

Паспорт образовательной программы

Дата регистрации в Реестре

2022.07.25 15:40

Регистрационный номер

19726

Дата обновления паспорта ОП:

2022.07.25 15:40

Код и наименование специальности:

10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру

Код и наименование квалификации/квалификаций:

3W10130301 Кондитер-безендіруші, 3 W10130302 Аспазшы

Регион:

Түркістан облысы

Организация ТИППО (Разработчик):

Түркістан облысының адами әлеуетті дамыту басқармасының "№18 колледж" МКҚК

Партнеры-разработчики:

ЖК Сатыбалдиев А.Б.

Цель ОП:

Қоғамдық тамақтандыру орындарында тағамдар мен сусындар және де кондитерлік өнімдерді дайындайтын, білікті бәсекеге қабілетті, кәсіби мамандарды дайындау

Уровень по НРК:

3

Уровень по ОРК:

3

Профессиональный стандарт (при наличии):

Тамақтандыруды ұйымдастыру "Атамекен" ҚР Ұлттық кәсіпкерлер палатасы
22.10.2018ж №284 бұйрық 2-қосымша

Профессиональный стандарт WorldSkills (при наличии):

WSC2019_WSSS34_Cooking

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:

14.04.2022 ж.

Номер лицензии на занятие образовательной деятельностью:

KZ63LAA00014102

Номер приложения к лицензии на занятие образовательной деятельностью:

21

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

20.03.2020. ж.

Отличительные особенности ОП:

-

Сведения о содержании модулей/дисциплин:

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	ЖБП 1. Қазақ тілі	Функция, оның қасиеттері және графигі, тригонометриялық функциялар, көпмүшелер, математикалық статистика және ықтималдықтар теориясы, дәреже мен түбір. дәрежелік функция, көрсеткіштік және логарифмдік функциялар, Функцияның шегі және үзіліссіздігі, туынды және оның қолданылуы, алғашқы функция және интеграл, комплекс сандар, дифференциалдық теңдеулер, стереометрия аксиомалары, кеңістіктегі параллельдік және перпендикулярлық, кеңістіктегі тікбұрышты координаталар жүйесі және векторлар, көпжақтар, айналу денелері және олардың элементтері, дене көлемдерінің жалпы қасиеттерін зерттейді.	3
	ЖБП 2. Қазақ әдебиеті	Аппараттық және программалық қамтамасыз ету, деректерді ұсыну, ақпараттық үрдістер мен жүйелер, ақпараттық объектілерді құру	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	және түрлендіру, қосымшаларды әзірлеу, компьютерлік желілер және ақпараттық қауіпсіздік ережелері мен техникалары оқытылады	
ЖБП 3. Орыс тілі және әдебиеті	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Көпшілікке арналған очерктің жанрлық ерекшелігін талдау. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Таза ғылыми стильдегі тезис, аннотацияның құрылымы мен рәсімделуін білу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Коммуникативтік жағдаятқа сай көпшілік алдында шешен сөйлеу.	4
ЖБП 4. Шетел тілі	Әдеби шығарманың жанрлық табиғатына талдау жасау, ұлттық құндылықтардың маңыздылығын контекстермен үндестіру. Әдеби шығармада көтерілген мәселелерге талдау жасау арқылы шығармашылық жұмыс (әңгіме, өлең, әдеби және еркін тақырыптарға шығарма) жазу, қазақ әдебиеті мен әлем әдебиетіндегі ортақ құндылықтарды анықтау. Шығарманың тарихи және көркемдік құндылығын анықтау, көркем шығармадағы көтерілген мәселелердің жаңашылдығын бағалау.	4
ЖБП 5. Қазақстан тарихы	Мәтіндегі негізгі ойды анықтау.	4

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау. Орыс жазушыларының шығармалары.</p>	
ЖБП 6. Өзін-өзі тану	<p>Мәтіндегі негізгі ойды анықтау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Әртүрлі жанрдағы мәтіндерге болжам жасау, стильдік ерекшелігін тану. Мәтіннің жанрлық ерекшелігін ажырату. Оқылым және тыңдалым материалдары негізінде жинақы мәтін жазу. Тыңдалым материалы бойынша сұрақтар құрастыру және бағалау. Мәтіннің стильдік ерекшелігін тану. Мәтін үзінділері бойынша болжам жасау.</p>	2
ЖБП 7. Математика	<p>Әлемдік өркениеттің Орталық Азиядағы рөлін, зерттеу тарихын негізгі факторлары мен ошақтарын түсіну. Ұлы Дала көшпелі өркениетінің ерекшеліктерін басқа әлемдік өркениеттермен салыстыру, бағалау. Этникалық процестердің сабақтастығын зерттеу. Қазақтардың ру-тайпалық құрылымының біріктіруші ролін анықтау. Дәстүрлі қазақ қоғамының әлеуметтік жіктелуін бағалау. Қазақстан территориясындағы ерте мемлекеттердің саяси құрылымын және Түркі әлемінің қалыптасуын</p>	8

