

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 09:10

Регистрационный номер

19541

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 09:12

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Батыс Қазақстан облысы

Организация ТипПО (Разработчик):

" Теректі колледжі" МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖК "Исенов" "Мерси" кафесі, Подстепный ауылы

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін жоғары білікті, бәсекеге қабілетті, құзыретті кәсіби кадрларды дайындау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру» «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы басқарма төрағасы орынбасарының 22.10.2018 ж. бұйрығына №284 №2- қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Аспаздық (WSSS34_Cooking)

Форма обучения:

күндізгі

База образования:

негізгі 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:

29.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№12022658

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

013

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
№ модуля/дисциплины			
ЖБП 1. Математика		Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезінуге адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; практикалық іс-әрекеттерде қолдануда, басқа пәндерді үйренуде, білім алуды жалғастыруда қажетті математикалық білімді меңгеру.	8/192
ЖБП 2. Информатика		" Информатика" пәнін оқу мақсаты білім алушылардың оқуы мен жұмысында компьютерлік технологияларды пайдалану дағдыларын қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларға пайдалану үшін ең жақсы қосымшаларды анықтау барысында саналы түрде таңдау жасау мүмкіндігі берілу керек. Бағдарламаның басқа мақсаты білім алушыларға ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бағдарламалық құралдар ғылыми, коммерциялық, инженерлік және мәдени дамуды қолдау үшін пайдаланылатынын түсіндіруді қамтамасыз ету болып табылады.	
ЖБП 3. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.	3/72
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды креативті ойлауға бағыттау. Олардың 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 алуы.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және әдебиеті	Өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын адамның рухани құндылықтарын қалыптастыру, шығарманың әлеуметтік-тарихи және рухани-эстетикалық аспектілерін ескере отырып, идеялық-көркемдік мазмұнын талдай алатын сауатты, сыни тұрғыдан ойлайтын оқырманды тәрбиелеу.	4/96
ЖБП 6. Шетел тілі	Білім алушыларға әртүрлі аудиториямен тиімді қарым-қатынас жасау мүмкіндігін беру. Бұл мақсатқа мектептегі ортада болатын сыныптастармен, мұғалімдермен және мектепке келушілермен өзара әрекеттесу, сондай-ақ бейресми және ресми	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>ауызша және жазбаша презентацияларды қамтитын интерактивті тапсырмалар арқылы қол жеткізу. Әртүрлі мемлекеттердегі ағылшын тілін тасымалдаушылармен Интернет мүмкіндіктерін қолданып онлайн қарым-қатынас орнату үшін мектептен тыс шаралар іске асыру.</p>	
ЖБП 7. Қазақстан тарихы	<p>Бұл модуль ұлттық сананы дамытуға, ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейін орын алған тарихи оқиғалардың мәні мен заңдылықтарын түсінуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. Модульді зерделеу нәтижесінде білім алушылар:Қазақстанның негізгі тарихи кезеңдерінің хронологиясы мен маңызын меңгереді. Білім алушылардың-отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процестерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтылық пен отансүйгіштік қасиеттерге ие, тарихи білім мен дағдыларды оқу және қоғамдық іс-әрекеттерде тиімді және шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру болып табылады.</p>	4/96
ЖБП 8. Өзін-өзі тану	<p>Тұлғаның адамгершілік негізінің қалыптасуына, оның руханилығын өзін-өзі жетілдіруіне және өзін-өзі жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына септігін тигізеді. Ол өзін және басқа адамдарды қабылдау мен түсінулеріне, ашылып дамуына, әлеуметтік жауапкершілікке, шығармашылық белсенділікке және өмірді дұрыс</p>	2/48

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қабылдай алуларына ықпал ете отырып, жігіттер мен қыздардың тұлғалық және кәсіби өсуіне жағдай туғызады.	
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Техникалық және кәсіптік білім беруде маңызды роль атқарып, жеке тұлғаның жалпыадамзаттық мәдениет саласында өзін-өзі белсенді шығармашыл түрде жүзеге асыруға дайын тұлға ретінде қалыптасуына ықпал етеді. Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушыға мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту.	4/96
ЖБП 11. Физика	Білім алушылардың ғылыми дүниетанымдық негіздерін, әлемнің жаратылыстанымдық-ғылыми бейнесін тұтастай қабылдауын, өмірде маңызды практикалық мәселелерді шешуде табиғат құбылыстарын бақылау, жазу, талдау қабілеттерін қалыптастыру.	6/144
ЖБП 12. Химия	Білім алушыларға зат және олардың айналымы, заттар	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну, білім алушыларға химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	
ЖБП 13. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту.	3/72
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Бұл модуль ұлттық сананы дамытуға, ежелгі дәуірден қазіргі кезеңге дейін орын алған тарихи оқиғалардың мәні мен заңдылықтарын түсінуге қажетті білімдерді, икемдер мен дағдыларды сипаттайды. «Дүние жүзі тарихы» пәнін оқыту өткен тарихты ұғыну және қазіргі әлемде өз орнын, азаматтық ұстанымын және оқиғалар мен құбылыстарға деген қарым-қатынасын анықтап, олардың мәні мен бағытын түсіну арқылы тұлғаның тарихи санасын қалыптастыруға бағытталған. Тарихты зерделеу патриотизмге тәрбиелеу, білімалушылардың бойында азаматтық-құқықтық сананың қалыптасуына, жалпы мәдениеттік даму, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтар қарастырылады.	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	2/48
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	2/48
		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.	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. 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.	4/96
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық	3/72

Результаты		
Наименование № модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сорпасынан тұздықтар дайындау.	
	ОН 1.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	5/120
	ОН 1.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	2/48
	ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	2/48
	ОН 1.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3/72
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.	7/168
	ОН 2.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6/144
КМ 3. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	5/120
	ОН 3.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	4/96
	ОН 3.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	7/168
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.	3/72
	ОН 4.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	3/72

№ модуля/дисциплины	Результаты		Объем кредитов/часов
	Наименование	обучения/Краткое описание дисциплины	
		ОН 4.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	3/72
		ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	2/48
		ОН 4.6. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
		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.	5/120
		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.	3/72
		ОН 5.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72
КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру		ОН 6.1. Кремдер дайындау.	3/72
		ОН 6.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3/72
		ОН 6.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	3/72
		ОН 6.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 6.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	3/72
		ОН 6.6. Торттарды дайындау және безендіру.	3,5/84
Аралық, қорытынды аттестаттау		-	9/216