

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.22 09:19

**Регистрационный номер**

19544

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.22 09:20

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТипПО (Разработчик):**

" Көксу политехникалық колледжі" МКҚК

**Партнеры-разработчики:**

" Дәмді" ЖШС

**Цель ОП:**

Қоғамдық тамақтандыру орындарында аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясын, презентациясын өздігінен ұйымдастыратын мамандар дайындау

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" Атамекен ҰКП 22.10.18 ж. №284 бұйрық, 2-қосымша

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

32- құзыреттілік "Кондитер ісі", 34-құзыреттілік "Аспаз ісі"

**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:

05.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№KZ14LAA00000822

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№455

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

16.11.2020 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Результаты		
Наименование	обучения/Краткое описание	Объем
№ модуля/дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Қазақ тілі	Сөйлеу тәртібінің, бағалаудың ашық және жасырын берілген түрлерін талдай отырып, тілдесу және стильдік қатыстылығы бар түрлі саладағы мәтіндерді түсіну. Түрлі типтегі, стильдегі және жанрдағы, оның ішінде ғылыми-техникалық тақырыптағы мәтіндердің мазмұнын түсіну. Түрлі типте, жанр мен стильде, оның ішінде әсер етуші сипатқа ие мәтіндерді құрастыру ; ақпаратты қысқарту және кеңейту тәсілдерін қолдана отырып, тұтас және аралас мәтіндерді құрастыру.	4/96
ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Әдеби шығарманың сюжеттік-композициялық құрылысын талдау арқылы идеялық мазмұнын терең түсін. Әдеби шығармаларға анализ және интерпретация жасау. Бағалау және салыстыру жүргізу, көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жаңашылдығына	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сыни тұрғыдан баға беру.	
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Лексика заңдылықтарын білу. Синтаксис және пунктуация ережелерін білу. Морфологиялық талдау жасау.	3/72
ЖБП 4. Шет тілі	Контекстен бейтаныс лексикадан тұратын көркем әдебиеттің кең ауқымын түсіну. Тиісті деңгейде еркін сөйлеу, дәлдік, сөз екпіні, интонация және формальдылық сақтау.	4/96
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	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. Тарихи қалыптасқан мәдени, ұлттық дәстүр, әлеуметтік және адамгершілік нормаларды білімалушылардың түсінуі негізінде оларда азаматтылық пен қазақстандық бірегейлікті, дүниетанымдық ұстанымдарды тәрбиелеу.	4/96
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	Өзін-өзі тану механизмдерін, әдістері мен құралдарын және түрлерін білу. Жеке тұлғаның өзін-өзі реттеу және бекіту механизмдерін білу. Тұлғаның дамуын талдау негізінде қорытындылар мен жалпылаулар жасау. Тұлға дамуының мәселелері мен ерекшеліктері бойынша өзін-өзі диагностикалау дағдыларын меңгеру.	2/48
ЖБП 7. Математика	Жеке тұлғаның зияткерлік қасиеттерін дамытуға	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бағытталған математика негіздерін сапалы меңгеруге, математикалық білім, білік және дағдыларын әрі қарай қалыптастыру мен дамытуға жағдай жасау. Әртүрлі мән мәтіндегі есептерді шешуде математикалық тілді және негізгі математикалық заңдарды қолдануға, сандық қатынастар мен кеңістік формаларды оқып білуге ықпал ету. Есептерді шешу мақсатында білім алушылардың білімдерін математикалық модельдерді құруға және керісінше, шынайы процестерді сипаттайтын математикалық модельдерді суреттеп беруге бағыттау.	
ЖБП 8. Информатика	Ағымдағы операциялық орта мен ақпараттық - коммуникациялық технологияларды бағалау және таңдай білу. Қазіргі заманауи программалық қамтамасыз етулермен жұмыс істеу.	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Дене күш-қуатының саулығын ойлау және тіршілік іс-әрекетінің қауіпсіздік ережесін сақтау. Қыймыл-қозғалыс дағдыларын менгеру, түрлі оқиғаларға қатысты өзінің эмоциялық күйін білдіру. Денсаулық сақтау негіздері мен жеке бас гигиенасының дағдыларын менгеру.	5
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекетті қорғау негіздері туралы ойын қалыптастыру. Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлерімен ерекшеліктерін түсіну. Әскери қызметінің маңызын, Қазақстан	4/96

