

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 17:43

Регистрационный номер

19500

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 17:44

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Шығыс Қазақстан облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Индустрия-технология колледжі" коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Партнеры-разработчики:

Семей қ. "Жастар" кафесі

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тиісті сападағы түрлі тағамдарды, аспаздық өнімдерді дайындауға қабілетті білікті жұмысшыларды дайындау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

ҚР Ұлттық кәсіпкерлер палатасы басқармасының төраға орынбасарының 22.10.2018 №284 бұйрығының №2 қосымшасы "Тамақтандыруды ұйымдастыру"

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаздық іс

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:

21.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ68LAA00017698

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

002

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. Математика	" Алгебра және математикалық анализ бастамалары" және "Геометрия"оқу пәндерінің негізгі мазмұнын қамтитын білімге үйретеді. Жалпы орта білім беру мазмұнының жобасына сәйкес математикалық даярлық деңгейін қамтамасыз ете отырып, базалық деңгейде оқытылады.	8/192
	ЖБП 2. Информатика	Заманауи ақпараттық технологияларды практикада тиімді пайдалану үшін аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді, ақпараттық процестер мен жүйелерді ұсыну, ақпараттық объектілерді, компьютерлік желілерді құру және түрлендіру және ақпараттық қауіпсіздік саласындағы терең білімді, біліктілік пен дағдыларды меңгереді.	2/48
	ЖБП 3. Қазақ тілі	Қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>жазылым) сауаттылықпен қолдану, күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Орфография. Тіл және алаш идеясы», «Әлем жаңалықтары: өнер және мәдениет», «Фонетика: Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өнер», «Әдеби норма. Экономикалық интеграция – бүгінгі күннің даму үрдісі», «Сөз мәдениеті. Білім. Ғылым. Инновация», «Сөзжасам. Қазіргі қоғам: әлеуметтік теңсіздік», «Синтаксис. Сәулет өнері», «Пунктуация. Қазіргі әлемдегі саясат және жаһандық мәселелер», «Қазақстан бейнесі. Қазақстанның өткені мен келешегі. Шешендік сөздер. Орфография. Ғылыми стиль», «Жастар мәдениеті және мәселесі. Шешендік сөздер. Орфография. Публицистикалық стиль», «Қазіргі қоғам. Миграция. Зияткерлік миграция. Шешендік сөздер. Фонетика. Ресми іс қағаздар стилі», «Әлемді өзгерткен өнертабыстары. Шешендік сөздер. Сөз мәдениеті. Публицистикалық стиль», «Бейбітшілік, қауіпсіздік және жаһандық экономика. Шешендік сөздер. Сөз мәдениеті. Көркем әдебиет стилі», «Ұлттың тарихи жәдігерлерін сақтау. Шешендік сөздер. Мәтін», «Табиғат және экология. Шешендік сөздер. Мәтін», «Жаңа әлемдегі театр мен кинематография. Шешендік сөздер. Пунктуация», «Еңбек нарығы және</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сұраныс. Шешендік сөздер. Пунктуация. Сөйлеу мәнерлілігі»	
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау, ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру. Білім алушылар әдеби жанрларға эксперимент жасау арқылы драмалық шығарманы проза тілімен, прозаны поэзия тілімен жазу тәсілдерін меңгере алады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Қалың елім, қазағым», «Прозадағы көркем ой», «Аңызбен өрілген көркем сөз», «Заман, дәуір тұлғасы», «Тарихтың шертіп пернесін», «Пайым мен парасат», «Ғасырлық туынды», «Әдебиеттегі сан сарын».	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі мен әдебиеті	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»	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	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».	
ЖБП 6. Шет тілі	Дағдылар мен дағдылардың кең ауқымы қалыптасады: интерактивті тапсырмалар арқылы әр түрлі аудиториямен тиімді қарым-қатынас жасау, оның ішінде бейресми және ресми ауызша және жазбаша презентациялар, аргументті әзірлеу кезінде пәндік лексиканың кең спектрін қолдану, контекстен таныс емес лексиканың көркем әдебиетінің кең спектрін түсіну.	4/96
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	Білім алушылар Қазақстанның түрлі тарихи кезеңдердегі этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелерін ой елегінен өткізіп, оның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлін айқындайды.	4/96
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Тұлғаның адамгершілік негіздерін қалыптастыруға, оның рухани жетілуіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына ықпал етеді.	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру және салауатты өмір салты, дене дайындығы, жаттығу, жұмысқа қабілеттілік, даму саласындағы білімді меңгереді профессионально значимых физических и	5/120

