

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 16:59

Регистрационный номер

19232

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:00

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақмола облысы

Организация ТиППО (Разработчик):

Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы Целиноград ауданы Жаңаесіл ауылы «Агротехникалық колледжі» МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖШС «Новоишимка»,

ЖШС «Агрофирма Родина»,

ЖШС «АКА»

Цель ОП:

Сапалы тағамдарды, сусындарды, аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындауға өз бетінше және жауапкершілікпен қарауға қабілетті мамандарды даярлау, оларды қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында таныстыру және өткізу

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3-3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Атамекен» Қазақстан Республикасы Кәсіпкерлерінің ұлттық палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.18 ж.№284 бұйрығына №2 қосымша.
КС «Тамақтандыруды ұйымдастыру»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Worldskills стандарттарының сипаттамасы

Құзыреті 34 аспаз ісі WSC2017_CCW34

Құзыреті 32 Кондитерлік іс WSC2017_CCW32

<https://worldskills.kz/>

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:

Жаңаесіл ауылының Агротехникалық колледжі МКҚК Әдістемелік кеңесі отырысының хаттамасы. 06.04.2022 ж. Ө.К. №7 хаттамасы.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ71LAA00017741

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

12

17

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Мемлекеттік тілде түрлі жанрдағы мәтіндерді құру және талқылау кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелерін зерделеу	3
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиеті классиктерінің шығармаларын рухани және зияткерлік даму үшін, шығармашылық қабілеттерін дамыту, сыни талдау, аналогиялар мен себеп-салдарлық байланыстарды құру, логикалық және сыни ойлау, туындыларды талдау негізінде	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тұжырымдар мен тұжырымдар жасау үшін зерттеу	
	ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс тілінде әр түрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелерін оқып үйрену	4
	ЖБП 4. Шет тілі	Шет тілінде әр түрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелерін білу	4
	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Қазақстан дамуының тарихи кезеңдерін, оның әлемдік тарихи үдерістегі рөлі мен орнын, Қазақстан тарихының одан әрі дамуына ықпал еткен күндер мен оқиғаларды зерделеу.	4
	ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Кәсіби, әлеуметтік және жеке қарым-қатынас процесінде адамгершілікке бағытталған мінез-құлық ережелері, әртүрлі жағдайлардағы проблемалар және оларды шешу жолдары, рухани факторлардың, адамдардың әлеуметтік-мәдени деңгейінің қазіргі әлеуметтік тенденциялар мен қарама-қайшылықтарға әсерін зерттеу.	2
	ЖБП 7. Математика	Математикалық тілді және негізгі математикалық заңдарды қолдану, сандық және кеңістіктік қатынастарды, әртүрлі контекстегі есептерді шешу үшін кеңістіктік формаларды зерттеу мақсатында тұлғаның зияткерлік қасиеттерін дамытуға бағытталған	8

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		математикалық білімдер, дағдылар мен дағдылар негіздерін оқыту	
	ЖБП 8. Информатика	Кестелік мәліметтер базасын құру әдістері, сандық жүйелер, ақпаратты кодтау, 3 D модельдеу, қосымшаларды әзірлеп зерттеу.	2
	ЖБП 9. Физика	Механикалық әсер ету объектілеріне, электромагниттік тербелістерге, электромагниттік толқындарға, электр энергиясына, магнетизмге, жылу әсеріне, салыстырмалылық элементтеріне, космологияға, кванттық құбылыстарға әсерін зерттеу.	6
	ЖБП 10.Химия	Атомдардың құрылысы, ядролық реакциялар, атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысы, ковалентті, иондық, сутегі байланыстары, кристалдық торлар, химиялық реакциялар заңдылықтары, металдар мен қорытпаларды алу әдістерін зерттеу.	6
	ЖБП 11.Биология	Экологиялық міндеттер мен экологиялық жағдайларды шешу, адамның қоршаған ортаға әсерін анықтау. Адам ағзасындағы биологиялық процестерді түсіндіру.	3
	ЖБП 12. Алғашқы әскри және технологиялық дайындық.	Тактикалық, атыс және саптық дайындықтар, Қарулы Күштердің жалпы әскери жарғылары, тіршілік қауіпсіздігі негіздері және ақпараттық технологияларды зерделеу.	4
	ЖБП 13.Дене шынықтыру	Спорттық ойындар, гимнастика,	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ұлттық спорт түрлері, қысқы спорт түрлерін оқыту, жалпы дамыту және арнайы жүгіру жаттығуларын орындау.	
	ЖБП 14. География	Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындайтын геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық проблемаларды шешуде географиялық білімді, дағдылар мен дағдыларды қолдану	3
	БМ 1. Дене қасиеттерді дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын ұстану.	1
		ОН 1.2 Дене қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1
	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-портал қызметтерін пайдалану	1
	БМ 3. Экономика және кәсіпкерлік негіздері туралы базалық білімді қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды меңгеру.	0.5
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	0.5
		ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	0.5
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		заңнамалық негіздерін меңгеру	
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	0.5
	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.	2
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	4
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	2
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	3
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	3
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	3
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дайындау және дайын өнімдерді безендіру		
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	3
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	6
	КМ 4.Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	1
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	4
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	6
		ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	2
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	2
		ОН 4.7 Тамақты және ұн өнімдерін дайындаңыз.	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	КМ 5.Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 5.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4
	КМ 6.Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау және орыс тілде рецептерді құрастыру	7
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	5
		ОН 6.3. Шет тіліндегі рецептерді құрастыра отырып, еуропалық тағамдарды дайындау.	7
	Аралық , қорытынды аттестаттау	-	9