

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.22 09:38

**Регистрационный номер**

19550

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.22 09:38

**Код и наименование специальности:**

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

**Код и наименование квалификации/квалификаций:**

3W10130302 Аспазшы, 3 W10130301 Кондитер-безендіруші

**Регион:**

Алматы облысы

**Организация ТИППО (Разработчик):**

« Қапал кәсіптік техникалық колледжі мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорыны»

**Партнеры-разработчики:**

ЖШС «Мухит и К» кафесі

**Цель ОП:**

Қоғамдық тамақтану саласында тағамдарды, аспаздық және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындаудың, ресімдеудің, берудің технологиялық процесін дербес ұйымдастыра алатын мамандарды даярлау.

**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. №284 бұйрығына №2 қосымша

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

Құзыреттілік 34 "Аспаздық", Құзыреттілік 32 "Кондитер 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:**

28 наурыз 2022 жыл

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№14001461

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

KZ38LAA00001554

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

02.11.2020 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

Наименование		Результаты	Объем
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	дисциплины	кредитов/часов
ЖБП 1. Математика	Білім алушылардың ойлау қабілетін дамыту, математика білімінің негіздерін сапалы меңгеруінің қамтамасыз ету, математикалық тілді үйрету, практикалық есептер шешу, алған білім мен іскерліктерін оқуға және өз бетімен білім алуға пайдалануға үйрету.		8/192
ЖБП 2. Информатика	Білім алушыларға ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдарды қолданады; коммерциялық, инженерлік және мәдени дамуды қолдау және қамтамасыз етеді.		2/48
ЖБП 3. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастырады, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтайды, дұрыс қолдана біледі, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға		3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	үйретуді көздейді.	
ЖБП 4. Қазақ әдебиеті	Білім алушыларды ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, бағалау дағдыларын қалыптастырады. Қазақ әдебиеті классиктерінің өмір жолы мен шығармашылықтары туралы негізгі мәліметтерді меңгертеді.	3/72
ЖБП 5. Орыс тілі және 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 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».	4/96
ЖБП 6. Шетел тілі	Бағдарламалардың ерекшелігі-	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	олар тек пәндік білімді ғана емес, сонымен қатар дағдылардың кең спектрін қалыптастыра алады, келушілермен қарым-қатынас жасай алдады, сонымен қатар бейресми және ресми ауызша және жазбаша презентацияларды қамтитын интерактивті тапсырмаларды орындай алады.	
ЖБП 7. Қазақстан тарих	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процесстерін біледі; азаматтылық пен отан сүйгіштік қасиеттерін қолданады; тарихи білім мен дағдыларға тұжырым жасайды;	4/96
ЖБП 8. Өзін -өзі тану	Білім алушының ойы, сөзі және ісі бірлікте көрінетін адами кемелденудің өркендеуіне жағдай жасайды; білім алушының өзіндік рухани -адамгершілік болмысының және шығармашылық құндылықтарының ашылуын ойлау білуді дамытады	2/48
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Білім алушыларды жеке және жас ерекшеліктерін ескере отырып, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандырады, бойды қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ете алады.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Білім алушылардың практикалық дағдылары мен біліктіліктерімен шыңдайды және жетілдіреді, сонымен қатар әскери істі оқып үйренеді.	4/96
ЖБП 11. Физика	Физикалық заңдар мен принциптерді теориялық білу	6/144

<b>Результаты</b>		
<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	негізінде табиғи құбылыстарды түсінеді; Тәжірибелер жүргізіп, олардың нәтижелерін өңдеп және сараптама жүргізе алады. Физика пәні бойынша құбылыстарды жан-жақты сараптай біледі, тәжірибе барысында білімдері мен физикалық зерттеу әдестерін қолдана алады, қарапайым физикалық есептерді шеше алады.	
ЖБП 12. Химия	Химия пәнінде заттардың қасиеттерін зерттейді, оларды адам игілігіне жұмсалуды қарастырады, ауыл шаруашылығында немесе өнеркәсіпте қолдану мүмкіндіктерін қарастырады. Әрбір затты пайдаға жарату үшін, оның қасиетін жан-жақты зерттеу қажеттіліктерін анықтайды.	6/144
ЖБП 13. География	Қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерін сипаттайды, геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды біледі; географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолданады.	3/72
ЖБП 14. Дүниежүзі тарихы	Өткен тарихты ұғыну және қазіргі әлемде өз орнын, азаматтың ұстанымын және оқиғалар мен құбылыстарға деген қарым-қатынасын анықтап, олардың мәні мен бағын түсіну арқылы тұлғанын тарихи санасын қалыптастырады. Әлем тарихының этникалық, саяси, әлеуметтік-экономикалық және мәдени дамуының әртүрлі тарихи кезеңдері негізгі сұрақтарын түсінеді және талдайды.	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және	3/72

