

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.20 10:23

**Регистрационный номер**

19023

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.20 10:24

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы, 3 W10130301 Кондитер-безендіруші

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТипПО (Разработчик):**

Мемлекеттік мекемесі «Ақсу политехникалық колледжі мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорыны»

**Партнеры-разработчики:**

« АМИНА» кафесі бас аспазшысы Урбах Т.А.

**Цель ОП:**

Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді орындайтын, емдік және мектепте тамақтануға арналған арнайы аспаздық тәсілдерді сақтауды, WorldSkills стандарттарына сәйкес әлемнің ұлттық тағамдарының дайындауды, базалық және кәсіби құзыреттерді сонымен қатар өзінің теориялық және практикалық білімін арттыратын білікті маман даярлау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

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

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

Тағам дайындау әлеуметтік және жеке қызметтер (30.10.18)

**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:**

24 наурыз 2022 жыл

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ34LAA00000850

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

№007

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

04.05.2021 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины		обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Математика		Білім алушылардың ойлау қабілетін дамыту, математика білімінің негіздерін сапалы меңгеруінің қамтамасыз ету, математикалық тілді үйрету, практикалық есептер шешу, алған білім мен іскерліктерін оқуға және өз бетімен білім алуға пайдалануға үйрету.	8
ЖБП 2. Информатика		Білім алушыларға ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдарды қолданады; коммерциялық, инженерлік және мәдени дамуды қолдау және қамтамасыз етеді.	2
ЖБП 3. Қазақ тілі		Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қалыптастырады, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтайды, дұрыс қолдана біледі, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйретуді көздейді.	
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, бағалау дағдыларын қалыптастырады. Қазақ әдебиеті классиктерінің өмір жолы мен шығармашылықтары туралы негізгі мәліметтерді меңгертеді.	3
ЖБП 5. Орыс тілі орыс әдебиеті	Мәтіндердің құрылымдық, лексикалық және грамматикалық ерекшеліктерін анықтайды; Жай, күрделі сөйлемдердегі тыныс белгілерін сақтайды; Көркем шығармалардың мазмұнына талдау жасайды, тірек сөздер мен сөз тіркестерін анықтайды;	4
ЖБП 6. Шетел тілі	Бағдарламалардың ерекшелігі- олар тек пәндік білімді ғана емес, сонымен қатар дағдылардың кең спектрін қалыптастыра алады, келушілермен қарым-қатынас жасай алдады, сонымен қатар бейресми және ресми ауызша және жазбаша презентацияларды қамтитын интерактивті тапсырмаларды орындай алады.	4
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процесстерін біледі; азаматтылық пен отан сүйгіштік қасиеттерін қолданады; тарихи білім мен дағдыларға тұжырым жасайды;	4
ЖБП 8. Өзін -өзі тану	Білім алушының ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кемелденудің өркендеуіне жағдай жасайды; білім алушының өзіндік рухани -адамгершілік болмысының және шығармашылық құндылықтарының ашылуын ойлау білуді дамытады	
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отырып, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандырады, бойды қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ете алады.	5
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушылардың практикалық дағдылары мен біліктіліктерімен шыңдайды және жетілдіреді, сонымен қатар әскери істі оқып үйренеді.	4
ЖБП 11. Физика	Физикалық заңдар мен принциптерді теориялық білу негізінде табиғи құбылыстарды түсінеді; Тәжірибелер жүргізіп, олардың нәтижелерін өңдеп және сараптама жүргізе алады; Физика пәні бойынша құбылыстарды жан-жақты сараптай біледі, тәжірибе барысында білімдері мен физикалық зерттеу әдістерін қолдана алады, қарапайым физикалық есептерді шеше алады.	6
ЖБП 12. Химия	Химия пәнінде заттардың қасиеттерін зерттейді, оларды адам игілігіне жұмсалудың қарастырады, ауыл шаруашылығында немесе өнеркәсіпте қолдану мүмкіндіктерін қарастырады.	6

		<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>	
	Әрбір затты пайдаға жарату үшін, оның қасиетін жан-жақты зерттеу қажеттіліктерін анықтайды.		
ЖБП 13. География	Қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерін сипаттайды; геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды біледі; географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолданады;	3	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Өткен тарихты ұғыну және қазіргі әлемде өз орнын, азаматтың ұстанымын және оқиғалар мен құбылыстарға деген қарым-қатынасын анықтап, олардың мәні мен бағын түсіну арқылы тұлғанын тарихи санасын қалыптастырады. Әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының әртүрлі тарихи кезеңдері негізгі сұрақтарын түсінеді және талдайды.	3	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3	
	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	ОН 3.1 Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды	1	

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	кәсіпкерлік негіздерін қолдану	меңгеру.	
		ОН 3.2 Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1
	КМ 1. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді орындау	ОН 1.1 Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	2
		ОН 1.2 Тамақ өнімдерінің жіктелуін, олардың сипаттамасын білу, тағамдық сапасын анықтау әдістерін меңгеру.	3
		ОН 1.3 Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	6
		ОН 1.4 Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	6
		ОН 1.5 Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	7
		ОН 1.6 Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	7
		ОН 1.7 Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	5
		ОН 1.8 Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, механикалық жабдықты, жылу жабдығын білу және пайдалану.	7
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған	ОН 2.1 Адамның тамақтану физиологиясының негіздерін	3

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	меңгеру. Халық топтарының тамақтанудағы (емдік және мектептегі) физиологиялық қажеттіліктерін (нутриенттік теңгерім) зерделеу.	
		ОН 2.2 Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	2
		ОН 2.3 Мектептегі тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	2
	КМ 3. WorldSkills стандарттарына сәйкес әлемнің ұлттық тағамдарының дайындау	ОН 3.1 WorldSkills стандарттары туралы жалпы ұғымдарды білу. WorldSkills мақсаттары мен міндету.	1
		ОН 3.2 Өзінің кәсіптік қызметі саласында тілдесу үшін тілдік грамматика, диалогтік және терминологияны меңгеру.	1
		ОН 3.3 Кәсіби бағыттағы мәтіндерді аудару техникасын меңгеру.	1
		ОН 3.4 Ұлттық тағамдарды дайындауға арналған шикізат пен өнімдердің ерекшеліктерін білу және ескеру.	2
		ОН 3.5 Азиялық тағамдарды дайындау.	2
		ОН 3.6 Қазақ ұлттық (дәстүрлі қазақ) тағамдарын дайындау.	2
		ОН 3.5 Еуропалық тағамдарды дайындау.	2
		ОН 3.6 Паназиаттық тағамдарды дайындау.	2
	КМ 4. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1 Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	4
		ОН 4.2 Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 4.3 Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
		ОН 4.4 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4
	КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1 Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	4
		ОН 5.2 Үгілмелі қамырды бөлу. Қайнатпа қамырды бөлу.	4
		ОН 5.3 Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4
		ОН 5.4 Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	5
	КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 6.1 Кремдер дайындау. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	5
		ОН 6.2 Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау. Торттарды дайындау және безендіру.	5
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7