

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.19 17:49

**Регистрационный номер**

18954

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.19 17:52

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Түркістан облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

" Көпсалалы индустриалды-техникалық колледжі" МКҚК

**Партнеры-разработчики:**

" Яссауи" ұлттық асханасы

**Цель ОП:**

Тағам дайындауда түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен өңдеу жүргізуді, емдік тамақтанумен қатар әлемнің ұлттық тағамдар дайындауды меңгерген, кондитерлік өнімдерді дайындап безендіруді үйренген кәсіби білікті маман даярлау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

Тамақтандыруды ұйымдастыру. Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының 2018 жылғы 22 қазандағы №284 бұйрығына №2 қосымша

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

" Кондитерлік ісі" құзыреттілік 32, "Аспаз ісі" құзыреттілік 34

**Форма обучения:**

күндізгі

**База образования:**

негізгі 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:**

21.04.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ90LAA00017108

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

№16

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

10.03.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
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, дене көлемдерінің жалпы қасиеттерін зерттейді.	8/192
ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну,	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ақпараттық үрдістер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік ережелері мен техникалары оқытылады	
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.	3/72
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіру. 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, көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жаңашылдығын	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	<p>бағалау.</p> <p>Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіру. 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, көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жаңашылдығын бағалау.</p>	4/96
ЖБП 6. Шетел тілі	<p>Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі 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.</p>	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	<p>Әлемдік өркениеттің Орталық Азиядағы рөлін, зерттеу тарихын негізгі факторлары мен ошақтарын түсіну. Ұлы Дала көшпелі өркениетінің ерекшеліктерін басқа әлемдік өркениеттермен салыстыру, бағалау. Этникалық процестердің сабақтастығын зерттеу. Қазақтардың ру-тайпалық құрылымының біріктіруші ролін</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>анықтау. Дәстүрлі қазақ қоғамының әлеуметтік жіктелуін 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 құрылымы 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; жалпыадамзаттық 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 адал 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</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жолдарын көрсете алады.	
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білім, Дене тәрбиесі құралдары: Жеңіл атлетика, Спорттық ойындар, Гимнастика, Ұлттық спорт түрлері, Қысқы спорт түрлері, Жүзу түрлерін оқып үйренеді.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	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. Тактикалық дайындық. «Атыс дайындығы», Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, басқа әскерлер және әскери құрылым-дарының жалпы әскери жарғылары. Саптық дайындық. Әскери топография. Медициналық бөлім.	4/96
ЖБП 11. Физика	Механика мен жылу физикасы, электр және магнетизм, электр заряды; зарядтың беттік және көлемдік тығыздығы, зарядтың сақталу заңы, Кулон заңы, электро-магниттік тербелістер, гармоникалық тербелістердің теңдеулері мен графиктері, электромагниттік толқындар, серпімді механикалық толқындар, механикалық толқындардың таралуы, оптика және жарықтың	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>электромагниттік табиғаты, жарықтың жылдамдығы, жарықтың дисперсиясы, жарықтың интерференциясы, салыстырмалы теорияның элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, Космология мен жұлдыздар әлемі, Күн-Жер байланыстары және жұлдыздардың планеталық жүйелері зерттеледі.</p>	
ЖБП 12. Химия	<p>Заттардың бөлшектері, атомның құрамы мен құрылысы, периодтылық және периодтық жүйе, химиялық реакциялар энергетикасы, ішкі энергия және энтальпия, термодинамикалық заң, химиялық реакцияның жылдамдығы, химия және қоршаған орта, заманауи зерттеулердегі аналитикалық әдістері, жай заттардың табиғатта таралу түрлері және алыну әдістері, көмірсутектердің түрлері мен химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары зерттеледі.</p>	6/144
ЖБП 13. География	<p>Жалпы географиялық заңдылықтар туралы ұғымдары мен түсініктерін жинақтап, қорытындылау негізінде ғаламшар табиғатының біртұтастығы жайлы білімді қалыптастыру; дүние жүзінің саяси картасының қалыптасу кезеңдерін және геосаясат мәселелерін, бүгінгі қоғам дамуының бағыт-бағдарын, Қазақстан Республикасы мен жеке елдердің қазіргі геосаяси жағдайын талдау арқылы саяси географиялық білімнің негізін қалау, Жер</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	шарындағы, сондай - ақ жеке аймақтар мен елдердегі табиғат ресурстарының таралуы мен пайдаланылу мүмкіншіліктерін қарастыру арқылы географиялық - экологиялық мәдениетті меңгеруге үйрету; Дүние жүзі халқы, оның құрамы мен құрылымы, қоныстану ерекшеліктері жайлы білімін қалыптастырып, оны Қазақстан халқы туралы деректермен бекіту	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Әлем өркениеттерінің тарихы мен олардың өзара әрекеттесуін діндердің даму тарихын, 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.	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4/96
	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	1/24



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	
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 бағалау.	0,5/12
	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.	0,5/12
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	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
	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1/24
	ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	1/24
	ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование	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.	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.	2/48
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4/96
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	2/48
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/48
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3/72
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	15/360
	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.	1/24
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	5/120
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық	5/120

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	
		ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	5/120
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	5/120
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 4.8. Аспаздық әдістерді қолдану	1/24
	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.	2/48
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	5/120
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	2/48
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	3/72
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	13/312
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216