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	дамыту және жетілдіру	салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	
		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.	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 сұрақтарды меңгеру.	1/24
		ОН 3.2. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну	1/24
	КМ 1. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді орындау	ОН 1.1 Тамақ өнімдерінің жіктелуін, олардың сипаттамасын білу, тағамдық сапасын анықтау әдістерін меңгеру.	3/72
		ОН 1.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4/96
		ОН 1.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	3/72
		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. Көжелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 1.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	1/24
	ОН 1.7. Қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, механикалық жабдықты, жылу жабдығын білу және пайдалану.	3/72
	ОН 1.8. Өндірістік оқытудағы әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық өңдеуді орындау.Санитариялық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде негізгі талаптарды орындау	10/240
КМ 2. Емдік және мектепте тамақтануға арналған арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 2.1. Адамның тамақтану физиологиясының негіздерін меңгеру. Халық топтарының тамақтанудағы (емдік және мектептегі) физиологиялық қажеттіліктерін (нутриенттік теңгерім) зерделеу.	1/24
	ОН 2.2. Емдік тамақтану үшін тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	2/48
	ОН 2.3. Емдік тағам дайындау барысындағы кулинарлық өңдеудің ерекшеліктерін меңгеру	1/24
	ОН 2.4. Емдік диетаның тамақтану тәртітібін ескере отырып, құрастырылған мерзімдік тамақ құрамы мен мөлшерін анықтау	2/48
КМ 3. WorldSkills стандарттарына сәйкес әлемнің ұлттық тағамдарының дайындау	ОН 3.1. WorldSkills стандарттары туралы жалпы ұғымдарды білу. WorldSkills мақсаттары мен міндеттері.	2/48
	ОН 3.2. Ұлттық тағамдарды дайындауға арналған шикізат пен өнімдердің ерекшеліктерін білу	1/24

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және ескеру.	
	ОН 3.3. Азиялық тағамдарды дайындау	2/48
	ОН 3.4. Қазақтың ұлттық тағамдарын дайындау (дәстүрлі қазақ тағамдары).	2/48
	ОН 3.5. Еуропалық тағамдарды дайындау.	2/48
	ОН 3.6. WorldSkills стандарттарына сәйкес әлемнің ұлттық тағамдарының дайындау	3/72
	ОН 3.7. Кәсіптік практика кезінде аспазшы біліктілігінің әдіс-тәсілдерін меңгеру	9/216
КМ 4. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 4.1. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН 4.2. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	2/48
	ОН 4.3. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2/48
	ОН 4.4. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2/48
	ОН 4.5. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдерді дайындау	4/96
КМ 5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 5.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН 5.2. Үгілмелі қамырды бөлу. Қайнатпа қамырды бөлу.	3/72
	ОН 5.3. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	3/72
	ОН 5.4. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	3/72



<b>Результаты</b>		
<b>Наименование № модуля/дисциплины</b>	<b>обучения/Краткое описание дисциплины</b>	<b>Объем кредитов/часов</b>
	ОН 5.5. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	2/48
КМ 6. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 6.1. Кремдер дайындау. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	3/72
	ОН 6.2. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау. Торттарды дайындау және безендіру.	2/48
	ОН 6.3. Тәтті бәліштермен тоқбасарларды дайындау және безендіру	1/24
	ОН 6.4. Дайын өнімдерді сатылымға шығару стандарттарын білу	15/360
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7/168