

# Паспорт образовательной программы

**Дата регистрации в Реестре**

2022.07.22 12:26

**Регистрационный номер**

19583

**Дата обновления паспорта ОП:**

2022.07.22 12:26

**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 облысының қызмет көрсету және тамақтандыру саласындағы инновациялық технологиялар колледжі" МКҚК

**Партнеры-разработчики:**

" Айкул" ЖШС " Khama Park" мейрамханасы, Алматы облысы

**Цель ОП:**

Қоғамдық тамақтану саласында тағамдарды, аспаздық және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындаудың, безендірудің, ұсыну тәртібінің технологиялық процесін ұйымдастыра алатын мамандарды даярлау.

**Уровень по НРК:**

3

**Уровень по ОРК:**

3

**Профессиональный стандарт (при наличии):**

" Атамекен" ҚР Ұлттық Кәсіпкерлер Палатасы 22.10.2018 ж. №284 бұйрығына 2-қосымша Кәсіптік стандарт "Тамақтандыруды ұйымдастыру"

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

32 Кондитер ісі, 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:**

10.03.2022 ж.

**Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:**

№ KZ13LAA00002683

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

013

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

01.04.2019 ж.

**Отличительные особенности ОП:**

-

**Сведения о содержании модулей/дисциплин:**

№ модуля/дисциплины	Наименование обучения/Краткое описание дисциплины	Результаты Объем кредитов/часов
ЖБП 01. Математика	Байланысты пәндерді оқу үшін практикалық іс-әрекетте қолдану үшін қажетті математикалық білімді қалыптастырады. Функция, оның қасиеттері мен графикасы, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдық теориясы, дәрежелер мен тамырлар зерттеледі. қуат функциясы, экспоненциалды және логарифмдік функциялар, функцияның шегі мен үздіксіздігі, туынды және қолдану, антидеривативті және интеграл, күрделі сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары. кеңістіктегі параллелизм және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпбұрыштар, Айналу денелері және олардың	8/192

