

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 12:01

Регистрационный номер

19692

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 12:02

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Ақмола облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

« Красный Яр ауылы, агротехникалық колледжі» МКҚК

Партнеры-разработчики:

« Ақсай нан-Көкшетау» Ақмола облысы бойынша ХБК «Ақсай» ЖШС, ЖК «Клименко», ЖК «Казбеков М. А.» «Ресторан Меруерт», Курортный отель Discovery-Borovoe

Цель ОП:

Тамақтану ұйымдарында сапалы тағамдар, сусындар мен аспаздық өнімдерді дайындау, оларды таныстыру және сату бойынша практикалық міндеттерді өз бетінше шеше 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 жылғы №284 бұйрығына № 2 қосымша; «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер өндірісі» Қазақстан Республикасының Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 24.10.2018 жылғы №289 бұйрығына № 2-қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

Pâtisserie and Confectionery (Кондитерское дело); Cooking (Поварское дело)

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:

01.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ34LAA00017728

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

013

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

10.12.2018 ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование № модуля/дисциплины		Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 1. Қазақ тілі	Мемлекеттік тілде түрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелері оқытылады.	3	
ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Қазақ әдеби тілінің нормалары туралы қалыптасқан білім негізінде сөйлеу қызметінің барлық түрлері (тыңдау, сөйлеу, оқу және жазу) бойынша функционалдық сауаттылық дамиды, креативті ойлау, өз ойын ауызша және жазбаша түрде еркін білдіре білу, дәлелдеу, салыстыру, талдау және бағалау дағдыларын қалыптастыру.	3	
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Пән білім алушылардың тілдік дағдыларын, тілдік нормаларды сақтауын, еркін сөздік қорларын молайтуын және сауатты жазу	4	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>дағдыларын қалыптастырады. Әр түрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде емле, лексика, грамматика, тыныс белгілері, синтаксис ережелері оқытылады. Шығармашылық қабілеттерін дамыту, сыни талдау, аналогиялар мен себеп-салдарлық байланыстарды орнату, логикалық және сыни ойлауды құру, шығармаларды талдау негізінде тұжырымдар мен тұжырымдар жасау үшін орыс әдебиеті классиктерінің шығармалары зерттелуде.</p>	
ЖБП 4. Шетел тілі	<p>Орфография, лексика, грамматика, пунктуация, синтаксис ережелері оқытылады, шет тілінде әртүрлі жанрдағы мәтіндер мен пікірталастарды құру кезінде, шетелдік серіктестермен қарым-қатынас кезінде тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларында әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін құзыреттер дамиды.</p>	4
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	<p>Түрлі тарихи кезеңдерде Қазақстан аумағында қоғамның этникалық, әлеуметтік, экономикалық, саяси және мәдени дамуының негізгі проблемалары; тарихи қалыптасқан мәдени, ұлттық дәстүрлер, Әлеуметтік және адамгершілік нормалардың, азаматтықтың және қазақстандық бірегейліктің қалыптасуы зерделенеді; Қазақстанның әлемдік тарихи үдерістегі орны мен рөлі, Орта Азиядағы өркениеттің ерекшеліктері, ру-тайпалық құрылымдар, Қазақ</p>	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>хандығының қалыптасуы, Қазақстанның моноэтникалық жүйесінің трансформациясы, Қазақстан тарихының дамуына әсер еткен күндер мен оқиғалар туралы біртұтас түсінік қалыптастыру. Өлке тарихын зерттеу, өлкетану жұмыстарын жүргізу, түрлі тарихи деректермен жұмыс істеу, тарихи ақпаратты іздеу және жүйелеу дағдылары дамиды және қалыптасады; коммуникативтік дағдылар, оның ішінде өз ойларын ауызша және жазбаша түрде нақты білдіру, командада жұмыс істей білу, әртүрлі көздерден алынған ақпаратты пайдалану.</p>	
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	<p>Кәсіби, әлеуметтік және жеке қарым-қатынас процесінде адамгершілікке бағытталған мінез-құлық ережелері, әртүрлі жағдайлардағы проблемалар және оларды шешу жолдары, рухани факторлардың, адамдардың әлеуметтік-мәдени деңгейінің қазіргі әлеуметтік тенденциялар мен қарама-қайшылықтарға әсері, әлемдік мәдениет, халықтар мен ғылымдардың даналығы, жалпыадамзаттық құндылықтар және олардың адам өміріндегі көріністері, өзін-өзі тану мүмкіндіктері зерттеледі және басқалар, әлемді білу, адамзат тәжірибесін білу.</p>	2
ЖБП 7. Математика	<p>Тригонометриялық функцияларды, тригонометриялық теңдеулер мен теңсіздіктерді, көпмүшелерді, дәрежелерді, экспоненциалды және логарифмдік функцияларды, функцияның шектерін, туынды,</p>	8

