

# Паспорт образовательной программы

## Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 10:36

## Регистрационный номер

19382

## Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 10:36

## Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

## Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

## Регион:

Жамбыл облысы

## Организация ТИППО (Разработчик):

" Жаңатас көпсалалы колледжі" мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорыны

## Партнеры-разработчики:

ЖК "Аюпова"

## Цель ОП:

Шикізатты механикалық жолмен өңдейтін, кулинарлық бұйымдарды жылулық өңдеу арқылы тағам дайындайтын, порцияларға бөле алатын білікті маман дайындау.

## Уровень по НРК:

3

## Уровень по ОРК:

3

## Профессиональный стандарт (при наличии):

" Нан тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі" Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының 02.12.2021 ж №195 бұйрығына №2 қосымша;

"Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағы өндірісі" Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының 2019 жылғы 26 желтоқсан №263 бұйрығына №27 қосымша;

"Тамақтандыруды ұйымдастыру" Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының 22.10.2018 ж №284 бұйрығына №2 қосымша;

"Тамақ дайындауды ұйымдастыру" Қазақстан Республикасы «Атамекен» Ұлттық кәсіпкерлер палатасының 26.12.2019 ж №262 бұйрығына № 52 қосымша

## Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Құзіреттілік 34. Аспаздық іс, құзіреттілік 32. Кондитерлік өнімдер

## 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:**

6.04.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

KZ09LAA00032340

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

013, 012

**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	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 теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар,		8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	айналу денелері және олардың элементтері, денелер көлемдері туралы оқып біледі.	
ЖБП 2. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік шаралары негізінде қағидаларын үйретеді.	2/48
ЖБП 3. Қазақ тілі	Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет, сөз мәдениеті, индустрияландыру: ұлттық өндіріс, адамзат дамуының жаһандық мәселелері, тілдік жүйе және норма, адам өмірін сақтау, сәулет өнері, Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі, экология: ядролық және мұнай өндірістері, қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция, әлемді өзгерткен өнертабыстар, туризм: экотуризм туралы біледі.	3/72
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Қалың елім, қазағым, қазақтың Қанышы, парасат пайымы, тарих тағылымы, кеңістік пен уақыт, зобалаң заман шындығы, ғасырлық туынды, табиғат және адам, жер планетасындағы қауіпті қалдықтар бөлімдерін оқып біледі.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Пән өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын адамның рухани құндылықтарын қалыптастыруға, шығарманың әлеуметтік-тарихи және рухани-эстетикалық аспектілерін ескере отырып, идеялық-көркемдік мазмұнын талдай алатын сауатты, сыни тұрғыдан ойлайтын	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>оқырманды тәрбиелеуге бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «В мире языка и литературы», «Туризм. Экотуризм», «Человек и Родина», «Наука и этика», « Планета. Земля. Океаны», «Литература и искусство», «Тема 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. Шетел тілі	<p>Алдыңғы білім беру кезеңінде қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттыру және студенттердің шетелдік серіктестермен қарым - қатынас кезінде тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін, сондай-ақ одан әрі өзін-өзі тәрбиелеу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеру. Ағылшын тілі бойынша оқу бағдарламасы білім алушылардың B2 жоғары деңгейдегі тілдік дағдыларын дамытуға бағытталған. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады:</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	" 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	
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы, саяси-құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуын танып біледі.	4/96
ЖБП 8. Өзін- өзі тану	Өзін-өзі тану пәні әлемдік құндылықтар мәнін ұғынып, таным жолында, тұлғаның қалыптасуы, қоғамдағы өмір, адамзат әлемі, қоғамдағы өмір мәселелерімен танысады.	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білім, ұлттық спорт түрлері, спорттық ойындар, гимнастика, жеңіл атлетика арқылы дененің шынықтырып дамытады.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері- мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасының 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	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	технологиялар негіздері, технологиялық дайындық, оқу дала жиынын теорияда және практикада үйретеді.	
ЖБП 11. Физика	Механика, жылу физикасы, электр және магнетизм, электромагниттік тербелістер, электромагниттік толқындар, оптика, салыстырмалы теорияның элементтері, кванттық физика, нанотехнология және наноматериалдар, космология мәселелері зерттеледі.	6/144
ЖБП 12. Химия	Заттардың бөлшектері, периодтылық, химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары, химиялық реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, жер химиясы, көміртек және оның қосылыстары, химия және өмір, биохимия заңдылықтары зерттеледі.	6/144
ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология және биохимия, жасуша биологиясы, қоректену, заттардың тасымалдануы, тыныс алу, бөліп шығару, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқымқуалаушылық және өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі организмдердің әртүрлілігі, координация және регуляция, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адамның қоршаған ортаға әсері мәселелері зерттеледі.	3/72
ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	геоэкономика, геосаясат, елтану, адамзаттың ғаламдық проблемалары зерттеледі.	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4/96
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	4/96
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	1/24
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану	1/24
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1/24
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
	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.	1/24
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.	1/24

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	3/72
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3/72
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3/72
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3/72
		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.	2,/48
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2,/48
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2,/48
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2,/48
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2,/48
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2,/48
	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 дайындау және безендіру.	2,/48



№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3,/72
	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,/24
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	5/120
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	4,/96
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4,/96
		ОН 4.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4,/96
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4,/96
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	4,/96
	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.	7/168
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	7/168
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	4,/96
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	4,/96
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды	5/120

<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>
	дайындау.	
Аралық , қорытынды аттестаттау	-	9/216