

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 12:25

Регистрационный номер

19095

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 12:26

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Қарағанды облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Балқаш сервис колледжі" КММ

Партнеры-разработчики:

Исмагулова К.Б. Жеке кәсіпкер

Цель ОП:

Кәсіптік міндеттерді жеке дара орындауға қабілеті бар, қоғамдық тамақтану саласында қызметтерді көрсету бойынша негізгі құзыреттіліктерге ие және тағамдар мен кондитерлік өнімдерді даярлау үрдісі кезінде жұмыс берушінің талаптарын сақтай отырып шешім қабылдай алатын мамандарды дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер Палатасы Басқармасы Төрағасының орынбасарының 22.10.2018 жылғы №284 бұйрығына №2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Аспаздық іс" құзыреттілігі, "Кондитерлік іс" құзыреттілігі

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:

14.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ88LAA00000169

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

005

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

28.12.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

дуалды оқыту жүйесі негізінде жүзеге асырылады

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Математика	Байланысты пәндерді оқу, практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән келесі бөлімдерден тұрады: «Функция, оның қасиеттері мен графигі», «Тригонометриялық функциялар», «Көп мүшелер», «Математикалық статистика және ықтималдық теориясы», «Дәрежелер мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функция шегі және үзділіссіздігі», «Туынды және оны қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Комплекс сандар», «Дифференциалдық теңдеулер», «Стереометрия аксиомалары. Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі тік бұрыштық ординаталар жүйесі және векторлар», «Көп жақтар»,	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелер көлемдері».	
ЖБП 2. Информатика	<p>Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы білімді, икемдер мен дағдыларды қалыптастырады.</p> <p>Пән: «Аппараттық және программалық қамтамасыз ету», «Деректерді ұсыну», «Ақпараттық процестер мен жүйелер», «Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру», «Қосымшаларды әзірлеу», «Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік» сияқты бөлімдерді зерттейді.</p>	2/48
ЖБП 3. Қазақ тілі	<p>Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады.</p> <p>Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті», «Индустрияландыру: ұлттық өндіріс. Сөз мәдениеті», «Адамзат дамуының жаһандық мәселелері», «Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе және норма», «Сәулет өнері», «Қазақстан бүгінгі әлемде:</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Қазақстанның өткені мен келешегі», «Экология: ядролық және мұнай өндірістері», «Қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм».	
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы», «Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам».	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі мен әдебиеті	Орыс тілі мен әдебиетін кіріктірілген оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге ықпал етеді, коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастырады және дамытады, ғылыми-техникалық, көркем-эстетикалық, әлеуметтік салалардағы ақпаратты пайдалануға мүмкіндік береді, жалпы әлемдік білім беру кеңістігінде бағдарлануға көмектеседі. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Туризм: Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», «Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>социального неравенства в СМИ и литературе», «Торговля и помощь. Справедливая торговля», «Значение труда в жизни человека и общества», «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», «Современное общество: миграция».</p>	
ЖБП 6. Шет тілі	<p>Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: « Legend or Truth», «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», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғынуына, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындауына; тарихи санасы, азаматтылығы мен патриотизмі бар тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді.</p> <p>Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», «Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «Білім мен ғылымның дамуы».</p>	
ЖБП 8. Өзін - өзі тану	<p>Жеке тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін - өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етеді, өзін және басқа адамдарды қабылдауға және түсінуге ықпал етеді, ашықтықтың, әлеуметтік жауапкершіліктің, шығармашылық белсенділіктің және өмірді жағымды қабылдаудың дамуына ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адамзат әлемі».</p>	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	<p>Жалпы адамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін - өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, оқушылардың</p>	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға, спорттық - ерекше қимыл дағдыларын алуға және дене қабілеттерін дамытуға ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Дене шынықтыру туралы білім», «Жеңіл атлетика», «Спорттық ойындар», «Гимнастика», «Ұлттық спорт түрлері», «Қысқы спорт түрлері», «Жүзу».	
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсініктерді қалыптастырады, әскери қызметке саналы көзқарасты тәрбиелейді, төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің дағдыларын қалыптастырады. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «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».	4/96
ЖБП 11. Химия	Заттар мен олардың өзгерістері, заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады,	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдар мен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері», «Периодтылық. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».	
ЖБП 12. Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздерін, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдауды, табиғат құбылыстарын байқау, талдау және бекіту қабілетін қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі физикалық бейнесінің негізін құрайтын іргелі физикалық заңдар мен принциптер туралы білімді, табиғатты ғылыми тану әдістерін дамытуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Механика», «Жылу физикасы», «Электр және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар», «Оптика», «Салыстырмалы теорияның элементтері», «Кванттық физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».	6/144
ЖБП 13. География	Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындайтын геоэкологиялық, экономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық проблемаларды шешуге бағытталған білімді,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	іскерлікті және дағдыларды қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Географиялық зерттеу әдістері», «Картография және геоинформатика», «Табиғатты пайдалану және геоэкология», «Геоэкономика», «Геосаясат», «Елтану», «Адамзаттың ғаламдық проблемалары».	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Түрлі тарихи кезеңдерде әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғыну арқылы тұлғаның тарихи санасын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «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».	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1,5/36
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1,5/36
БМ 2. Ақпараттық - коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	0,75/18
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб - порталдардың қызметтерін	0,75/18

