

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.19 11:46

Регистрационный номер

18800

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.19 11:48

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

Регион:

Атырау облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

КМҚК "С.Өтебаев атындағы Жылыой мұнай және газ технологиялық колледжі"

Партнеры-разработчики:

"ESS support services" Атырау қалаасы, ЖШС, ИП «Жанакбаев Ж.Б.» Семейный ресторан "Ансар" Құлсары қаласы, ИП «Нурабаев Н.М.» « Paradise» ресторан Құлсары қаласы, ИП «Калхаманов М.Х.» Құлсары қаласы.

Цель ОП:

Ашытқы қосылған және қосылмаған өнімдерді, жартылай фабрикаттарды дайындауды, безендіруге сәйкес жүйеленген теориялық білімді және тәжірибелік дағдыларды меңгерген маман дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

№ 2 қосымша Ұлттық Кәсіпкерлер палатасының Басқарма Төрағасы орынбасарының бұйрығына "Атамекен"Қазақстан Республикасының 22.10.2018 ж. № 284.

"Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Кондитерлік ісі

Форма обучения:

Күндізгі

База образования:

Жалпы орта білім

Язык обучения:

Мемлекеттік

Общий объем кредитов:

60

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:

07.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ91LAA00014665

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

1

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

25.12.2019 ж.

Отличительные особенности ОП:

Дуалдық

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.	1/24
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	2/48
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	2/48
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,5/12
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және	0,5/12

№	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.	0,5/12
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
		ОН 3.5. Искерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
	БМ 4.Стандарттау, сертификаттау және метрология негіздерін қолдану	ОН 4.1.Бисквитті, үгілмелі,қатпарлы және құрама торттардың сұрыпталымын салыстыру.	2/48
		ОН 4.2.Кәсіби орыс тілін,кәсіби шетел тілін қолдана отырып жаңа рецептілер құру.	1/24
		ОН 4.2. Елдердің ұлттық сертификаттау жүйелерінің сәйкестіік белгілерін сәйкестендіру.	1/24
	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.	1/24
		ОН 1.2 Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1/24
		ОН 1.3 Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	1/24
		ОН 1.4 Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.5 Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2/48
		ОН 1.6 Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4/96
		ОН 1.7 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	6/144
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1 Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	1/24
		ОН 2.2 Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	1/24
		ОН 2.3 Үгілмелі қамырды бөлу.	1/24
		ОН 2.4 Қайнатпа қамырды бөлу.	1/24
		ОН 2.5 Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72
		ОН 2.6 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	6/144
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1 Кремдер дайындау.	1/24
		ОН 3.2 Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	1/24
		ОН 3.3 Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	1/24
		ОН 3.4 Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2/48
		ОН 3.5 Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 3.6 Торттарды дайындау және безендіру.	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	4/96