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	элементі, денелер көлемі оқытылады.	
ЖБП 02. Информатика	<p>Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік саласында білімді, іскерліктер мен дағдыларды қалыптастырады. Аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, Компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік зерттеледі.</p>	2/48
ЖБП 03. Қазақ тілі	<p>« Қазақ тілі» пәнін оқытудың мақсаты – ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.«Қазақ тілі» оқу пәнін оқытудың негізгі міндеттері:1) қазақ тілін ана тілі ретінде тани отырып, өмірлік қажеттіліктерінде коммуникативтік әрекеттер түрінде (тыңдалым, оқылым, айтылым, жазылым) сауаттылықпен қолдану дағдыларын қалыптастырады; 2) білім алушыларда қазақ тілін күнделікті өзі еркін қолданып жүрген қарым - қатынас құралынан енді оны тілдік заңдылықтар негізінде танып - білу дағдыларын қалыптастырады; 3) қазақ тілі жүйесін құраушы кіші жүйелерді, тіл бірліктерін және олардың табиғатын танып біледі; 4) тіл</p>	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>бірліктерінің қарым - қатынас құралы болу, ойды білдіру, таным құралы болу, ақпаратты сақтау құралы болу қасиеттерін функционалдық - коммуникативтік бағдарда танып біледі, соған лайықты машықтар мен дағдыларды қалыптастырады; 5) «Қазақ тілі» пәні бағдарламасы білім алушының тіл сауаттылығы мен сөйлеу сауаттылығын, сөз байлығын, басқалармен еркін қарым - қатынасқа түсу қабілетін дамытуды және ойлау қабілеті мен танымдық дағдыларын жетілдіруді көздейді.</p>	
ЖБП 04. Қазақ әдебиеті	<p>Білім алушылардың сауаттылығын, олардың әдеби және эстетикалық талғамдары мен сезімдерін дамыту, ойлау қабілеттері мен танымдық және коммуникативтік дағдыларын қалыптастыру; Мәдениетаралық қарым-қатынастағы рөлін, қазақ халқының қалыптасқан тарихын әдебиеттің ғасырлар бойы жасаған өнердің бір түрі, тіл өнері арқылы бағалауды жетілдіру; Қазақ әдебиетінің құндылық ретіндегі болмысын, ұлттық мәдениеттегі маңызды орнын құрметтеуге баулу, бағалау; Заманауи, ғылыми және қоғамдық дамуға сәйкес жазба және ауызекі сөйлеу дағдыларын дамыту және дүниетанымын жетілдіру.</p>	3/72
ЖБП 05. Орыс тілі мен әдебиеті	<p>Қазақ тілі мен әдебиетін терең оқыту негізінде тілдік дағдыларды жетілдіруге, тілдік нормаларды сақтауға, еркін сөйлеу және сауатты жазу дағдыларын дамытуға, мемлекеттік тілге құрметпен қарауды қалыптастыруға ықпал</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>етеді. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «В мире языка и литературы», «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»</p>	
ЖБП 06. Шет тілі	<p>Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады, студенттердің тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін қажетті және жеткілікті коммуникативтік құзыреттілік деңгейін меңгеруіне ықпал етеді. Оқу пәнінің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: « Legend or Truth», «Natural Disasters», «Virtual reality», «Organic and non-organic worlds», «Reading for pleasure», «Capabilities of human brain», «Breakthrough technologies», «Space X», «Making connections in biology», «Investigate and report on animal world bats eagles bees and dolphins», «Human brain», Investigate and report on timekeeping devices/Science video», «Work and inventions», «STEM»,</p>	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	«Reading for Pleasure», «Independent project», «The clothes of chemistry».	
ЖБП 07. Қазақстан тарихы	Қазақстан тарихының ежелгі дәуірден бүгінгі күнге дейінгі негізгі кезеңдері, этногенездің үздіксіздігі мен сабақтастығы, қазақ халқы мемлекеттілігінің қалыптасуы мен дамуы, отандық тарихтың даму серпіні зерделенеді.	4/96
ЖБП 08. Өзін-өзі тану	Рухани-адамгершілік табиғаты мен шығармашылық әлеуетін қалыптастыру зерттеледі, позитивті ойлау, гуманистік дүниетаным және қоғамға қызмет ету дағдылары дамиды.	2/48
ЖБП 09. Дене тәрбиесі	Қауіпсіздік техникасы, салауатты өмір салты, спорт түрлері (футбол, волейбол, баскетбол және т.б., үстел теннисі) бойынша, ұлттық, базалық саптық, жалпы дамыту, гимнастикадағы қолданбалы және акробатикалық жаттығулар оқытылады.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің құқықтық негіздері, Қарулы Күштердің жалпыәскери жарғылары, тактикалық, атыс, саптық, технологиялық даярлық, әскери топография, тіршілік қауіпсіздігі негіздері зерделенеді.	4/96
ЖБП 11. Физика	Ғылыми дүниетанымның негіздері, әлемнің жаратылыстану бейнесін тұтас қабылдау, өмірлік маңызды практикалық міндеттерді шешу үшін табиғат құбылыстарын бақылау, талдау және тіркеу қабілеттері зерттеледі.	6/144
ЖБП 12. Химия	Атом құрылымының заманауи теориясын, химиялық реакциялардың заңдылықтарын, химиялық реакциялардың энергиясын, айналамыздағы және	6/144

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	өмірдегі химияны зерттейді. Зертханалық тәжірибелер мен практикалық жұмыстар жүргізу	
ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология және биохимия жасуша биологиясы, хлоропласттың құрылымдық компоненттері және олардың функциялары зерттеледі.	3/72
ЖБП 14. География	Географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындайтын геоэкологиялық, экономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық проблемаларды шешуге бағытталған білімді, іскерлікті және дағдыларды қалыптастырады. Пәннің мазмұны келесі бөлімдерден тұрады: «Географиялық зерттеу әдістері», «Картография және геоинформатика», «Табиғатты пайдалану және геоэкология», «Геоэкономика», «Геосаясат», «Елтану», «Адамзаттың ғаламдық проблемалары».	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	1/24
	ОН 1.2. Физикалық қасиеттер мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру	2/48
БМ 2. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 2.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі сұрақтарды меңгеру.	1/24
	ОН 2.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1/24
	ОН 2.3. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1/24
БМ 3. Ақпараттық-коммуникациялық және	ОН 3.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	1/24