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	психомоторных способностей.	
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыларда мемлекет қорғанысының негіздері, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерін тағайындау, олардың сипаты мен ерекшеліктері, Қазақстан Республикасы азаматының қасиетті борышы және міндеті ретінде әскери қызметке саналы түрде қарауға тәрбиелеу туралы түсінік қалыптастырылады.	4/96
ЖБП 11. Физика	Оқу процесіне белсенді көзқарасты жүзеге асырады. Физикалық теориялардың негіздері туралы білім беріледі: механика, молекулалық физика, электродинамика, электромагниттік тербелістер мен толқындар, кванттық физика, астрономия.	6/144
ЖБП 12. Химия	Жаратылыстану ғылымындағы химияның ролін, оның басқа жаратылыстану ғылымдарымен байланысын зерттейді. Маңызды химиялық ұғымдарды, бейорганикалық және органикалық қосылыстардың жіктелуі мен номенклатурасын ажыратуға және сипаттауға үйретеді	6/144
ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы	Түрлі тарихи кезеңдердегі әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының негізгі мәселелері туралы білімді меңгереді.	3/72
ЖБП 14. Биология	Негізгі биологиялық ұғымдар арасындағы жүйелік байланысты ажыратуға және сипаттауға үйретеді: жасуша, организм, түр,	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	экожүйе, биосфера; ұсынылған биологиялық ақпарат негізінде гипотезаларды тұжырымдау және гипотезаларды тексерудің нұсқаларын ұсыну.	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3/72
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	0,5/12
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	0,5/12
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0,5/12
	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.	0,5/12
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	0,5/12
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
КМ 1. Қауіпсіздік техника талаптарын, санитария және гигиена талаптарын сақтау	ОН 1.1. Жұмыс орнындағы қауіпсіздік техникасын сақтау және еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі НҚА білу.	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 1.2. Тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылатын өндірістік циклдар талаптарын сақтау.	1/24
	ОН 1.3. Тамақтану кәсіпорындары қызметкерлерінің жеке гигиенасы, тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық талаптарды сақтау және ағзаның тағамдық заттарға деген сұранысын анықтау.	1/24
КМ 2. Азық-түлікті бастапқы өңдеуден өткізу, ыстық тағамдарды дайындау, ресімдеу және сатуға дайындау	ОН 2.1. Көкөністерді түрлері бойынша жіктеу, көкөністердің тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалау.	1/24
	ОН 2.2. Механикалық, жылу жабдықтарын пайдалану.	1/24
	ОН 2.3. Шикізатты алғашқы аспаздық өңдеуді орындау, ыстық тағамдар дайындау.	6/144
	ОН 2.4 Шикізатты дайындау кезінде қалдықтардың нормалары мен нақты мөлшерін анықтау.	1/24
	ОН 2.5. Жеке жұмыс орнын ұйымдастыру.	6/144
КМ 3. Суық тағамдар, тіскебасарлар, десерттер мен сусындарды дайындау, безендіру, сатуға дайындау.	ОН 3.1. Азық-түлікті түрлері бойынша жіктеу, тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалау.	1/24
	ОН 3.2. Механикалық, жылу жабдықтарын пайдалану.	1/24
	ОН 3.3. Салқын тағамдар мен тіскебасарлар, десерттер, ыстық, салқын сусындар, коктейльдер дайындау.	1/24
	ОН 3.4. Шикізатты дайындау кезінде қалдықтардың нормалары мен нақты мөлшерін анықтау.	1/24
