

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 16:28

Регистрационный номер

19466

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 16:29

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Маңғыстау облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Қарақия кәсіптік колледжі" МККҚ

Партнеры-разработчики:

« Асанова» ЖК

Цель ОП:

Жоғары сапалы тағамдарды, сусындарды және аспаздық өнімдерді дайындау, оларды ұсыну және қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында аспазшы қызметін атқару.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" Қазақстан Республикасының "Атамекен" Ұлттық Кәсіпкерлер палатасының Басқарма Төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж № 284 бұйрығының № 2 қосымшасы

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

" Аспаз ісі" құзыреттілігі

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

Негізі орта білім

Язык обучения:

мемлекеттік

Общий объем кредитов:

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:

15.02.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ77LAA00006478

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

61

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

-

Отличительные особенности ОП:

"Soprana Group" (Финляндия) бағдарламасының негізінде әзірленді.

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
ЖБП 1. Қазақ тілі	Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде(тыңдалым,оқылым айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет. Сөз мәдениеті», «Индустрияландыру: ұлттық өндіріс. Сөзмәдениеті», «Адамзат дамуының жаһандық мәселелері», «Адам өмірін сақтау. Тілдік жүйе және норма», «Сәулет өнері», «Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі», «Экология: ядролық және мұнай өндірістері», «Қазіргіқоғам: миграция және зияткерлік миграция», «Әлемді өзгерткен өнертабыстар», «Туризм: экотуризм»
ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету,дәлелдеркелтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасауарқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Пәннің мазмұныкелесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Қазақтың Қанышы», «Парасат пайымы», «Тарих тағылымы»,«Кеңістік пен уақыт», «Зобалаң заман шындығы», «Ғасырлық туынды», «Табиғат және адам»

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	<p>Орыс тілі мен әдебиетін кіріктірілген оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге ықпал етеді. Коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастырады және дамытады, ғылыми-техникалық, көркем-эстетикалық, әлеуметтік салалардағы ақпаратты пайдалануға мүмкіндік береді жалпы әлемдік білім беру кеңістігінде бағдарлануға көмектеседі. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «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», «Мири безопасность», «Театр и кино в современном мире», «Высшая ценность – права человека», «Современное общество: миграция».</p>
ЖБП 4. Шетел тілі /Ағылшын/	<p>Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: « 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», «Work and inventions», «STEM», «Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».</p>
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	<p>Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ұғынуына, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен ролін айқындауына; тарихи санасы, азаматтылығы мен патриотизмі бар тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Өркениет: даму ерекшеліктері», «Этникалық және әлеуметтік процестер», Мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан», «Мәдениеттің дамуы», «Өркениет: экономикалық даму ерекшеліктері», «Саяси-құқықтық процестер», «Қоғамдық-саяси ойдың дамуы», «. Білім мен ғылымның дамуы».</p>
ЖБП 6. Математика	<p>Байланысты пәндерді оқу, практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Пән</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	<p>келесі бөлімдерден тұрады: «Функция, оның қасиеттері мен графигі», «Тригоно метриялық функциялар», «Көпмүшелер» «Математикалық статистика және ықтималдық теориясы», «Дәрежелер мен түбір. Дәрежелік функция», «Көрсеткіштік және логарифмдік функциялар», «Функция шегі және үзділіссіздігі», «Туынды және оны қолданылуы», «Алғашқы функция және интеграл», «Комплекс сандар», «Дифференциалдық теңдеулер», «Стереометрия аксиомалары Кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық», «Кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар», «Көпжақтар», «Айналу денелері және олардың элементтері», «Денелер көлемдері».</p>
ЖБП 7. Информатика	<p>Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы білімді, икемдермен дағдыларды қалыптастырады. Пән: «Аппараттық және программалық қамтамасыз ету», «Деректерді ұсыну», «Ақпараттық процестер мен жүйелер», «Ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру», «Қосымшаларды әзірлеу», «Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік» сияқты бөлімдерді зерттейді.</p>
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	<p>Жеке тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етеді, өзін және басқа адамдарды қабылдауға және түсінуге ықпал етеді, ашықтықтың, әлеуметтік жауапкершіліктің, шығармашылық белсенділіктің және өмірді жағымды қабылдаудың дамуына ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Таным жолында», «Тұлғаның қалыптасуы», «Қоғамдағы өмір», «Адамзат әлемі».</p>
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	<p>Жалпы адамзаттық мәдениет саласында белсенді шығармашылық өзін-өзі жүзеге асыруға дайын тұлғаны қалыптастыруға, оқушылардың дене және психикалық денсаулығын нығайтуға деген ынтасын арттыруға, спорттық-ерекше қимыл дағдыларын алуға және дене қабілеттерін дамытуға ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Дене шынықтыру туралы білім», «Жеңіл атлетика», «Спорттық ойындар», «Гимнастика», «Ұлттық спорт түрлері», «Қысқы спорт түрлері», «Жүзу».</p>
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	<p>Мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің тағайындалуы, олардың сипаты мен ерекшеліктері туралы түсініктерді қалыптастырады, әскери қызметке саналы көзқарасты тәрбиелейді,</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	<p>төтенше жағдайларда адамның тіршілік әрекеті қауіпсіздігінің дағдыларын қалыптастырады. Пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «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».</p>
ЖБП 11. Физика	<p>Ғылыми дүниетанымның негіздерін, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдауды, табиғат құбылыстарын байқау, талдау және бекіту қабілетін қалыптастыруға ықпал етеді, әлемнің қазіргі физикалық бейнесінің негізін құрайтын іргелі физикалық заңдар мен принциптер туралы білімді, табиғатты ғылыми тану әдістерін дамытуға ықпал етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Механика», «Жылу физикасы», «Электр және магнетизм», «Электромагниттік тербелістер», «Электромагниттік толқындар», «Оптика», «Салыстырмалы теорияның элементтері», «Кванттық физика», «Нанотехнология және наноматериалдар», «Космология».</p>
ЖБП 12. Химия	<p>Заттармен олардың өзгерістері, заңдармен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады, заттар қасиеттерінің олардың құрамымен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдармен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері», «Периодтылық. Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».</p>
ЖБП 13. Биология	<p>Заттармен олардың өзгерістері, заңдармен теориялар туралы білім жүйесін қалыптастырады, заттар қасиеттерінің олардың құрамымен құрылымына тәуелділігін түсіндіреді, химиялық процестерді, заңдармен олардың заңдылықтарын түсінеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Заттардың бөлшектері», «Периодтылық Химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары», «Химиялық реакциялар энергетикасы», «Химия және қоршаған орта», «Химия және өмір».</p>
ЖБП 14. География	<p>Географиялық зерттеу әдістері; Картография және геоинформатика; Табиғатты пайдалану және геоэкология;</p>

