

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 12:24

Регистрационный номер

19706

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 12:25

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші

Регион:

Қызылорда облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

« Қызылорда қызмет көрсету және сервис колледжі» КМҚК

Партнеры-разработчики:

Тәтті әлем ЖШС,Голд стил ЖШС- Қызылорда қаласы

Цель ОП:

Еңбекті ұйымдастырудың принциптерін және тәжірибенің басты технологиясын қолдана білетін жоғарғы білімді кондитер мамандарын дайындау,білімдерін тереңдету және дағдылану.Шикізаттың өзіндік бағасын заманауи жолмен үйрену, өндірілетін өнімнің тағамдық сапасын жақсарту және жетілдірілген технологияны меңгеру

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

" Тамақтандыруды ұйымдастыру" «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 2018 жылғы 22 қазандағы №284 бұйрығына № 2 қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

36 Кондитерлік іс

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:

04.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

№ KZ39LAA00011721

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

10

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

-

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

Наименование		Результаты	Объем
№	модуля/дисциплины	описание дисциплины	кредитов/часов
	ЖБП 01. Қазақ тілі	Ана тілін қадірлейтін, қоғамдық мәнін түсінетін тұлға қалыптастыру, сондай - ақ қазақ әдеби тілі нормаларын сақтап, дұрыс қолдана білуге, еркін сөйлесуге және сауатты жазуға үйрету.	3/72
	ЖБП 02. Қазақ әдебиеті	Креативті ойлауға бағыттау. Олардың ойларын ауызша еркін жеткізуіне және жаза білуіне қолдау көрсету, дәлелдер келтіру, салыстыру және анализ жасау, бағалау дағдыларын қалыптастыру.	3/72
	ЖБП 03. Орыс тілі және әдебиеті	Өзін-өзі дамытуға және өзін-өзі жетілдіруге дайын тұлғаның рухани құндылықтарын қалыптастыру, қоғамдық-тарихи және әлеуметтік-тарихи жағдайларды ескере отырып,	4/96

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	идеялық-көркемдік мазмұнын талдай алатын сауатты, сыни тұрғыдан ойлайтын оқырман тәрбиелеу.	
ЖБП 04. Шет тілі	Ағылшын тілі қалай жұмыс істейді және тіл үйренуге қатысты ережелерді, жаһандық және оқу бағдарламаларының кең ауқымын қабылдау және өнімді түрде қалай шешуге болатынын, кеңейтілген жазбаша мәтіндердегі, әңгімелердегі және әңгімелердегі негізгі және егжей-тегжейлі ақпарат алуды үйрету.	4/96
ЖБП 05. Математика	Қазіргі замандағы қоғамда өзін еркін сезінуге адамға қажетті ойлау қасиеттерін қалыптастыру арқылы білім алушылардың зияткерлік деңгейін дамыту; практикалық іс-әрекеттерде қолдануда, басқа пәндерді үйренуде, білім алуды жалғастыруда қажетті математикалық білімді меңгеру.	8/192
ЖБП 06. Информатика	Ақпараттық технологияларды пайдалану саласында терең білім беруді және бағдарламалық құралдар ғылыми, коммерциялық, инженерлік және мәдени дамуды қолдау үшін пайдаланылатынын түсіндіруді қамтамасыз ету.	2/48
ЖБП 07. 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.	4/96