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		пайдалану.	
	БМ 3. Экономикалық базалық білімін және кәсіпкерлік қызметтің негіздері	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,25/6
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,25/6
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	0,25/6
		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.	0,25/6
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіз техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	0,5/12
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1/24
		ОН 1.3. Шикізат сапасын бағалау біліктерін үйрену және аспаздық жұмыс орнын ұйымдастыру талаптарын игеру.	1,5/36
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	1/24
		ОН 1.5. Кондитерлік және ұннан жасалған өнімдерге арналған жабдықты пайдалану.	0,5/12
		ОН 1.6. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау технологиясы бойынша білік, дағдыларды алу және бекіту.	3/72
		ОН 1.7. Арнайы жабдықтарды	4,5/108

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	пайдалану кезінде қауіпсіздік техникасы және санитарлық нормаларды, дайындау технологиясын сақтай отырып, өндіріс жағдайында ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдерді дайындау.		
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Қамыр мен жартылай фабрикаттардың түрлерін дайындау және кесу.	3/72	
	ОН 2.2. Қамырдың әртүрлі түрінен бұйымдар дайындауға арналған жабдықты пайдалану.	1,5/36	
	ОН 2.3. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау технологиясы бойынша білік, дағдыларды алу және бекіту.	3/72	
	ОН 2.4. Арнайы жабдықтарды пайдалану кезінде қауіпсіздік техникасы және санитарлық нормаларды, дайындау технологиясын сақтай отырып, өндіріс жағдайында ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдерді дайындау.	4,5/108	
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кондитерлік өнімдерді безендіру.	1/24	
	ОН 3.2. Ұннан жасалған және кондитерлік өнімдерді дайындау.	2/48	
	ОН 3.3. Кондитерлік өнімдерді дайындауға арналған жабдықты пайдалану.	1/24	
	ОН 3.4. Еңбек гигиенасы және санитариясы туралы негізгі ақпаратты зерттеу.	1/24	
	ОН 3.5. Ұннан жасалған және кондитерлік өнімдердің өзіндік құнын есептеу.	1/24	

		Результаты	
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем	
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов	
	ОН 3.6. Жартылай фабрикаттарды дайындау және кондитерлік өнімдерді безендіру.	1,5/36	
	ОН 3.7. Өндіріс жағдайында дайын өнімдерді безендіру дағдыларын қолдану.	4,5/108	
КМ 4. Әртүрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша негізгі нұсқаулықты орындау.	1/24	
	ОН 4.2. Өнім шикізатының бастапқы және арнайы аспаздық өңдеуін жүргізу.	2/48	
	ОН 4.3. Өнім шикізатын өңдеу және аспаздық өнімдерді дайындау үшін жабдықтарды қолдану.	1/24	
	ОН 4.4. Технологиялық процестерді ұйымдастыру кезінде қауіпсіздікті сақтау.	1/24	
	ОН 4.5. Азықтың барлық түрлеріне бастапқы, арнайы және аспаздық өңдеуді жүргізу.	1,5/36	
	ОН 4.6. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары жағдайында аспаздық өнімдерді дайындау үшін азықтың бастапқы және арнайы аспаздық өңдеуін жүргізу.	10,5/252	
КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 5.1. Еңбек гигиенасы және санитариясы туралы негізгі мәліметтерді зерттеу.	1/24	
	ОН 5.2. Әртүрлі тамақтануды тағамдарын дайындау кезінде қолданылатын жабдықтардың негізгі түрлерін ажырату.	1/24	
	ОН 5.3. Әртүрлі тамақтанудың түрлі тағамдарын дайындау.	2,5/60	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 5.4. Әртүрлі тамақтану түрлері тағамдарының және аспаздық өнімдерінің құнын есептеу.	1/24
	ОН 5.5. Арнайы аспаздық тәсілдерді сақтай отырып, емдік және мектепте тамақтану тағамдарын дайындау.	3/72
	ОН 5.6. Диеталық асханалар және мектепте тамақтану асханалары жағдайында арнайы аспаздық тәсілдерді қолдана отырып, емдік және мектепте тамақтану тағамдарын дайындау.	7,5/180
КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау.	1,5/36
	ОН 6.2. Әлемнің ұлттық түрлі тағамдарында шикізат пен дайын өнім сапасын анықтау.	1/24
	ОН 6.3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындауды, беруді және қызмет көрсетуді ұйымдастыру.	1/24
	ОН 6.4. Әлемнің ұлттық тағамдарының құнын есептеу.	1/24
	ОН 6.5. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау технологиясы бойынша білік, дағдыларды алу және бекіту.	1,5/36
	ОН 6.6. Арнайы тәсілдер мен жабдықтарды пайдалана отырып, әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау.	3/72
	ОН 6.7. Шикізаттың барлық түрлерінің (көкөністер, балық, ет өнімдері) өңдеу технологиясын жүзеге асыруды білу, олардан жартылай фабрикаттарды дайындау және тағамдарды рәсімдеу.	33/792
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	6/144