

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 17:03

## Регистрационный номер

19237

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:03

## Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130302 Аспазшы

3 W10130301 Кондитер-безендіруші

## Регион:

Қарағанды облысы

## Организация ТипПО (Разработчик):

" Қарағанды тамақтандыру және сервис колледжі"

## Партнеры-разработчики:

« Евротехно Логистик» ЖШС  
Logistic” ЖШС

“ Eurotechno  
Қарағанды қ.

## Цель ОП:

Қазіргі заманғы жағдайда кәсіби құзыреттілікті (сапалы тағамдар, сусындар мен аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, оларды тамақтандыру ұйымдарында таныстыру және сату) іске асыруға қабілетті тамақтандыру индустриясы саласында жоғары білікті мамандарды даярлау

## Уровень по НРК:

3

## Уровень по ОРК:

3

## Профессиональный стандарт (при наличии):

Тамақтандыруды ұйымдастыру («Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша)

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019\_WSSS34\_Cooking

SC2019\_WSSS32\_Patisserie\_and\_Confectionery

## 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:**

06.04.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ68LAA00000432

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

008

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

06.06.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

ББП Soprano Group ( Финляндия) білім беру бағдарламасының мазмұнын пайдаланып дайындалған

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1 Қазақ тілі	Қазақ тілі мен әдебиеті сабақтарында білімалушылар мәтін үзінділері бойынша болжам жасайды, әртүрлі жанрдағы мәтіндерді талдайды, мәтіндегі негізгі ойды анықтайды, тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастырады және бағалайды, сөйлеу мәдениетін дамытады.		3/72
ЖБП 2 Қазақ әдебиеті	Оқылған ақпаратты түсінеді, мәтіннің стильдік ерекшелігін таниды, мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажыратады, мәтіндерге салыстырмалы талдау жасайды, мәліметтерді өңдей біледі, әртүлі ресурс көздерінен қажетті ақпарат алады, жазба		3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	жұмыстарын әртүрлі формада ұсынады, эссе жазады, оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазады, мәтіндерді түзетеді және редакциялайды, мәнмәтін бойынша тілдік бірліктерді қазіргі орфографиялық нормаға сай жазады.	
ЖБП 3 Орыс тілі және әдебиеті	Тілдің негізгі белгілері жүйе ретінде зерттеледі: тұтастық, құрылым, функционалдылық; тілдік мәтіндердің мазмұны егжей-тегжейлі немесе қысқа жоспарлар, толық немесе қысқаша қайталау, тезистер, резюмелер, рефераттар түрінде баяндалады, мәтінде көтерілген мәселе бойынша мазмұнды болжай білуге үйретіледі, мәтінде стилистикалық фигуралар қолданылады. Әдебиеттің өзіндік ерекшелігі бар өнер түрі ретіндегі ерекшеліктері зерттеледі, әдеби шығармалардың жанрлары мен белгілері анықталады, кейіпкерлерге сипаттама беріледі, олардың кейіпкерлер жүйесіндегі рөлі анықталады; кейіпкерлер мен проблемаларға авторлық қатынасты білдіру тәсілдері анықталады; мазмұны сыни тұрғыдан түсіндіріледі, оқылған мәтінге деген көзқарасы көрінеді.	4/96
ЖБП 4 Шет тілі	Жазбаша мәтіндерде, әңгімелерде егжей-тегжейлі ақпарат береді; аргументті әзірлеу кезінде тақырыптық лексиканың кең спектрін қолданады, контекстен таныс емес лексиканың көркем әдебиетінің кең спектрін түсінеді, еркін сөйлеу, дәлдік, ауызша	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	стресс, интонация және формальдылықтың тиісті деңгейімен сөйлейді; гипотезалар жасау үшін құрдастарымен сөйлеседі пікір мен жауап айтады.	
ЖБП 5 Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың тұтастығы мен жүйелілігін сипаттайтын негізгі фактілер, процестер мен құбылыстар; отандық тарихтың кезеңделуі; Қазақстанның тарихи жолының ерекшеліктері, оның әлемдік қоғамдастықтағы рөлі; тарихтың жекелеген проблемаларының қазіргі заманғы нұсқалары мен түсіндірмелері; қазіргі заманғы қоғамдық процестердің тарихи шарттылығы зерделенеді, қазіргі уақыттағы аса маңызды оқиғалардың себептерін, олардың тарихи маңызын, мемлекет саясатының мәнін ашады	4/96
ООД 6 Өзін-өзі тану	Әр адамның табиғатына тән жалпыадамзаттық құндылықтар, позитивті ойлауды дамыту, адамзаттың рухани мұрасымен танысу арқылы ішкі әлемді байыту мәселелері, тұлғаның кәсіби қасиеттері, қоғамға қызмет етудің практикалық дағдылары зерттеледі	2/48
ЖБП 7 Математика	Функциялардың түрлері, олардың графигы мен қасиеттері зерттеледі, функциялар зерттеледі, салыстырады, қорытынды жасайды. Тригонометриялық, экспоненциалды, логарифмдік және басқа теңдеулер мен теңсіздіктерді шешеді. Олар кеңістіктегі түзулердің, жазықтықтардың өзара	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	орналасуын көрсетеді және есептерді шешуде білімді қолданады. Ықтималдық теориясы негізін зерделейді, комбинаторлық есептер шығарады. Нүктедегі және аралықтағы үздіксіздікті анықтайды, шектерді табады, функцияларды саралайды және біріктіреді. Дәрежелер мен түбірлерді, сондай-ақ көпбұрыштар мен айналу денелерін зерттейді, беттің ауданын, көлемін табады.	
