

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.20 17:24

## Регистрационный номер

19254

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.20 17:24

## Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

3 W10130302 Аспазшы

4 S10130303 Техник-технолог

## Регион:

Түркістан облысы

## Организация ТипПО (Разработчик):

" Түркістан Ахмет Ясауи" кәсіби колледжі

## Партнеры-разработчики:

1. " Каусар шайханасы" ЖШС-і "Каусар шайханасы" (Түркістан қаласы)
2. " Khanshaiym Otel" қонақ үйі ЖШС-і (Түркістан қаласы)
3. " Hampton by hilton Turkestan" қонақ үйі ЖШС-і (Түркістан қаласы)

## Цель ОП:

Тамақтану орындарында өнімді өңдеуге, тағамды және аспаздық бұйымдарды сапалы дайындауға қабілетті, жаңа технологияларды меңгерген, іскерлік шеберлігін үнемі жетілдіріп отыратын кәсіби құзіретті маман даярлау

## Уровень по НРК:

3  
4

## Уровень по ОРК:

3-4

## Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру» кәсіби стандарты «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасының 2018 жылғы 22 қазанындағы №284 бұйрығына №2 қосымша;  
«Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі» кәсіби стандарты«Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасының Басқарма төрағасының 2021 жылғы 02 желтоқсандағы №195 бұйрығына №2 қосымша;

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Құзыреттілік "34-Аспаз ісі"  
Құзыреттілік " 32-Кондитер ісі"  
Құзыреттілік "35- Мейрамхана қызметі"

**Форма обучения:**

Күндізгі

**База образования:**

негізгі орта білім

**Язык обучения:**

Мемлекеттік

**Общий объем кредитов:**

240

**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:**

18.04.2022 ж. №3 хаттама

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№KZ30LAA00016539

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

№06

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

10.03.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 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		8

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар, айналу денелері және олардың элементтері, дене көлемдерінің жалпы қасиеттерін зерттейді.	
ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық үрдістер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік ережелері мен техникалары оқытылады	2
ЖБП 3. Қазақ тілі	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Көпшілікке арналған очерктің жанрлық ерекшелігін талдау. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Таза ғылыми стильдегі тезис, аннотацияның құрылымы мен рәсімделуін білу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Коммуникативтік жағдаятқа сай көпшілік алдында шешен сөйлеу.	3
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіру. Әдеби шығармада көтерілген	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>мәселелерге талдау жасау арқылы шығармашылық жұмыс (әңгіме, өлең, әдеби және еркін тақырыптарға шығарма) жазу, қазақ әдебиеті мен әлем әдебиетіндегі ортақ құндылықтарды анықтау. Шығарманың тарихи және көркемдік құндылығын анықтау, көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жаңашылдығын бағалау.</p>	
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	<p>Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Орыс жазушыларының шығармалары.</p>	4
ЖБП 6. Шет тілі	<p>Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау.</p>	4
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	<p>Әлемдік өркениеттің Орталық Азиядағы рөлін, зерттеу тарихын негізгі факторлары мен</p>	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>ошақтарын түсіну. Ұлы Дала көшпелі өркениетінің ерекшеліктерін басқа әлемдік өркениеттермен салыстыру, бағалау. Этникалық процестердің сабақтастығын зерттеу. Қазақтардың ру-тайпалық құрылымының біріктіруші ролін анықтау. Дәстүрлі қазақ қоғамының әлеуметтік жіктелуін бағалау. Қазақстан территориясындағы ерте мемлекеттердің саяси құрылымын және Түркі әлемінің қалыптасуын түсіну. Қазақстан аумағында ұлыс жүйесінің дамуының маңызы туралы тарихи фактілер негізінде тұжырымдау. Ақ Орда және хандықтың құрылымы мен дамуы талдау және бағалау. Кеңестік кезеңдегі Қазақстанның қоғамдық-саяси дамуының жетістіктері мен қайшылықтарын талдау. Қазақ халқының материалдық мәдениетінің даму ерекшеліктерін талдау және әлемдік өркениеттегі орнын бағалау;</p>	
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	<p>Адамның білімге және шығармашылыққа деген құштарлығын негіздейді; жеке құндылықтар жүйесін анықтайды; жалпыадамзаттық құндылықтар арасындағы рухани байланысты ашады, Адамның ішкі дүниесі оның тұлға ретінде қалыптасуының шарты. Адамның ішкі әлемі – оның даралығының көрінісі. Өзін-өзі бағалаудың «айнасы». Өзіне өзі адал болу қабілеті. Отбасы бастаулары. Отбасы дәстүрлері. Отбасының</p>	2

