

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.22 10:54

Регистрационный номер

19560

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.22 10:54

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Алматы облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

" Кәсіптік оқудағы көпсалалы колледжі" МКҚК Қарсай ауданы, Шамалған ауылы

Партнеры-разработчики:

« АЙКУЛ» ЖШС " Nama Park" мейрамханасы директоры -Адилъханов Серикхан Саметович, « Nonmil» ЖШС директоры - Конаева Еркеш Калиевна

Цель ОП:

Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуді өз бетінше орындай алатын, тамақ дайындау кезінде арнайы аспаздық әдістерді қолдана алатын жұмысшы біліктілігі бар мамандарды даярлау.

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

« Тамақтандыруды ұйымдастыру», «Нан және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру» ҚР «Атамекен» кәсіпкерлер палатасының басқарма төрағасының орынбасарының 2018жылғы 22 қазандағы 284 бұйрығының 2 қосымшасы

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Құзыреттілік "32-Кондитер ісі", Құзыреттілік "34-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:

28.03.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ40LAA00000839

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

008, 012

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

05.11.2021 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Қазақ әдеби тіл нормаларын сақтап, еркін сөйлеу және сауатты жазу. Тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығы дағдыларын меңгереді.	3
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдебиетіндегі ұлттық құндылықтардың маңыздылығын бағалау, әдеби шығармаларға талдау жасау арқылы шығармашылық жұмысқа ынталандырады.	3
	ЖБП 3. Орыс тілі мен әдебиеті	Шығармашылық белсенді тілдік тұлғаны дамыту, шығарманың қоғамдық тарихи және рухани эстетикалық аспектілерді талдайды.	4
	ЖБП 4. Шетел тілі	Тақырыптар мен қарым-қатынас аясына сәйкес жаңа тілдік әдістерді игеру, кәсіптік бағдар сипатындағы ақпараттар көмегімен білім көлемін меңгереді.	4
	ЖБП 5. Информатика	Қажетті ақпаратты жедел түрде	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		беру мүмкіндігін жасау, интернетте жұмыс жасау арқылы білімдерін жетілдіреді.	
	ЖБП 6. Қазақстан тарихы	Отандық тарихтың негізгі оқиғалары мен процесстерін оқыту негізінде тарихи санаға, азаматтық пен отансүйгішті қасиеттерге ие тұлға қалыптастырады.	4
	ЖБП 7. Математика	Адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру, қажетті математикалық білімді меңгереді.	8
	ЖБП 8. Өзін-өзі тану	Тұлғаның адамгершілік негізінің қалыптасуына, оның руханилығын өзін-өзі жетілдіруіне және өзін жүзеге асыруына, үйлесімді дамуына септігін тигізеді.	2
	ЖБП 9. Дене тәрбиесі	Салауатты өмір салты негіздері мен қағидаларын ұғынады.	5
	ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Пәнді ұйымдастырудағы құқықтық негіздер және пәннің мақсаты мен міндеттерін біледі.	4
	ЖБП 11. Химия	Заттардың қасиеттерінің олардың құрамы мен құрылысына тәуелділігін түсіндіретін заңдар мен теориялар туралы түсінік қалыптастырады.	6
	ЖБП 12. География	Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкономикалық, геоэкологиялық, , әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін қолдану үшін жағдай жасайды.	3
	ЖБП 13. Биология	Табиғаттың даму	3

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		заңдылықтары мен адамның қоршаған ортадағы рөлі туралы түсінік қалыптастырады.	
	ЖБП 14.Физика	Денелердің массасын және әсер етуші күштерін ескермей, олардың қозғалыс заңдылықтарын түсінеді.	6
	БМ 1.Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2
		ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерін жетілдіру.	1
	БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	0.5
		ОН 2.2. Ақпараттық - анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	0.5
	БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	0.5
		ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	0.5
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1.Қамыр түрлерін дайындау және өңдеу тәсілдерін меңгеру.	2
		ОН 1.2.Қамыр илеу үшін механикалық жабдықтарды қауіпсіз пайдалану.	1
		ОН 1.3. Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өндіруге дайындау.	1
		ОН 1.4. Дезинфекциялағыш	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ерітінділерді дайындау, аурулардын алдын алу.	
		ОН 1.5. Ашыған қамырға сәйкес жұмыс орнын ұйымдастыру.	1
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Әртүрлі қамыр түрлерін илеу және процесттерді түсіну.	1
		ОН 2.2. Шайқайтын және қамыр илейтін машинамен жұмыс жасау.	1
		ОН 2.3. Қамыр дайындауға арналған шикізаттың сапасын бағалау, өндіруге дайындау	1
		ОН 2.4. Әр түрлі қамыр түрлерінің рецептурасын қолдану.	1
		ОН 2.5. Кәсіпорының қызмет көрсетуін ұйымдастыру.	1
		ОН 2.6. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтау.	1
		ОН 2.7. Әртүрлі қамыр түрлерін дайындау үшін, жұмыс орнын ұйымдастыру.	1
	КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	2
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	1
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	1
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	1
		ОН 3.5. Өңделмеген және қайнатылған мастиканы дайындау рецептурасы мен технологиясын қолдану.	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.6. Жеміс салымдарын дайындау.	1
		ОН 3.7. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау.	1
		ОН 3.8. Өндіріс орнында дайын өнімдерді безендіруді үйрену.	3
	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.	1
		ОН 4.2. Көкөністерден, жемістер мен саңырауқұлақтардан тағамдар, ақ негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	2
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	1
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	1
		ОН 4.5. Тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі типтерін сипаттау.	2
		ОН 4.6. Өнім сапасының химиялық, биологиялық құндылығын ажырату.	1
		ОН 4.7. Механикалық жабдықпен жұмыс жасау кезінде қауіпсіздік техникасын ажырату.	1
		ОН 4.8. Әртүрлі жылумен өңдеу түрлерін ерешеліктерін білу.	3
		ОН 4.9. Танысу тәжірибесі кезінде өндіріс орындағы қауіпсіз ережесі мен құрал -	1

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жабдықтарды меңгеру.	
		ОН 4.10. Өндіріс орнында кәсіби дағдыларды үйрену	6
	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.	5
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау.	6
		ОН 5.3. Оқу цехында емдік және мектепке тамақтануға арналған тағамдарды дайындау.	4
		ОН 5.4. Өндіріс орындарында кәсіби дағдыларды үйренеді.	8
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындауды меңгереді.	3
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды үйрену.	3
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды ерекшеліктерін анықтау.	3
		ОН 6.4. Оқу цехында әлем халық тағамдарын дайындау.	9
		ОН 6.5. Өндіріс орнында әлемнің ұлттық тағамдарын меңгеру.	15
	КМ 7. Қазақ ұлттық тағамдарын дайындау.	ОН 7.1. Қазақтың ұлттық тағамдарының түрлерін, дайындалуын меңгеру.	1
		ОН 7.2. Өндіріс орнында қазақтың ұлттық тағамдарын дайындау.	3
	КМ 8. « WorldSkills» стандарттарына сай тағамдарды әзірлеу	ОН 8.1. « WorldSkills» стандарттары бойынша тағам түрлерін дайындауды меңгеру, тәжірибеде қолдану.	1
		ОН 8.2. « WorldSkills» стандартына сай тағам	2

№	Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		түрлерін әзірлеу.	
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	12