ЖБП 8 Информатика	Ақпаратты алу, түрлендіру, беру және сақтау процестері туралы білім негіздері зерттеледі; әлемнің заманауи ғылыми бейнесін қалыптастырудағы ақпараттық процестердің маңызы, қазіргі ақпараттық қоғамның дамуындағы АКТ рөлі ашылады, білім алушыларға оқу, кейін кәсіби қызметінде АКТ құралдарын саналы және ұтымды пайдалану дағдыларын үйретеді.	2/48
ЖБП 9 Дене тәрбиесі	Жеке тұлғаның физикалық қасиеттері жетілдіріледі: қысқа қашықтыққа жүгіру, футбол, волейбол, баскетбол ойындарының ережелері, гимнастика түрлері және жаттығулардың барлық түрлерін орындау кезінде қауіпсіздік техникасы.	5/120
ЖБП 10 Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Қарулы күштері мен армиясының құрылымы, әскери қолданбалы және негізгі базалық дағдылар: саптық, атыс, тактикалық және топографиялық дайындықтар, әртүрлі қару-жарақ пен қорғау құралдары, әскери	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	техника зерделенеді.	
ЖБП 11 Физика	Физикалық шамалар мен өлшемдер, термодинамикалық жүйелер мен параметрлер зерттеледі; әр түрлі ортадағы электр тогы, электр және магнит өрісі, өткізгіштердің токпен әрекеттесуі, жарықтың электромагниттік табиғатының негізгі қасиеттері, сәулелену түрлері, газдардың молекулалық-кинетикалық теориясының негізгі ережелері және оның тәжірибелік негіздемесі, нанотехнологияның негізгі жетістіктері, жұлдыздар әлемі, планеталар және галактика зерделенеді.	6/144
ЖБП 12 Химия	Заттың атомдық деңгейге дейінгі құрылымы, химиялық реакциялардың барысы, оның механизмі мен ерекшеліктері, органикалық, бейорганикалық және физикалық химия, қоршаған орта, адам өміріндегі химия және оның әсері зерделенеді.	6/144
ЖБП 13 Биология	Тірі организмдердің, органикалық және бейорганикалық заттардың жасушаларының құрылымы мен функцияларының ерекшеліктері зерттеледі; биологиялық жүйелерде жүретін процестердің механизмдері, тұқым қуалаушылық заңдылықтары, жер бетіндегі тіршілік эволюциясының кезеңдері, биология, физика және информатика интеграциясының механизмдері түсіндіріледі; адамның қоршаған ортаға әсері ашылады.	3/72
ЖБП 14 Дүниежүзі тарихы	Уақыт пен кеңістіктегі үздіксіздік пен өзгерістердің тарихи мысалдары, тарихи дереккөздерді	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	талдау негізінде ауқымды тарихи процестерге дейінгі ұзақ уақыт ішіндегі өзгерістер, тарихи оқиғаның, құбылыстың, процестің қоғамның дамуы үшін маңыздылығы, тарихи шарттылық зерделенеді, сәйкестіктер, себеп-салдарлық байланыстар мен өзара байланыстар ерекшеленеді; тарихи оқиғаларды жүйелеу мен ұйымдастырудың негіздері (өлшемдері) түсіндіріледі және белгілі бір уақыт блогындағы процестер; белгілі бір тарихи оқиға, құбылыс, процесс үшін әртүрлі көзқарастар қарастырылады және бағаланады.	
БМ 1 Дене қасиеттерді дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Жалпы дамыту және арнайы жаттығуларды орындау	1/24
	ОН 1.2. Өзін-өзі жетілдіру және кәсіби аурулардың алдын алу мақсатында дене жаттығуларының әртүрлі түрлерін қолдану.	1/24
	ОН 1.3. Жарақаттар мен жазатайым оқиғалар кезінде дәрігерге дейінгі алғашқы көмек көрсету.	1/24
БМ 2 Ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдану	ОН 3.1. Ақпараттық нысандарды құру және түрлендіре білу	0,42/10
	ОН 3.2. Тамақтандыру индустриясында қолданылатын қолданбалы бағдарламаларды білу	0,33/8
	ОН 3.3. Применять информационные технологии в профессиональной деятельности	0,25/6
БМ 3 Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік қызмет	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды меңгеру	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	негіздерін қолдану		
		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	0,33/8
		ОН 3.4 Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	0,33/8
		ОН 3.5. Искерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	0,33/8
	КМ 1 Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді механикалық аспаздық және термиялық өңдеуді орындау	ОН 1.1. Санитариялық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарды орындау.	2/48
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістерден және саңырауқұлақтардан жасалған тағамдарды, ақ негізгі соус және оның туындыларын дайындау.	5/120
		ОН 1.3 Жұмыртқа мен сүзбеден таңғы асқа тағамдар дайындау	2/48
		ОН 1.4Таңғы асқа жармадан және құймақ қамырынан жасалған тағамдар дайындау	2/48
		ОН 1.5 Түскі асқа тағамдар дайындау: сорпалар, салаттар, туралған және котлет массасынан жасалған өнімдер, гарнирлер дайындау	8/192
		ОН 1.6. Балық және теңіз тағамдарын, балық сорпасында тұздықтар дайындау.	11/264
		ОН 1.7. Ет, құс еті, жабайы құс етінен және қоян етінен	14/336