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	Республикасының әр азаматының қасиетті парызы мен міндетін түсіну.	
ЖБП 11. Физика	Негізгі физикалық теорияларды жүйелеп оқыту. Кәсіби құзыреттерді қалыптастыру үшін теориялық база құру. Дүниенің физикалық бейнесінің негізінде ғылыми көзқарасты қалыптастыру.	6/144
ЖБП 12. Химия	Зат және олардың айналымы, заттар қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы білім жүйесін ұсыну. Химиялық үдерістердің мағынасын, негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	6/144
ЖБП 13. Биология	Бейорганикалық және органикалық заттардың тіршілікке маңызы мен қызметін бағалау. Органикалық заттарды анықтау үшін тәжірибелер жүргізу.	3/72
ЖБП 14. География	Табиғатты пайдаланудың қоршаған ортаға әсеріне баға беру және табиғатты пайдалану проблемаларын шешу жолдарын анықтау (жергілікті/ аймақтық компонент негізінде). Жаһандық және қазақстандық деңгейдегі экологиялық проблемаларды анықтау және оларды шешудің өзіндік жолдарын ұсыну. Қоршаған ортаға әсер ететін антропогендік факторларды сипаттау	3/72

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	кредитов/часов
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1/24	
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	1/24	
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларын 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. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24	
	ОН 3.2. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24	
КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарға алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізу	ОН 1.1. Қоғамдық тамақтандыру орындарында еңбек қауіпсіздігі және санитарлық-гигиеналық талаптар мен ережелерді орындау.	1/24	
	ОН 1.2. Шикізаттарды класстарға бөлу, химиялық құрамы мен тағамдық құндылығын анықтау.	1/24	
	ОН 1.3. Дайындау алды цех жұмыстарын ұйымдастыру, шикізатты алғашқы өңдеуді орындау.	1/24	
	ОН 1.4. Шикізатты өңдегенде шығатын шығыс мөлшерін есептеу.	2/48	
	ОН 1.5. Санитарлық-гигиеналық және қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып әртүрлі шикізаттарды өңдеу.	2/48	
КМ 2. Емдік және мектепте	ОН 2.1. Ас қорыту процессін білу.	1/24	

<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	тамақтануға арналған тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау		
		ОН 2.2. Зат және энергия алмасу процесстерін түсіну.	2/48
		ОН 2.3. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	1/24
		ОН 2.4. Мектепте тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	2/48
		ОН 2.5. Тамақтану кезінде ауру ағзаларды термиялық, химиялық және механикалық әсерлерден сақтауға бағытталған аспаздық әдістерді қолдану.	2/48
	КМ 3. WorldSkills стандартына сай ұлттық және әлемдік тағамдар дайындау	ОН 3.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	2/48
		ОН 3.2. Еуропалық тағамдарды дайындау.	2/48
		ОН 3.3. Қазақ ұлттық тағамдарын дайындау.	2/48
		ОН 3.4. Жұмыс орнында қондырғылар мен құралдарды пайдалану және олардың санитарлық жағдайын бақылау.	2/48
		ОН 3.5. Тұтынушылардың сұраныстарына жауап беретін порцияларды өздігінен дайындау, кеміту немесе ұлғайтуға бейімдеу арқылы рецептер құрастыру.	3/72
		ОН 3.6. Гастрономиялық сыйымдылықтағы ( GN) порцияларды нормалау және түскі ас мәзірін дайындаудың шеберлігін көрсету.	2/48
		ОН 3.7. Қонақтардың талаптарына ескере отырып,	2/48

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		тамақтану принциптерін қолдану.	
	КМ 4. Түскі ас тағамдарын дайындау	ОН 4.1. Эргономика қағидаттары негізінде сақтау мен өңдеуде шығынды болдырмау және арнайы құралдар мен қондырғылары пайдалану.	1/24
		ОН 4.2. Жұмыс орнын эргономика тұрғысынан қауіпсіз етіп ұйымдастыру.	1/24
		ОН 4.3. Шикізаттарды сұрыптау, балғындығына сапалық бағалауды жүргізу.	1/24
		ОН 4.4. Шикізаттар мен тағамдарды тара және қораптарын бүтіндей отырып етіп сақтау.	1/24
	КМ 5. WorldSkills стандартына сай жоғары рецептуралы тағамдар дайындау	ОН 5.1. Қонақтардың тапсырыстарын есепке ала отырып аусымның жұмысын жоспарлау.	1/24
		ОН 5.2. Жоғары рецептуралы тағамдарды безендіру, ноу-хау енгізу.	2/48
		ОН 5.3. Тамақтандыру орындарының маркетинг жоспарымен танысу.	1/24
		ОН 5.4. Мейрамхана бизнесінде қолданылатын банкет тағамдарын және тіскебасарларды заманауи тенденциялармен безендіру.	2/48
		ОН 5.5. Жоғары нәтижеге жету үшін азық-түліктерде жүретін физико-химиялық процесстерді есепке алу.	2/48
		ОН 5.6. Гастрономиялық тауарларды, балықты, етті, пісірілген және балғын көкөністерді эстетикалық әдемі кесу.	2/48
		ОН 5.7. Дайын тағамдарды,	1/24