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	Геоэкономика; Геосаясат; Елтану; Адамзаттың ғаламдық мәселелері
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану, кәсіптік лексиканы қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.
БМ 3. Кәсіптік қызметте экономиканың базалық білімі мен кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1.Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.
КМ 1. Ашытқылы қамыр және одан өнім жасау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.
	ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.
	ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау
	ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.
	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.
	ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдерді пісіру.
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.
	ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
	қалыптастыру.
	ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.
	ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.
	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.
	ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.
	ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.
	ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.
	ОН 3.4. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.
	ОН 3.5. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.
	ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.
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.
	ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.
	ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.
	ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық.
	ОН 4.5. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.
	ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.
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.
	ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.
КМ 6. Мейрамхана	ОН 6.1. Мейрамханада сауда бөлмелерін сипаттау.

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины
бизнесінде жұмыс істеу, банкеттерге және басқа да іс-шараларға қызмет көрсету үшін тамақ өнімдерін өндіру	
	ОН 6.2. Еңбек тәртібін сақтау.
	ОН 6.3. Подноспен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасының қағидаларын сақтау.
	ОН 6.4. Ас жаулықтарды, ыдыс-аяқты, аспаптарды қызмет көрсетуге дайындау.
	ОН 6.5. Тағамға берілетін татымдылар мен дәмдеуіштердің түрлерін сипаттау.
	ОН 6.6. Мәзір құрастыру.
	ОН 6.7. Кәсіптік сөйлеу мәдениетін және тұлға аралық қарым-қатынастың қағидаларын сақтау меңгеру.
	ОН 6.8. Қызмет көрсету аяқталғаннан кейін қонақтармен есеп айырысу.
КМ 7. А-ля карт мәзірі бойынша тағамдар өндірісі	ОН 7.1. Мәзірдің әр-түрлі түрлерін жасау.
	ОН 7.2. Ас-үйдің жұмысын жоспарлау.
	ОН 7.3. Гигиеналық заңнаманы білу және сақтау.
	ОН 7.4. Азиялық тағамдарды дайындау.
	ОН 7.5. Паназиялық тағамдарды дайындау.
	ОН 7.6. Еуропалық тағамдарды дайындау.
Аралық, қорытынды аттестаттау	-