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>рухани-адамгершілік құндылықтары. Отбасы тағдыры - қоғам өмірінің көрінісін ашады. Жалпыадамзаттық құндылықтар – танымның мақсаты. Адами таным бастаулары анықтайды. Адамгершілік нормаларына сәйкес өмірлік мақсаттарға жету жолдарын көрсете алады.</p>	
ЖБП 9. Дене шынықтыру	<p>Дене шынықтыру туралы білім, Дене тәрбиесі құралдары: Жеңіл атлетика, Спорттық ойындар, Гимнастика, Ұлттық спорт түрлері, Қысқы спорт түрлері, Жүзу түрлерін оқып үйренеді</p>	5
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	<p>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. Тактикалық дайындық. «Атыс дайындығы», Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, басқа әскерлер және әскери құрылым-дарының жалпы әскери жарғылары. Саптық дайындық. Әскери топография. Медициналық бөлім.</p>	4
ЖБП 11. Химия	<p>Заттардың бөлшектері, атомның құрамы мен құрылысы, периодтылық және периодтық жүйе, химиялық реакциялар</p>	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	энергетикасы, ішкі энергия және энтальпия, термодинамикалық заң, химиялық реакцияның жылдамдығы, химия және қоршаған орта, заманауи зерттеулердегі аналитикалық әдістері, жай заттардың табиғатта таралу түрлері және алыну әдістері, көмірсутектердің түрлері мен химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары зерттеледі.	
ЖБП 12. Биология	Молекулалық биология мен биохимия, жасушалық биология, қоректену қызметтері, заттардың тасымалдануы, тынысалу және бөліп шығару жүйелері, жасушалық цикл мен көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму кезеңдері, селекция негіздері мен тірі ағзалардың көп түрлілігі, Координация және реттелу, қозғалыс қызметтері, экожүйе мен популяция, экология және адам қызметінің қоршаған ортаға әсері, Биомедицина және биоинформатика, Биотехнология, Биосфера заңдылықтары зерттеледі.	6
ЖБП 13. География	Географиялық зерттеу әдістерін қолдану, сараптама жүргізу және зерттеу нәтижелерін түрлі формада ұсыну. АКТ қолдана отырып дерек көздердің әртүрлі базасын жасау. Статистикалық дерек көздерді талдай отырып картограммалар мен картодограммаларды құру және сипаттау. Табиғатты пайдаланудың қоршаған ортаға әсеріне баға беру және табиғатты	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	пайдалану проблемаларын шешу жолдарын анықтау және бағалау. Жаһандық және қазақстандық деңгейдегі экологиялық проблемаларды анықтау және оларды шешудің өзіндік жолдарын ұсыну және жіктеу, зерттеу.	
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Әлем өркениеттерінің тарихы мен олардың өзара әрекеттесуін діндердің даму тарихын, ерекшеліктерін түсіндіру және жаһандық мәселелердің себептерін, байланысын бағалау. Антропологиялық, этникалық және әлеуметтік үдерістердің байланыстарын анықтау. Тарихи-мәдени мұраны сақтау жолдарын, әлем мұражайларының ерекшеліктерін, құндылықтарын айқындау. Көрнекті мәдениет қайраткерлерінің шығармашылығын, жалпыадамзаттық адамгершілік құндылықтардың маңызын түсіндіру.	3
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау	6
	ОН1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	6
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-порталдардың қызметтерін пайдалану	1
БМ 3. Экономиканың	ОН 3.1. Экономикалық теория	1



