

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 10:27

Регистрационный номер

19024

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 10:28

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 - Аспазшы

Регион:

Жамбыл облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" № 10 Шу колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

" Сұлтан палас" ЖК, "Құралай" ЖК

Цель ОП:

Тамақтандыруды ұйымдастырудың технологиялық процессін жетік меңгерген, кәсіби құзыретті, функционалды сауатты мамандар даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Қазақстан Республикасы "Атамекен" Ұлттық кәсіпкерлер палатасының басқарма төрағасы орынбасарының 2018 жылғы 22 қазанындағы №284 бұйрығына 2 - қосымша "Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаздық ісі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі орта білім

Язык обучения:

Мемлекеттік

Общий объем кредитов:

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:

№ 12013483

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

010, 011

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

23 мамыр 2020 жыл

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	ЖПБ 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. Денелер көлемдерін меңгеру.	8/192
	ЖПБ 2. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету. Деректерді ұсыну. Ақпараттық процестермен жүйелер. Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру. Қосымшаларды әзірлеу. Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздікті білу .	2/48
	ЖПБ 3. Қазақ тілі	Қазіргі қоғам құндылықтары : мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті . Индустрияландыру : ұлттық өндіріс . Сөз мәдениеті . Адамзат дамуының жаһандық мәселелер. Тілдік жүйе	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	және тілдік норма. Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе және тілдік норма. Сәулет өнері. Тілдік жүйе және норма. Қазақстан бүгінгі әлемде : Қазақстанның өткені мен келешегі. Экология : ядролық және мұнай өндірістері. Қазіргі қоғам : миграция және зияткерлік миграция. Әлемді өзгерткен өнертабыстар . Туризм : экотуризм туралы білу.	
ЖПБ 4. Қазақ әдебиеті	Қалың елім, қазағым. Қазақтың Қанышы . Парасат пайымы.Тарих тағылымы. Кеңістік пен уақыт. Зобалаң заман шындығы. Ғасырлық туынды. Табиғат және адам туралы меңгеру .	3/72
ЖПБ 5. Орыс тілі және әдебиеті	Туризм. Экотуризм. Человек и Родина . Наука и этика. Планета Земля. Океаны. Литература и искусство.Тема социального неравенства в СМИ и литературе. Торговля и помощь. Справедливая торговля . Показатель развития общества: экология , биоресурсы. Свободное время как показатель развития общества.Человек и история. Энергия будущего. Энергия слова. Мир и безопасность.Театр и кино в современном мире. Высшая ценность – права человека. Познавать современное общество: миграция.	4/96
ЖПБ 6. Шет тілі	Science and scientific phenomena. Natural Disasters.Virtual Reality. Organic and non-organic worlds.Reading for pleasure. Capabilities of human brain.Breakthrough technologies. Space X.Making connections in biology. Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins. Human brain.Investigate and report on timekeeping devices/Science video .Work and inventions. Reading for Pleasure . Recent advances in technology.Independent project. The clothes of chemistry.	4/96
ЖПБ 7. Қазақстан тарихы	Өркениет : даму ерекшеліктері. Этникалық және әлеуметтік процестер. Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан. Мәдениеттің дамуы. Өркениет: даму ерекшеліктері . Саяси-құқықтық процестер. Қоғамдық-саяси ойдың дамуы. Білім мен ғылымның дамуын меңгеру.	4/96
ЖПБ 8 .Өзін өзі тану	Таным тағылымдары. Адам болам десеңіз. Жарасымды өмір салты. Кең дүние келбеті	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	туралы білу	
ЖПБ 9. Дене тәрбиесі	Дене тәрбиесі туралы білім. Жеңіл атлетика. Спорттық ойындар. Гимнастикалық, Ұлттық спорт түрлерін меңгеру.	5/120
ЖПБ 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 жалпыәскери жарғылары. Тактикалық дайындық. Атыс дайындығы. Саптық дайындық. Әскери топография. Әскери роботты техникалардың негіздері. Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері. Технологиялық дайындық. Тактикалық дайындықты меңгеру.	4/96
ЖПБ 11. Биология	Молекулалық биология мен биохимия, жасушалық биология, қоректену, заттардың тасымалдануы, тынысалу, бөліп шығару, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, Селекция негіздері, тірі ағзалардың көптүрлілігі, координация және реттелу, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адам қызметінің қоршаған ортаға әсерін білу.	6/144
ЖПБ 12. Химия	Заттардың бөлшектері, периодтылық. химиялық реакциялардың жүру заңдылықтар, химиялық реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, жер химиясы, көміртек және оның қосылыстары, химия және өмір туралы меңгеру	6/144
ЖПБ 13. Дүниежүзі тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы, өркениет: даму ерекшеліктері, саяси-құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы туралы меңгеру.	3/72
ЖПБ 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат елтану, адамзаттың жаһандық мәселелері зерттеу.	
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.	5/120
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.	1/24
БМ 3. Кәсіпкерлік негіздері мен экономиканың базалық білімдерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
	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.	1/24
	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.	2/48
	ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2/48
	ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	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	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2/48
	ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2/48
	ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2/48
	ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2/48
	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72
	ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72
КМ 3. Қамырды даярлау ,жартылай өнімдерді пісіру,десерттер мен шоколад өнімдерінің әр түрлі ассортименттері	ОН 3.1.Жұмыс орнын жабдықтау және ұйымдастыру.	3/72
	ОН 3.2. Кондитер және шоколад өнімдерін даярлау және безендіру.	6/144
КМ 4. Ыстық , салқын және мұздатылған десерттер	ОН 4.1. Ыстық , салқын және мұздатылған десерттердің ассортиментін білу.	1/24
	ОН 4.2. Ыстық , салқын және мұздатылған десерттерге қолданылатын өнімдердің түрлерін білу және олардың сақталуын , шығынын есептеуді меңгеру.	1/24
	ОН 4.3. Пісіру үшін қолданылатын ашытқы , жұмыртқа ақуызы, ұнтақтар және тағы басқа кез келген инновациялық заманауи өнімдерді қолдана білу.	1/24
КМ 5. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 5.1. Кремдер дайындау.	1/24
	ОН 5.2. Қантты мастика, желе, карамель	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
	дайындау.	
	ОН 5.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	1/24
	ОН 5.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 5.5.Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 5.6.Торттарды дайындау және безендіру.	2/48
КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1/24
	ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
	ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
	ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
	ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	3/72
	ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	3/72
	ОН 1.7.Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3/72
КМ 2. Аспаздық бұйымдарды пісіру, әр түрлі ассортименттегі өнімдерді және тағы басқа өнімдерді,сусындарды даярлау	ОН 2.1. Аспаздың жұмыс орнын,құрал-жабдықтарын ұйымдастыру.	3/72
	ОН 2.2. Аспаздық бұйымдарды даярлау,тағамдар мен сусындарды безендіру.	7/168
КМ 3. Емдік және мектепте тамақтануға	ОН 3.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/час
арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау		
	ОН 3.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	3/72
КМ 4. Тағамдарды пісіру және ұсыну	ОН 4.1. Дәстүрлі тағамдарға қолданылатын гарнирлерді білу.	1/24
	ОН 4.2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы порцияның өлшемін бақылау маңыздылығын меңгеру.	1/24
	ОН 4.3. Тағамды ұсынудағы тенденцияларды білу.	1/24
КМ 5. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 5.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	3/72
	ОН 5.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	3/72
	ОН 5.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	3/72
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216