

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 09:53

Регистрационный номер

19004

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 09:54

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақтөбе облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

КММ «Ембі қызмет көрсету саласы колледжі»

Партнеры-разработчики:

ЖК «Сарбасов Н.Ж», «Барышев А.Ж» ЖК, «Космамбетов С» ЖК

Цель ОП:

Шикізатты дайындаудың технологиялық процесін, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау, кондитерлік өнімдерді рәсімдеу және жіберу, кәсіпорындарында көкөністер салқын тағамдар, сорпалар, тұздықтар, көкөніс тағамдарын, гарнирлер дайындау, оның сапасы мен қауіпсіздігін бағалау бойынша теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды меңгерту. Шикізатты дайындаудың және жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық процестері; қамырдың жекелеген топтарын дайындаудың технологиялық процестері, тағам мен кулинарлық бұйымдардың технологияларын дамытып, кулинарлық өңдеу кезінде технологиялық процестер бірізділігін және тәсілдерін жетілдіріп, жұмыс орнын ұйымдастыру, жабдықты пайдалану, қауіпсіздік техникасын сақтау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" Атамекен ҚР Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасының 2018 ж. 22 қазан №284 бұйрығымен бекітілген

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

47- Наубайхана, 30- Аспаздық

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:

28.02.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ72LAA00005501

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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

28.12.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ЖБП 1. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезінуге адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту, практикалық іс әрекеттерді қолдануда қажетті математикалық білімді меңгеру	8/192
	ЖБП 2. Информатика	Ақпараттық процестердің қоғамдағы рөлі, ақпараттық технологияларды пайдаланудың техникалық мүмкіндіктері мен перспективаларын қалыптастыру, бағдарламалық қосымшалар жасау, оларды дамытып жетілдіру, программалау арқылы білім алушыларға әртүрлі тапсырма	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ларды шешуді үйрету; программалаудың т ә сілдерімен білім алушыларды таныстыру; программалауды үйрету	
ЖБП 3. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай-ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.	3/72
ЖБП 4.Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттай отырып, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі мен әдебиеті	Орыс тілі мен әдебиетін кіріктірілген оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге ықпал ете отырып, коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастыру және дамыту, ғылыми-техникалық, көркем- эстетикалық, әлеуметтік салалардағы ақпаратты пайдалану, жалпы әлемдік білім беру кеңістігінде бағдарлануға көмектесу.	4/96
ЖБП 6. Шет тілі	Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттыру, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік- коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ықпал ету.	
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Оқушыларға отандық тарихтың дамуындағы, өркениеттің алатын орнын түсіндіру.Қазақ елінің қалыптасуындағы Этникалық әлуметтің процестерін дамуы және Қазақ хандығы- Орталық Азиядағы алғашқа ұлттық мемлекет екендігін оның пайда болу алғышарттарынның , дамуын ұғындыру. Қазақ даласындағы алғашқы мәдениеттің пайда болу мен дамуының маңыздылығын жеткізу.	4/96
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасау, тұлғаның адамгершілік және кәсіби қасиеттерін, қоғамға қызмет ету тәжірибелік дағдыларын қалыптастыу;	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау. Дене қасиеттерін жетілдіру.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	бастапқы әскери дағдыларға үйретуде және тәрбиелеуде білім алушылар үшін қажетті біліктерді қалыптастыруды, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпы әскери жарғылары мен тактикалық, саптық, атыс дайындығы, әскери топография мен азаматтық қорғаныс және технологиялық дайындық бөлімдерін оқыту.	4/96
ЖБП 11. Физика	Әлемнің заманауи физикалық бейнесінің негізінде жатқан	6/144

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		заңдылықтар мен принциптер туралы іргелі білімді, табиғатты танудың ғылыми әдістерді меңгеру.	
	ЖБП 12. Химия	Білімалушыларға зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, химиялық реакцияның жылдамдығы мен тепе-теңдігін, химия және қоршаған орта, жер химиясы, көміртек және оның қосылыстарын, химия және өмір және биохимия мен электролиттер ерітінділеріндегі иондық тепе-теңдігінің айырмашылығын негіз теориясын үйрету.	6/144
	ЖБП 13. Биология	Вирустардан бастап адамға дейін барлық тіршілік иелерін, олардың қоршаған ортамен қарым – қатынасын, экологиялық, эволюциялық ойлау деңгейлері мен биомедицина және биоинформатика мен биотехнология , экология және адам қызметінің қоршаған ортаға әсерін үйрету	3/72
	ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Дүниежүзі тарихтағы өркениеттің дамуының алғашқы көріністері мен қазіргі кезенге дейінгі даму процесін түсіндіріп, этникалық және әлеуметтің процестердің төменінен жоғарыға қарай дамуын ұғындыру, мемлекеттердің соғыстар мен революциялардың пайда болу себептеріне өзіндік көз қарас қалыптастыру	3/72

№ 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.	4/96
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	2/48
	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.	2/48
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	2/48
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	2/48
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	2/48
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.	5/120
	ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізттың сапасын бағалау.	2/48
	ОН 1.3. Ашытқы қосылған	2/48

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қамырды илеуді, кесуді орындау.	
	ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін жеміс салындыларын дайындау.	2/48
	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2/48
	ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72
	ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН2.1.Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2/48
	ОН2.3.Үгілмелі қамырды бөлу.	2/48
	ОН2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2/48
	ОН2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
	ОН2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН3.1.Шәрбат, далап, кремдер дайындау.	2/48
	ОН3.2.Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/48
	ОН3.3.Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2/48
	ОН3.4.Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2/48
	ОН3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2/48
	ОН3.6.Торттарды дайындау және безендіру.	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	КМ 4. Кондитерлердің ағымдағы қызметін ұйымдастыру және бақылау	ОН4. 1 Кондитерлік қажетті материалдық ресурстармен қамтамасыз ету.	2/48
		ОН4.2 Кондитерлік жұмыстарды ұйымдастыру.	2/48
		ОН4. 3 Кондитерлердің жұмысы туралы есептілікті дайындау.	1/24
	КМ 5. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 5.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	4/96
		ОН 5.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 5.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
		ОН 5.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 5.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4/96
		ОН 5.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 5.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3/72
	КМ 6. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 6.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 6.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық	3/72

	Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		өнімдерді дайындау.	
	КМ 7. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 7.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 7.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 7.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	4/96
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	8/192