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	антидериwативті, интегралдарды, ықтималдық теориясын, фигураларды және олардың кеңістіктегі қасиеттерін есептеу әдістері зерттеледі(стереометрия).	
ЖБП 8. Информатика	Кестелік мәліметтер қорын құру, санау жүйелері, ақпаратты кодтау, 3 D модельдеу, қолданбалы бағдарламаларды әзірлеу, аппараттық және бағдарламалық қамтамасыз ету, ақпараттық процестер мен жүйелер, ақпараттық объектілер, компьютерлік желілер және ақпаратты қорғау, қазіргі заманғы ақпараттық технологияларды тәжірибеде қолдану әдістері зерттеледі.	2
ЖБП 9. Алғашқы әскери және техникалық дайындық	Мемлекетті қорғаудың негіздері, Қазақстан Республикасының Конституциясы, Қарулы Күштердің жалпы әскери жарғылары, Қазақстан Республикасының қарулы күштерінің белгіленуі, олардың сипаты мен белгілері, әскери қызметтің маңызы, әскери анттың негізгі талаптары, тактикалық, атыс-жаттығу даярлығы, әскери бөлімдердің жабдықтары мен қару-жарақтары, жеке құрамның тұруы мен тұрмысы, қажетті әскери білім мен робототехника бойынша практикалық дағдыларды алу, IT технологияларды қолдану және доңғалақты көліктерді басқару негіздері , төтенше жағдайларда адам өмірі қауіпсіздігінің негіздері. Отансүйгіштік, өз Отанына адалдық сезімдері қалыптасады, ерік-жігері мықты, қайсар, дене жағынан сау, әскери мағынада	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	функционалдық сауатты тұлға болып қалыптасады.	
ЖБП 10. Дене тәрбиесі	Спорттық ойындар, гимнастика, ұлттық спорт түрлері, қысқы спорт түрлері, жүзу оқытылады, жалпы дамыту және арнайы жүгіру жаттығулары орындалады. Физикалық және психикалық денсаулықты нығайтады, спорттық қозғалыс дағдыларын игереді және дене қабілеттерін дамытады.	5
ЖБП 11. Химия	Атомдардың құрылысы, ядролық реакциялар, атомдардағы электрондардың таралуы және қозғалысы, коваленттік, иондық, сутектік байланыстар, кристалдық торлар, химиялық реакциялардың заңдылықтары, металдар мен қорытпаларды алу әдістері, органикалық және бейорганикалық заттар және олардың түрленуі, химиялық құбылыстар, көмірсутектер және олардың табиғи көздері, құрамында азот және оттегі бар органикалық заттар, синтетикалық жоғары молекулалық қосылыстар және олардың негізіндегі полимерлер зерттеледі.	6
ЖБП 12. Физика	Механикалық әсерлердің объектілеріне әсері, электромагниттік тербеліс, электромагниттік толқындар, электр, магнетизм, жылулық әсерлер, салыстырмалылық теориясының элементтері, космология, кванттық құбылыстар зерттеледі.	6
ЖБП 13. Биология	Биологиялық объектілер, процестер, құбылыстар, заңдылықтар, биологиялық теориялар (жасушалық,	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>эволюциялық), тұқымқуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары (ген, хромосома, мутация, тұқымқуалаушылық аурулар, тұқымқуалаушылық және тұқымқуалаушылық өзгергіштік, гаметалар), селекция негіздері мен әдістері, тірі организмдердің алуан түрлілігі, биотехнологияның, биомедицинаның, биоинформатиканың, биомеханиканың дамуы, экожүйелік ұйымдастыру зерделенеді тірі ағзалар мен адамды зерттеуге арналған биологиялық зерттеу әдістері: тірі заттарды, өз ағзаларын бақылау; аналогты және цифрлық биологиялық аспаптар мен құралдарды пайдалана отырып, күрделі емес биологиялық эксперименттер жүргізу; экологиялық сауаттылық негіздері: адам қызметінің табиғаттағы салдарын бағалау қабілеті, қауіп факторларының адам денсаулығына әсері, тірі табиғатқа, өзінің және айналасындағылардың денсаулығына қатысты өз іс-әрекеттері мен іс-әрекеттерінде нысаналы және мағыналық ұстанымдарды таңдау қабілеті; биоалуантүрлілікті сақтау қажеттілігін және қоршаған ортаның жай-күйін түсіну. табиғи мекендеу орындары; әртүрлі нысанда ұсынылған биологиялық мазмұндағы ақпаратпен (мәтін, кестелік деректер, схемалар, фотосуреттер, презентациялар, бейнематериалдар және т. б. түрінде) жұмыс істеу тәсілдері.</p>	