№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тағамдар,қызыл негізгі соусты және оның туындыларын дайындау.	
		ОН 1.8 Тәтті тағамдар мен сусындар дайындау	3/72
	КМ 2 Емдік және мектептегі тамақтандыру тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1.Емдік тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	2/48
		ОН 2.2. Мектептегі тамақтандыру үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	2/48
	КМ 3 Әлем асханаларының ұлттық тағамдарын дайындау, аля-карт тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азия елдерінің тағамдарын дайындау.	2/48
		ОН 3.2. Паназиаттық асхана тағамдарын дайындау.	2/48
		ОН 3.3. Еуропа елдерінің тағамдарын дайындау.	4/96
	КМ 4 Ашыған қамыр және одан өнімдер дайындау	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты орындау.	0,5/12
		ОН 4.2. Қамыр дайындауға қажетті негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2/48
		ОН 4.3. Ашыған қамырды илеу, басу, кесу.	3/72
		ОН 4.4. Ашыған қамырға арналған фарш пен салмалар дайындау.	3/72
		ОН 4.5. Ашыған қамырдан өнімдер пішіндеу.	3/72
		ОН 4.6. Қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіруге дайындау.	1/24
		ОН 4.7. Қамырдан жартылай	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		фабрикаттар мен өнімдерді пісіру.	
	КМ 5 Ашытқысыз қамыр және одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер пішіндеу және шәрбат дайындау.	3/72
		ОН 5.2. Қатпарлы қамырды бөлшектеу және одан өнімдер пішіндеу.	3/72
		ОН 5.3. Үгілмелі қамырды бөлшектеу.	3/72
		ОН 5.4. Қайнатылған қамырды бөлшектеу.	2/48
		ОН 5.5. Қамырдан жартылай фабрикаттар және өнімдерді пісіруге дайындау.	3/72
		ОН .5.6. Қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру.	3/72
	КМ 6 Нан және нан-тоқаш өнімдерін дайындау	ОН 6.1. Ашытқысыз қамырды илеу, басу, кесу.	3/72
		ОН 6.2 Нан-тоқаш өнімдерін пішіндеу	3/72
		ОН 6.3. Нан-тоқаш өнімдерін пісіру.	3/72
	КМ 7 Безендіруге арналған жартылай фабрикаттар дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 7.1. Кремдер дайындау	2/48
		ОН 7.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/48
		ОН 7.3. Өнімдерді безендіруге шоколад дайындау.	2/48
		ОН 7.4. Десерттер дайындау және безендіру.	2/48
		ОН 7.5. Пирожное дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 7.6. Торттар дайындау және безендіру.	3,5/84
	Аралық және қорытынды аттестаттау	-	2/48