

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 16:49

Регистрационный номер

19226

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 16:49

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Атырау облысы

Организация ТипПО (Разработчик):

" Құрманғазы аграрлы-техникалық колледжі" КМҚК

Партнеры-разработчики:

« Құралай» нан-тағам комбинаты, «Махмудова Б» ЖК

Цель ОП:

Қамыр және қамыр өнімдерінен жартылай фабрикаттар дайындап, дайын өнімді безендіре білетін құзіретті кондитер және азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізетін, емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды, әлемнің ұлттық тағамдарын дайындай білетін құзіретті аспаз мамандарын дайындау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

4

Профессиональный стандарт (при наличии):

1. « Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.18 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша «Тамақтандыруды ұйымдастыру» кәсіби стандарты Мамандық картасы: Аспаз. №2 Бұйрыққа қосымша. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасының орынбасары 22.10.18 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша «Тамақтану индустриясы» кәсіби стандарты Мамандық картасы: Бас аспаз
2. ҚР Ұлттық Кәсіпкерлер палатасымен бекітілген "Тамақтандыруды ұйымдастыру" кәсіби стандарты, 17.01.2017 ж. №03 бұйрығы.

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WorldSkills стандарттарының спецификациясы Құзыреттілік 32- Кондитерлік өнімдер,

WorldSkills стандарттарының спецификациясы Құзыреттілік 34 -Аспаз ісі

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:

26.04.2022 ж

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ05LAA00001663

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

001

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

11.11.2019 ж

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП. 1 Математика	Жеке тұлғаның зияткерлік қасиеттерін дамытуға бағытталған математика негіздерін сапалы меңгеруге, математикалық білім, білік және дағдыларын әрі қарай қалыптастыру	8/192
	ЖБП. 2. Информатика	Білім алушыларға ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдарды барлық салада пайдаланылатынын түсіндіру	2/48
	ЖБП. 3.Қазақ тілі	Білім алушының тіл	3/72

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым - қатынасқа түсу қабілетін дамыту және ойлау қабілеті мен танымдық дағдыларын жетілдіру	
	ЖБП. 4 Қазақ әдебиеті	Бағдарламада қазақ әдебиеті классиктерінің өмір жолы мен шығармашылықтары туралы негізгі мәліметтерді меңгерту қарастырылды.	3/72
	ЖБП. 5.Орыс тілі және әдебиеті	Білім алушыларға өмірдің барлық салаларында қарым-қатынас жасауға қажетті тыңдау, сөйлеу, оқу, жазу дағдыларын дамыту	4/96
	ЖБП. 6. Шет тілі	Білім алушыларға әртүрлі аудиториялармен тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін қамтамасыз ету	4/96
	ЖБП. 7. Қазақстан тарихы	Білім алушыларға Қазақстан аумағындағы қоғамның әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі мәселелері туралы білімін қалыптастыру	4/96
	ЖБП. 8.Өзін-өзі тану	Білім алушыға ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасау, өзіндік рухани-адамгершілік болмысының және шығармашылық әлеуетінің ашылуына септігін тигізу.	2/48
	ЖБП. 9.Дене тәрбиесі	Білім алушыға денсаулықты нығайту, дененің негізгі физикалық сапаларын дамыту және базалық спорт түрлерінің	5/120

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		техникалық-тактикалық әрекеттерін жетілдіруді қалыптастыру.	
	ЖБП. 10.Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыға Қазақстан Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің түрлері, қару-жарағы, робототехникада, дөңгелекті машиналарды жүргізудің және төтенше жағдайда адам өмірі қауіпсіздігі негіздерін қалыптастыру.	4/96
	ЖБП.11.Физика	Білім алушылардың заманауи физикалық заңдылықтар мен принциптері туралы білімді, табиғатты танудың ғылыми әдістерді меңгерту.	6/144
	ЖБП.12.Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, қасиеттері, құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуды қалыптастыру.	6/144
	ЖБП.13.Биология	Білім алушыларға тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуы, табиғаттың даму заңдылықтары мен адамның қоршаған ортадағы рөлі туралы түсінік қалыптастыру.	3/72
	ЖБП.14.Дүниежүзі тарихы	Білім алушылардың әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының әртүрлі тарихи кезеңдеріндегі негізгі сұрақтары бойынша түсініктерін қалыптастыру.	3/72
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты	1/24

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		қағидаттарын сақтау.	
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	1/24
	БМ 2.Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	0,5/12
		ОН 2.12. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	0,5/12
	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.	1/24
		ОН 3.5.Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
	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.	3/72
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	4/96
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	4/96
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4/96
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4/96
	КМ 2.Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	3/72
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	3/72
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	3/72
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	3/72
		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.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.	2/48
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2/48
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындау және безендіру.	
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3/72
	КМ 4.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.	4/96
		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.	4/96
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	4/96
	КМ 5. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6/144
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6/144
	КМ 6. Әлемнің ұлттық	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды	5/120

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	тағамдарын дайындау	дайындау.	
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5/120
		ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	5/120
	Аралық және қорытынды аттестаттау	-	9/216