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістері, картография және геоинформатика, табиғатты пайдалану және геоэкология, геоэкономика, геосаясат, аймақтану, адамзаттың ғаламдық мәселелері зерттеледі. Географиялық білім, білік және дағдылар географиялық кеңістіктің барлық деңгейінде туындайтын геоэкологиялық, экономикалық, әлеуметтік, геосаяси және жаһандық мәселелерді шешуде қалыптасады.	3
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1. Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салтын қағидаларын сақтау.	2
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	3
БМ 2. Ақпараттық-коммуникациялық және цифрлық технологияларды қолдану	ОН 2.1. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негіздерін меңгеру.	2
	ОН 2.2. Ақпараттық-анықтамалық және интерактивті веб-порталдардың қызметтерін пайдалану.	1
БМ 3. Экономиканың базалық білімі мен 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
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің "жасыл" экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1
	ОН 3.4. Қазақстан	0.5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	0.5
КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жұмыс орнын ұйымдастыру жөніндегі нұсқаулықты орындау.	1
	ОН 1.2. Қамырды дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1
	ОН 1.3. Ашытқы қамырын илеу, тазалау, кесу.	3
	ОН 1.4.Тартылған еттен және ашытылған қамырдан тағамдар жасау	1
	ОН 1.5. Ашытқы қамырынан тағамдар жасау	1
	ОН 1.6. Жартылай фабрикаттар мен қамырдан жасалған тағамдарды пісіруге дайындау.	1
	ОН 1.7.Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру	6
КМ 2.Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан бұйымдар жасау және сироптар дайындау.	1
	ОН 2.2.Дайын болған қамырды кесіп, одан тағамдар жасау.	1
	ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	0.5
	ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	0.5
	ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау.	2
	ОН 2.6. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	7
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	3

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру		
		ОН 3.2. Қантты мастика, желе, карамель дайындау.	2
		ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін шоколадты дайындауды орындау.	2
		ОН 3.4. Тоқбасарларды дайындау және безендіру.	5
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	5
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру.	9
	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.	1
		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. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау.	1
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды, жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	4
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау.	3
	КМ 5. Емдік, диеталық, вегетариандық және	ОН 5.1. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді емдік тамақтану үшін	3

Наименование		Результаты	
№ модуля/дисциплины	обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов	
	мектепте тамақтанатын тағамдарды дайындау кезінде арнайы аспаздық тәсілдерді сақтау	дайындау	
		ОН 5.2. Тағамдар мен аспаздық өнімдерді мектепте тамақтануға дайындау	3
		ОН 5.3. «Дұрыс тамақтану» тағамдарын дайындау	3
		ОН 5.4. Вегетариандық тағамдарды дайындау	3
КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау		ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау.	8
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау.	9
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау.	12
Аралық, қорытынды аттестаттау		-	7