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 08. Өзін-өзі тану	Рухани-адамгершілік құндылықтарды негізе алатын, ойы, сөзі мен ісі бір жерден шығатын нағыз мінезді адамды тәрбиелеу.	2/48
ЖБП 09. Дене тәрбиесі	Жеке және жас ерекшеліктерін ескере отыра, өз физикалық және психикалық денсаулықтарын нығайтуға ынталандыру, бойда қалыптасқан арнайы спорттық дағдылар мен сапаларды қолданып, сол арқылы олардың дене қабілеттерінің дамуларына ықпал ету.	5/120
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Мемлекетті қорғау негіздері туралы ойының қалыптасуын, Қазақстан Республикасының Қарулы Күштерінің арналуын және түрлері мен ерекшеліктерін түсіндіру, әскери қызметтің маңызын, Қазақстан Республикасының әр азаматының қасиетті парызы және міндетін оқыту.	4/96
ЖБП 11. Химия	Негізгі заңдар мен заңдылықтарды түсініп, оларды шынайы өмірде қауіпсіз қолдана алуға, ақпаратты сыни бағалауға және шешім қабылдауға мүмкіндік беру.	6/144
ЖБП 12. Биология	Тіршіліктің әртүрлі деңгейлерінің дамуын түсінуді қалыптастыратын практикалық және зерттеу іс-әрекеті арқылы білім алушылардың функционалдық дағдыларын дамыту.	6/144
ЖБП 13. Дүниежүзі тарихы	Оқиғалары мен процестерін тереңдете және жан-жақты оқытуын қамтамасыз ету	3/72

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	негізінде тарихи санасы қалыптасқан, азаматтық-патриоттық қасиеттерге ие, ұлттық және жалпыадамзаттық құндылықтарды құрметтейтін, тарихи білім мен дағдыларын оқу процесінде және әлеуметтік жағдайда белсенді әрі шығармашылықпен қолдана алатын тұлға қалыптастыру.	
ЖБП14. География	Қоғам мен географиялық кеңістіктің барлық деңгейлерінде туындаған геоэкологиялық, геоэкономикалық, әлеуметтік, геосаяси және ғаламдық проблемаларды шешуге бағытталған географиялық білімдерін, біліктері мен дағдыларын қолдану үшін жағдай жасау.	3/72
БМ 1. Дене қасиеттерін дамыту және жетілдіру	ОН 1.1 Денсаулықты нығайту және салауатты өмір салты қағидаттарын сақтау.	2/48
	ОН 1.2. Дене қасиеттері мен психофизиологиялық қабілеттерді жетілдіру.	2/48
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 мәселелерді меңгеру.	1/24
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және	1/24

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	бағалау.	
	ОН03. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1/24
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1/24
	ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау	1/24
КМ 1. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып азықтарды өндіріске дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	6/144
	ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	5/120
	ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеу, кесуді орындау.	6/144
	ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	4/96
	ОН 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру.	8/192
КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамыр дайындау, өнімдер қалыптастыру.	5/120
	ОН 2.2. Қатпарлы қамыр дайындау, өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН 2.3. Қайнатпа қамыр дайындау, өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН 2.4. Үрленген қамыр дайындау, өнімдер қалыптастыру.	3/72

№ Наименование модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ОН 2.5. Үгілмелі қамыр дайындау ,өнімдер қалыптастыру.	3/72
	ОН 2.6. Вафельді қамырды дайындау , өнімдер қалыптастыру.	2/48
	ОН 2.7 Қантты қамыр дайындау,өнімдер қалыптастыру.	2/48
КМ 3. Безендіруге арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	5/120
	ОН 3.2. Шәрбат, қантты мастика, желе, далап, карамель, мусс, марципан, жеміс-жидек салындыларын дайындау.	5/120
	ОН 3.3. Өнімдерді безендіру үшін пралине, глазурь, шоколадты дайындау.	5/120
	ОН 3.4. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру.	6/144
	ОН 3.5. Торттарды, пирожныйларды дайындау және безендіру.	8/192
	ОН 3.6. Кекс, печенье, пряник өнімдерін дайындау.	6/144
	ОН 3.7. Күрделі ұн кондитерлік бұйымдарын дайындаудың технологиялық үрдісін меңгеру.	8/192
	ОН 3.8. Мерекелік торттарды дайындаудың технологиялық үрдісін меңгеру.	8/192
Аралық, қорытынды аттестаттау	-	11/264