қызметтері, экожүйе мен популяция, экология және адам қызметінің қоршаған ортағаәсері, Биомедицина және биоинформатика, Биотехнология, Биосфера занылыштықтары зерттеледі.</p>	6
ЖБП 13. География	<p>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.</p>	3
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	<p>Әлем өркениеттерінің тарихы мен олардың өзара әрекеттесуін діндердің даму тарихын,</p>	3

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ерекшеліктерін түсіндіру және жаһандық мәселелердің себептерін, байланысын бағалау. Антропологиялық, этникалық және әлеуметтік үдерістердің байланыстарын анықтау. Тарихи-мәдени мұраны сақтау жолдарын, әлем мұражайларының ерекшеліктерін, құндылықтарын айқындау. Көрнекті мәдениет қайраткерлерінің шығармашылығын, жалпыадамзаттық адамгершілік құндылықтардың маңызын түсіндіру.	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	6	
	ОН1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3	
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. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0.5	

Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізуң ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1
	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
KM 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	0.5
	ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	3.5
	ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3
	ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	1
	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1
	ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
	ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
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.	2	
	ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2	
	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2	
	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.	2	
	ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3	
	ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2	
	ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2	
	ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2	
	ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	2	
	ОН 3.7. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	9	
КМ 4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өндеде жүргізу	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын үйімдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	0.5	
	ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4.5	
	ОН 4.3. Балық пен теңіз	3	

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3.5
		ОН4.5. Көжелер мен сұық тағамдарды және тіске басарларды дайындау.	3.5
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбeden дайындалған тағамдарды дайындау.	1
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3
		ОН 4.8. Өндіріс жағдайында біліктілік бойынша жұмыстың негізгі түрлерін орындау.	9
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.	11
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	5
КМ 6. Әлемнің үлттық тағамдарын дайындау		ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	5
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	2
		ОН 6.3.Еуропалық тағамдарды дайындау.	3
КМ 7. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету		ОН 7.1. Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды үйімдастыру.	8
		ОН 7.2. Қоймалардың жұмысын үйімдастыру.	4

№ модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины		Объем кредитов/часов
	Наименование	обучения/Краткое описание	
	ОН 7.3. Түгендеу жүргізу.	2	
	ОН 7.4. Тексеріс жүргізу.	2	
	ОН 7.5. Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау.	2	
КМ 8. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикатор мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау	ОН 8.1. Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	3	
	ОН 8.2. Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	3	
	ОН 8.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.	6	
	ОН 8.4. Дайын өнім сапасына бақылау. жасауды жүзеге асыру	7	
КМ 9. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 9.1. Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	9	
	ОН 9.2. Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру.	2	
КМ 10. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 10.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	1	
	ОН 10.2. Қызметтік құжаттарды әзірлеу.	1	
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12	