

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.21 18:19

**Регистрационный номер**

19528

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.21 18:20

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы, 3 W10130301 Кондитер-безендіруші

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

Алматы облыстық білім басқармасы мемлекеттік мекемесінің "Қапшағай көпсалалық колледжі" мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны

**Партнеры-разработчики:**

" Даринан" ЖШС Алматы қаласы

**Цель ОП:**

Азықтарға аспаздық өңдеу жүргізу, әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау, қамыр мен одан өнімдер дайындау және дайын өнімді безендіру жұмыстарын сапалы орындай білетін білікті мамандарды дайындау

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасының орынбасарының бұйрығына №2 қосымша 22.10.2018ж., №284

**Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):**

32 Кондитерлік іс, 34 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:**

06.04.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№KZ22LAA00003782

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

№015

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

18.12.2019 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Қазақ тілі	Қазіргі қоғам құндылықтары: мәдениет және өркениет, сөз мәдениеті, индустрияландыру: ұлттық өндіріс, сөз мәдениеті, адамзат дамуының жаһандық мәселелері, тілдік жүйе және норма, адам өмірін сақтау, тілдік жүйе және норма, сәулет өнері, тілдік жүйе және норма, Қазақстан бүгінгі әлемде: Қазақстанның өткені мен келешегі, экология: ядролық және мұнай өндірістері, қазіргі қоғам: миграция және зияткерлік миграция, әлемді өзгерткен өнертабыстар, туризм: экотуризм мәселелері зерттеледі.	3/72	
ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Қалың елім, қазағым, қазақтың Қанышы, парасат пайымы, тарих тағылымы, кеңістік пен уақыт, зобалаң заман шындығы, ғасырлық туынды, табиғат және адам мәселелері зерттеледі.	3/72	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Тіл мен әдебиет әлемі, туризм, экотуризм, адам мен Отан, ғылым мен этика, планета, жер, мұхиттар, әдебиет пен өнер, БАҚ пен әдебиеттегі әлеуметтік теңсіздік тақырыбы, сауда мен көмек, әділ сауда, адам мен қоғам өміріндегі еңбектің маңызы, қоғамның даму көрсеткіші зерттеледі: экология, биоресурстар, еркін экономика уақыт – қоғам дамуының көрсеткіші, адам және тарих, болашақ энергиясы, сөз энергиясы, бейбітшілік пен қауіпсіздік, қазіргі әлемдегі театр мен кино, ең жоғары құндылық-адам құқығы, қазіргі қоғам: көші-қон.	4/96
ЖБП 4. Шетел тілі	Аңыз бен шындық, табиғи апаттар, виртуалды шындық, органикалық және бейорганикалық әлем, көркем әдебиет оқу, адам миының мүмкіндіктері, серпінді технология, ғарыш, биологияда байланыстар орнату, жануарлар әлемі, адам миы, жұмыстар және өнертабыстар, уақыт құрылғыларын зерттеу мәселелері зерттеледі.	4/96
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы, өркениет: даму ерекшеліктері, саяси-құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы мәселелері зерттеледі.	4/96
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Таным жолында, тұлғаның қалыптасуы, қоғамдағы өмір, адамзат әлемі мәселелері зерттеледі.	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 7. 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, айналу денелері және олардың элементтері, денелер көлемдері зерттеледі.	8/192
ЖБП 8. Информатика	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік мәселелері зерттеледі.	2/48
ЖБП 9. 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 10. Химия	Заттардың бөлшектері, периодтылық, химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары, химиялық	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	реакциялар энергетикасы, химия және қоршаған орта, жер химиясы, көміртек және оның қосылыстары, химия және өмір, биохимия мәселелері зерттеледі.	
ЖБП 11. Биология	Молекулярлық биология және биохимия, жасушалық биология, қоректену, заттардың тасымалдануы, тынысалу, бөліп шығару, жасушалық цикл, көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму, селекция негіздері, тірі ағзалардың алуантүрлілігі, координация және реттеу, қозғалыс, биомедицина және биоинформатика, биотехнология, биосфера, экожүйе, популяция, экология және адам іс- әрекетінің қоршаған ортаға әсері мәселелері зерттеледі.	3/72
ЖБП 12. Дүниежүзі тарихы	Өркениет: даму ерекшеліктері, этникалық және әлеуметтік процестер, мемлекет, соғыс және революциялар тарихынан, мәдениеттің дамуы, өркениет: даму ерекшеліктері, саяси-құқықтық процестер, қоғамдық-саяси ойдың дамуы, білім мен ғылымның дамуы мәселелері зерттеледі.	3/72
ЖБП 13. Дене тәрбиесі	Дене шынықтыру туралы білім, дене тәрбиесі құралдары, жеңіл атлетика, спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық спорт түрлері, қысқы спорт түрлері, жүзу мәселелері зерттеледі	5/120
ЖБП 14. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, әскери қызметтің құқықтық негіздері,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпыәскери жарғылары, тактикалық дайындық, атыс дайындығы, саптық дайындық, әскери топография, әскери роботты техникалардың негіздері, өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері, технологиялық дайындық мәселелері зерттеледі.	
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	4/96
	ОН 1.2. Физикалық қасиеттер 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.	0,5/12
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0,5/12
	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	0,5/12

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	
		ОН 3.5. Искерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0,5/12
	КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру кезіндегі негізгі талаптарын орындау.	2/48
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	3/72
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	4/96
		ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	4/96
		ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	4/96
	КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	4/96
		ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	5/120
	КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	4/96
		ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды	4/96

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты	
		Объем кредитов/часов	
	дайындау.		
	ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	4/96	
	ОН 3.4. Аспазшының практикалық жұмыстарын орындау	14/336	
КМ 4. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	2/48	
	ОН 4.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	2/48	
	ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2/48	
	ОН 4.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96	
	ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2/48	
	ОН 4.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	4/96	
	ОН 4.7. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48	
КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	1/24	
	ОН 5.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	2/48	
	ОН 5.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2/48	
	ОН 5.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	2/48	
	ОН 5.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48	
	ОН 5.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48	
КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды	ОН 6.1. Кремдер дайындау.	2/48	



<b>Наименование</b>		<b>Результаты</b>	
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>	
	дайындау және дайын өнімдерді безендіру		
	ОН 6.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/48	
	ОН 6.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	4/96	
	ОН 6.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2/48	
	ОН 6.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/72	
	ОН 6.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3/72	
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	5/120