№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру	
		ОН 3.2. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	1
		ОН 3.3. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау	1
		ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру	0.5
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	0.5
	БМ 4. Қоғам мен еңбек ұжымында әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік ғылымдар негіздерін қолдану	ОН 4.1. Төзімді және белсенді жеке ұстанымды қалыптастыратын моральдық-адамгершілік құндылықтар мен нормаларды түсіну	1
		ОН 4.2. Әлемдік өркениеттегі Қазақстан Республикасы халықтары мәдениетінің рөлі мен орнын түсіну	1
		ОН 4.3. Құқықтың негізгі салалары туралы мәліметтерді меңгеру	1
		ОН 4.4. Әлеуметтану мен саясаттанудың негізгі түсініктерін меңгеру	1
	КМ 1.Қамыр, жартылай фабрикаттар, кондитерлік және шоколад өнімдері өндірісі	ОН 1.1. Қамыр, жартылай фабрикаттар, кондитерлік және шоколад өнімдерінің жұмыс орнын ұйымдастыру	4
		ОН 1.2.Кондитерлік өнімдер мен шоколадтан жасалған мүсіндер дайындау	4
		ОН 1.3.Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау	4

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.4.Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	7
	КМ 2. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 2.1. Кремдер дайындау	4
		ОН 2.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау	4
		ОН 2.3.Торттарды дайындау және безендіру	4
	КМ 3. Кондитерлер бригадасының ағымдағы қызметін ұйымдастыру және бақылау	ОН 3.1.Кондитерлер бригадасын қажетті материалдық ресурстармен және персоналмен қамтамасыз ету	2
		ОН 3.2. Кондитерлер бригадасының жұмысын ұйымдастыру	4
		ОН 4.3. Кондитерлік цех процестерінің тиімділігін бақылау және бағалау	2
	КМ 4. Кондитерлік цехтың ағымдағы қызметіне басшылық жасау	ОН 4.1. Кондитерлік цехтың процестерін жоспарлау	4
		ОН 4.2.Кондитерлік цех процестерін ұйымдастыру және үйлестіру	2
		ОН 4.3. Кондитерлік цех процестерінің тиімділігін бақылау және бағалау	2
	КМ 5. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 5.1.Аспазшының жұмыс орнын, құрал-жабдықтарын және инвентарларын жұмысқа дайындау	2
		ОН 5.2.Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау	4
		ОН 5.3.Көкөністерден, жемістер	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	
	ОН 5.4.Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау	7
	ОН 5.5.Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау	7
	ОН 5.6. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау	4
	ОН 5.7. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау	2
	ОН 5.8. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау	4
КМ 6. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 6.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	4
	ОН 6.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	4
КМ 7. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 7.1. Азиялық тағамдарды дайындау	2
	ОН 7.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	2
	ОН 7.3. Еуропалық тағамдарды дайындау	4
КМ 8. Қоғамдық тамақтандырудың негізгі өндірісінің ағымдағы қызметін басқару	ОН 8.1. Аспаздар бригадасының жұмысын ұйымдастыру	1
	ОН 8.2. Қоғамдық тамақтандырудың негізгі өндірісінің процестерін жоспарлау	2

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	КМ 9. Өндірісті азықтармен және материалдық-техникалық құралдармен қамтамасыз ету	ОН 9.1. Азық-түліктік және материалдық-техникалық жабдықтауды ұйымдастыру	4
		ОН 9.2. Қоймалардың жұмысын ұйымдастыру	4
		ОН 9.3. Түгендеу жүргізу	2
		ОН 9.4. Тексеріс жүргізу	2
		ОН 9.5. Тамақтану кәсіпорнының бағдарламалық есептеулерін орындау	4
	КМ 10. Өндірістік процесті ұйымдастыру, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдердің сапасына бақылау жасау	ОН 10.1. Дайындау кәсіпорнының өндірістік бағдарламасын әзірлеу	5
		ОН 10.2. Толық циклды өндірісі бар кәсіпорынның өндірістік бағдарламасын әзірлеу	4
		ОН 10.3. Жұмыс орнын ұйымдастыру, оларды жабдықтау мен технологиялық құрал-жабдықтарды орналастыруды орындау	4
		ОН 10.4. Дайын өнім сапасына бақылау жасауды жүзеге асыру	4
	КМ 11. Тамақтану кәсіпорнының барлық түрлерінде контингентке қызмет көрсету	ОН 11.1. Тамақтану кәсіпорнының қызмет көрсетуін ұйымдастыру	7
		ОН 11.2. Басқару қағидаларын, менеджмент стратегиясы мен тәсілдерін меңгеру	4
	КМ 12. Ішкі құжаттамаларды әзірлеу	ОН 12.1. Өнімге арналған нормативтік-техникалық құжаттамалар бойынша мәліметтер базасын құру.	3
		ОН 12.2. Қызметтік құжаттарды әзірлеу	2

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12