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	цифрлық технологияларды қолдану	негіздерін меңгеру.	
		ОН 3.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1/24
	КМ 1. Жұмыс орнын ұйымдастыру кезінде санитарлық-гигиеналық ережелер мен еңбекті қорғау талаптарын сақтау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздік ережелерін сақтау.	1/24
		ОН 1.3. Ресурстарды үнемдейтін технологияларды қолдану арқылы жұмыс процесін оңтайландыру.	1/24
	КМ 2. Әр түрлі әдістерді қолдана отырып, өнімдерді бастапқы және термиялық аспаздық өңдеуден өткізу	ОН 2.1. Өнімдерді алғашқы өңдеу цехтарының жұмысын ұйымдастыруды жүзеге асыру.	3/72
		ОН 2.2. Өнімдерді алғашқы аспаздық өңдеуден өткізу.	6/144
		ОН 2.3. Тағам даярлау кезінде термиялық өңдеудің әртүрлі әдістерін қолдану.	6/144
		ОН 2.4. Қызмет көрсету түріне байланысты тағамдарды дайындау тәсілдерін үйрену.	6/144
		ОН 2.5. Тамақ өнімдерінің қалдықтары мен шығындарының есебіне талдау жасау	4/96
	КМ 3. Емдік және мектептегі тамақтану тағамдарын дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	ОН 3.1 Диеталық тағамдарды дайындау технологиясын үйрену.	3/72
		ОН 3.2. Өнімге нормативтік-техникалық құжаттама бойынша	3/72



Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	деректер базасын құру.	
	ОН 3.3. Диеталық және мектептегі тамақтану тағамдарының сату бағасын анықтау үшін калькуляция жасау.	4/96
КМ 4. Әлемнің ұлттық асханасының тағамдарын дайындау	ОН 4.1. Тағамдар мен сусындар дайындау кезінде пайдаланылатын шикізатқа талдау жүргізу.	7/168
	ОН 4.2. Ұлттық тағамдар дайындау.	7/168
	ОН 4.3. Азиаттық және паназиаттық тағамдар дайындау.	4/96
КМ 5. Шикізатты өндіріске дайындау	ОН 5.1 Қамырды дайындау үшін шикізаттың сапасын бағалау.	0,5/12
	ОН 5.2 Негізгі шикізаттың сапалық көрсеткіштерін анықтау.	0,5/12
КМ 6. Ашытқы қамырын және одан жасалған бұйымдарды дайындау	ОН 6.1. Ашытқы қамырын илеу, кесу жұмыстарын жүргізу.	2/48
	ОН 6.2. Ашытқы қамыр үшін тартымдар мен салмалар дайындау.	1/24
	ОН 6.3. Ашытқы қамырдан бұйымдар жасау.	1/24
КМ 7. Ұннан жасалған жартылай фабрикаттарды дайындау және пісіру	ОН 7.1. Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған бұйымдарды пісіру.	4/96
	ОН 7.2 Дайын өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру.	4/96
	ОН 7.3. Дайын кондитерлік өнімдердің калькуляциясын есептеуді орындау.	4/96
КМ 8. Әрлегіш жартылай фабрикаттарды даярлау және одан өнімдерді безендіру	ОН 8.1 Жартылай фабрикаттардың рецептурасын және дайындау технологиясын пайдалану.	5/120
	ОН 8.2. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді жобалау үшін технологиялық процесті сақтау.	8/192
	ОН 8.3. Дайын өнімнің сапасын	7/168

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		бақылауды жүзеге асыру.	
		ОН 8.4. WS стандарттарына сәйкес десерттер дайындау.	8/192
		ОН 8.5. Дайын өнімді сақтау шарттары мен сату ережелерін сақтау.	8/192
	Аралық, қорытынды аттестаттау	-	7/168