	ОН 3.5. Жеке жұмыс орнын	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ұйымдастыру.	
	КМ 4. Емдік және балалар тағамын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 4.1. Диеталық тағамдар мен балалар тағамына арналған тағамдар дайындау.	1/24
		ОН 4.2. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау.	1/24
	КМ 5. Әлемнің ұлттық тағамдарының тағамдарын дайындау (WS)	ОН 5.1. Мейрамханалардың авторлық, өздеріне тән тағамдарын дайындау.	2/48
		ОН 5.2. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау.	2/48
	КМ 6. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық еңдеуді орындау	ОН 6.1. Түрлі шикізаттан суық тағамдарды түрлі жолдармен дайындау.	3/72
		ОН 6.2. Әр түрлі шикізаттан ыстық тағамдарды түрлі жолдармен дайындау.	16/384
		ОН 6.3. Тіскебасарлар мен сусындар дайындау.	2/48
	КМ 7. Кондитерлік өндіріс жұмысында қауіпсіздік техника талаптарын, санитария және гигиена талаптарын сақтау	ОН 7.1. Жұмыс орнындағы қауіпсіздік техникасын сақтау және еңбек қауіпсіздігі саласындағы негізгі НҚА білу.	1/24
		ОН 7.2. Тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылатын өндірістік циклдар талаптарын сақтау.	1/24
		ОН 7.3. Тамақтану кәсіпорындары	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қызметкерлерінің жеке гигиенасы, тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық талаптарды сақтау және ағзаның тағамдық заттарға деген сұранысын анықтау.	
КМ 8. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды, тартылған етті дайындауды орындау	ОН 8.1. Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өндіріске дайындау.	1/24
	ОН 8.2. Механикалық, жылу жабдықтарын және шағын механикаландыру құралдарын пайдалану.	1/24
	ОН 8.3. Шикізатты алғашқы аспаздық өңдеуді орындау, ыстық тағамдарды дайындау.	3/72
КМ 9. Ашытылған, қамыр және одан жасалған бұйымдарды дайындау	ОН 9.1. Азық-түлікті түрлері бойынша жіктеу, тағамдық құндылығы мен химиялық құрамын бағалау.	1/24
	ОН 9.2. Механикалық, жылу жабдықтарын пайдалану.	1/24
	ОН 9.3. Салқын тағамдар мен тіскебасарлар, десерттер, ыстық, салқын сусындар, коктейльдер дайындау.	1/24
	ОН 9.4. Шикізатты дайындау кезінде қалдықтардың нормалары мен нақты мөлшерін анықтау.	1/24
КМ 10. Қамырды дайындау және илеу	ОН 10.1. Ұн, қант, крахмал сапалылығының көрсеткіштерін есепке алу және шикізатты сақтау температурасын сақтау.	1/24
	ОН 10.2. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау.	1/24
	ОН 10.3. Әр түрлі қамыр түрлерінің рецептураларын қолдану және	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	илеу кезінде болатын процестерді түсіну.	
	ОН 10.4. Қамырдың әр түрінен илеу және пісіру және сатуға дайындау.	8/192
КМ 11. Торттар мен пирожныйларды дайындау және безендіру	ОН 11.1 Торттар мен пирожныйлардың ассортиментін сипаттау, сонымен қатар сату үшін безендіру.	2/48
	ОН 11.2 Жұмыс орнын ұйымдастыру және қауіпсіздік техникасын сақтау.	2/48
КМ 12. Авторлық кондитерлік өнімдерді дайындау	ОН 12.1 Қала кәсіпорындарында қолданылатын жаңа рецептураларды әзірлеу және қолдану.	1/24
	ОН 12.2 Қамырдың әр түрінен әртүрлі тәсілдермен торттар дайындау, безендіру.	1/24
КМ 13. Жартылай фабрикаттарды дайындау, кондитерлік өнімдерді пісіру және безендіру	ОН 13.1 Жартылай фабрикаттар мен кремдер дайындау.	1/24
	ОН 13.2 Қамырдың барлық түрлерінен кондитерлік өнімдер дайындау.	11/264
	ОН 13.3 Әр түрлі кондитерлік өнімдерді сатуға дайындау және реттеу.	9/216
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	9/216