<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		тұздық және гарнирді қосқанда шығыс көлемін есепке ала отырып безендіру.	
	КМ 6. Қоғамдық тамақтандыру орындарында қызмет көрсетуді және өндірісті ұйымдастыру	ОН 6.1. Барлық сауда желілерінің жұмысын ұйымдастыру.	1/24
		ОН 6.2. Қызмет көрсетудің түрін, әдісін, формасын білу.	1/24
		ОН 6.3. Банкетке арналған тағамдарды дайындау және үлестерге бөлу.	1/24
		ОН 6.4. Бас аспаз тағамдарын презентациялау.	2/48
	КМ 7. WorldSkills стандартына сай меню мәзірін ұсыну	ОН 7.1. Жұмыс кестесін сақтау. Тапсырыс көлеміне қарай аусым міндетін жоспарлау.	2/48
		ОН 7.2. Техничко-технологиялық картада көрсетілген шикізаттардың сай болуын анықтау.	2/48
		ОН 7.3. Аусым жұмысының алдында және жұмыс кезінде цех жұмысын ұйымдастыру.	1/24
		ОН 7.4. Ас мәзірін ұсыну жолдарын көрсету.	2/48
		ОН 7.5. Есептік-техникалық құжаттарын құрастыру.	2/48
		ОН 7.6. Тағамдарды презентациялау жолдарын көрсету.	1/24
	КМ 8. Ашытқысыз қамыр және одан өнімдер дайындау	ОН 8.1. Қамырды дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өндіріске дайындау.	2/48
		ОН 8.2. Ашытқысыз қамырдан жасалған өнімдерді пісіру және сақтауға арналған технологиялық жабдықтың құрылғысы мен жұмыс принципін білу.	2/48

<b>Результаты</b>			
<b>№</b>	<b>Наименование модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
		ОН 8.3. Шәрбаттар және бисквит қамырынан өнімдер дайындау.	3/72
		ОН 8.4. Үгілмелі қамырдан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 8.5. Қайнатпа қамырдан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 8.6. Пряндік қамырынан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 8.7. Құймақ қамырынан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 8.8. Вафель қамырынан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 8.9.Қатпарлы ашытқысыз қамырдан өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 8.10. Пісіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау.	3/72
		ОН 8.11. Төмен каллориялы өнімдерді дайындау және пісіру. Шығыс тәттілерін дайындау және қалыптау.	2/48
	КМ 9. Ашытқылы қамыр және одан өнімдер дайындау	ОН 9.1. Қамырды дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау.	2/48
		ОН 9.2. Ашытқы қамырын илеу, қопсыту және бөлуді орындау.	1/24
		ОН 9.3. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	1/24
		ОН 9.4. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	1/24
		ОН 9.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
		ОН 9.6. Ашытқы қамырынан өнімдер дайындау.	2/48
	КМ 10. Кондитер өнімдерін дайындау және безендіру	ОН 10.1. Кондитер өнімдері үшін сурет салу және әрлеуді орындау.	2/48
		ОН 10.2. Кремдер дайындау.	2/48

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование</b>	<b>обучения/Краткое описание</b>	<b>Объем</b>
<b>№ модуля/дисциплины</b>	<b>дисциплины</b>	<b>кредитов/часов</b>
	ОН 10.3. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2/48
	ОН 10.4. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2/48
	ОН 10.5. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 10.6. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 10.7. Торттарды дайындау және безендіру.	2/48
КМ 11. Қоғамдық тамақтандыру орындарында тамақтандыруды ұйымдастыру, тағамдарды презентациялау	ОН 11.1. Тамақтандыру орындарында жұмысты ұйымдастыру.	2/48
	ОН 11.2. Аспаздық және кулинарлық өнімдер мен тағамдардың сапалық көрсеткіштерін бағалау.	2/48
	ОН 11.3. Тағамдарды креативті презентациялау және ұсыну.	2/48
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	4/96