

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 11:26

Регистрационный номер

18789

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 11:27

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

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

Регион:

Шығыс Қазақстан облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

Жеке меншік мекеме «Құмаш Нұрғалиев атындағы Жоғары колледж»

Партнеры-разработчики:

« Пицца Блюз» мейрамхана кешені Өскемен қ., «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.» ЖШС, Өскемен қ., «Хлебозавод «Каравай» ЖШС Өскемен қ.

Цель ОП:

Қазіргі еңбек нарығының талаптарына сәйкес, олардың кәсіби өсуі мен тұлғалық дамуының негізі ретінде тамақ технологиясы саласында жаңашылдыққа бағытталған, бәсекеге қабілетті мамандарды сапалы даярлауды қамтамасыз ету

Уровень по НРК:

3
4

Уровень по ОРК:

3-4

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру» «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 жылғы бұйрығына № 2 қосымша. №284

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Кондитерлік ісі", "Ас әзірлеу"

Форма обучения:

Күндізгі

База образования:

Жалпы 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:

04.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ93LAA00031895

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	4
	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.	1
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және	0.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		бағалау.	
		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.	2
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну.	0.5
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру.	2
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру.	1.5
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	1
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған	3.5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қамырды илеуді, кесуді орындау.	
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	4
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4
	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.	1
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	1
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	4
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3
		ОН 3.4. Тоқбасарларды	4

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындау 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.	2
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4
		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.	2
	КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді	ОН 5.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сақтау		
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3.2
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	8
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	8
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	9.5
	КМ 7. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 7.1. Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру.	1
		ОН 7.2. Қоймалардың жұмысын ұйымдастыру .	1
		ОН 7.3. Түгендеу жүргізу.	2
		ОН 7.4. Тексеріс жүргізу.	2
		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.	2
		ОН 8.2. Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу.	2
		ОН 8.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау.	3
		ОН 8.4. Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге	3.6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		асыру	
	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.	7.4
	КМ 10. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 10.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	7
		ОН 10.2. Қызметтік құжаттарды әзірлеу.	6.8
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9