

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.21 17:48

Регистрационный номер

19502

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.21 17:48

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер - безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақмола облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Қорғалжын ауылы, агротехникалық колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖШС "Жас-Улан"

Цель ОП:

Тамақ, сусындар мен аспаздық өнімдерді өз бетінше сапалы дайындауға және оларды тамақтану ұйымдарында таныстыруға қабілетті тамақтану саласындағы мамандарды даярлау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.18 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша

«Тамақтандыруды ұйымдастыру»,

№2 Бұйрыққа қосымша. «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасының орынбасары 22.10.18 ж. №284 бұйрығына №2 қосымша «Тамақтану индустриясы»

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Қызмет көрсету саласы: WSK қүзыреті - WSC2017_WSSS34_ Аспаз,
WSC2017_WSSS32_ Кондитер_және_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:

28.03.2022 жыл

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ15LAA00017876

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

009, 014

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

-

Отличительные особенности ОП:

Дуалдық оқыту

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Орыс тілі және әдебиеті	Орыс тілде түрлі жанрдағы мәтіндерді құру және талқылау кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелері оқытылады.	4
	ЖБП 2. Қазақ тілі	Мемлекеттік тілде әр түрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелері оқытылады.	3
	ЖБП 3. Қазақ әдебиеті	Шығармашылық қабілеттерін дамыту, сыни талдау, аналогиялар мен себеп-салдарлық байланыстарды орнату, логикалық және сыни ойлауды құру, шығармаларды	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		талдау негізінде тұжырымдар мен тұжырымдар жасау үшін рухани және интеллектуалды даму үшін қазақ әдебиеті классиктерінің жұмыстары зерттелуде.	
	ЖБП 4. Шетел тілі	Шет тілінде әр түрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелері оқытылады	4
	ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Қазақстан дамуының тарихи кезеңдері, оның әлемдік тарихи үдерістегі рөлі мен орны, Қазақстан тарихының одан әрі дамуына ықпал еткен күндер мен оқиғалар зерделенеді.	4
	ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Кәсіби, әлеуметтік және жеке қарым-қатынас процесінде адамгершілікке бағытталған мінез-құлық ережелері, әртүрлі жағдайлардағы проблемалар және оларды шешу жолдары, рухани факторлардың, адамдардың әлеуметтік-мәдени деңгейінің қазіргі әлеуметтік тенденциялар мен қарама-қайшылықтарға әсері зерттеледі.	2
	ЖБП 7. Математика	Математикалық тілді және негізгі математикалық заңдарды қолдану, әртүрлі контексте есептерді шешу үшін сандық қатынастар мен кеңістіктік формаларды зерттеу мақсатында тұлғаның зияткерлік қасиеттерін дамытуға бағытталған математикалық білімнің, дағдылар мен дағдылардың негіздерін меңгеру.	8

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 8. Информатика	Кестелік мәліметтер базасын құру әдістері, сандық жүйелер, ақпаратты кодтау, 3 D модельдеу, қосымшаларды әзірлеу зерттелуде.	2
	ЖБП 9. Физика	Физикалық аспаптардың жұмыс істеу принциптерін түсінеді, физикалық экспериментті қою және жүргізу әдістерін, сондай-ақ эксперименттік деректерді алу, өңдеу және талдау тәсілдерін меңгеру.	6
	ЖБП 10. Химия	Атомдардың құрылысы, ядролық реакциялар, атомдардағы электрондардың таралуы мен қозғалысы, ковалентті, иондық, сутегі байланыстары, кристалдық торлар, химиялық реакциялар заңдылықтары, металдар мен қорытпаларды алу әдістері зерттеледі.	6
	ЖБП 11. Биология	Биологиялық деректерді жинау және биологиялық зерттеулерді талдау әдістемесін жасау дағдыларын көрсету	3
	ЖБП 12 География	География саласындағы білім мен дағдыларды жіктеу; географиялық зерттеудің әдіснамасы, жердің эволюциялық дамуы, географиялық қабықтың тұтастығы, ырғағы, жер бедерінің даму динамикасы туралы түсініктерін көрсету; географиялық деректер базасын жасау және картографияда ГАЖ-ны қолдануды негіздеу.	3
	ЖБП 13. Дене тәрбиесі	Техниканы сәтті игеру үшін қажетті моториканы дамыту әдістері мен құралдарын	5

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жинақтау, алған білімдерін оқу іс-әрекетін ұйымдастырудың құралдарын, әдістерін, нысандарын анықтау, Қызмет кезеңдерін бөліп көрсету және міндеттер қою үшін қолдану.	
	ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Жеке тұлғаны әскери-патриоттық тәрбиелеуді қалыптастыру және оның физикалық дамуы, рух пен адамгершілік қасиеттерді тәрбиелеумен бірлікте жан-жақты жетілдіру принциптерін түсінетіндігін көрсету.	4
	БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1
	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 базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1
	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.	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3
		ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3
		ОН 1.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2
		ОН 1.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	3
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	3
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	3
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	3
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3
		ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	4
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	3
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3
		ОН 3.4. Тоқбасарларды	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		дайындау және безендіру.	
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	4
	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.	4
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	4
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4
		ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	5
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	5
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	5
	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.	6
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	4
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	4
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	4
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7