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	<p>түсіну. Қазақстан аумағында ұлыс жүйесінің дамуының маңызы туралы тарихи фактілер негізінде тұжырымдау. Ақ Орда және хандықтың құрылыуы мен дамуы талдау және бағалау. Кеңестік кезеңдегі Қазақстанның қоғамдық-саяси дамуының жетістіктері мен қайшылықтарын талдау. Қазақ халқының материалдық мәдениетінің даму ерекшеліктерін талдау және әлемдік өркениеттегі орнын бағалау;</p>	
ЖБП 8. Информатика	<p>Адамның білімге және шығармашылыққа деген құштарлығын негіздейді; жеке құндылықтар жүйесін анықтайды; жалпыадамзаттық құндылықтар арасындағы рухани байланысты ашады, Адамның ішкі дүниесі оның тұлға ретінде қалыптасуының шарты. Адамның ішкі әлемі – оның даралығының көрінісі. Өзін-өзі бағалаудың «айнасы». Өзіне өзі адал болу қабілеті. .Отбасы бастаулары. Отбасы дәстүрлері. Отбасының рухани-адамгершілік құндылықтары. Отбасы тағдыры - қоғам өмірінің көрінісін ашады. Жалпыадамзаттық құндылықтар – танымның мақсаты. Адами таным бастаулары анықтайды. Адамгершілік нормаларына сәйкес өмірлік мақсаттарға жету жолдарын көрсете алады.</p>	2
ЖБП 9. Дене тәрбиесі	<p>Дене шынықтыру туралы білім, Дене тәрбиесі құралдары: Жеңіл атлетика, Спорттық ойындар, Гимнастика, Ұлттық спорт түрлері, Қысқы спорт түрлері, Жүзу түрлерін оқып үйренеді</p>	5

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
ЖБП 10. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық	Қазақстан Республикасының Қарулы Күштері – мемлекеттік қауіпсіздіктің кепілі, Әскери қызметтің құқықтық негіздері, Қазақстан Республикасы Қарулы Күштерінің, басқа да әскерлері мен әскери құрылымдарының жалпы әскери жарғылары, Тактикалық дайындық, Атыс дайындығы, Саптық дайындық, Әскери топография, Әскери роботты техникалардың негіздері, Өмір қауіпсіздігі және ақпараттық технологиялар негіздері, Технологиялық дайындық. Тактикалық дайындық. «Атыс дайындығы», Қазақстан Республикасы Қарулы Күштері, басқа әскерлер және әскери құрылым-дарының жалпы әскери жарғылары. Саптық дайындық. Әскери топография. Медициналық бөлім.	4
ЖБП 11. Физика	Заттардың бөлшектері, атомның құрамы мен құрылысы, периодтылық және периодтық жүйе, химиялық реакциялар энергетикасы, ішкі энергия және энтальпия, термодинамикалық заң, химиялық реакцияның жылдамдығы, химия және қоршаған орта, заманауи зерттеулердегі аналитикалық әдістері, жай заттардың табиғатта таралу түрлері және алыну әдістері, көмірсутектердің түрлері мен химиялық реакциялардың жүру заңдылықтары зерттеледі.	6
ЖБП 12. Химия	Заттардың құрамы мен құрылымы, құрамы мен құрылымына, олардың өзгеруіне әкелетін түрленуіне байланысты	6

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	қасиеттері - химиялық реакциялар, сондай-ақ осы түрленулер бағынатын заңдар мен заңдылықтар. Барлық заттар химиялық байланыстар арқылы молекулалар құра алатын атомдардан тұратындықтан, химия, ең алдымен, жоғарыда аталған мәселелерді атом-молекулалық деңгейде, яғни химиялық элементтер мен олардың қосылыстары деңгейінде қарастырумен айналысады	
ЖБП 13. Биология	Молекулалық биология мен биохимия, жасушалық биология, қоректену қызметтері, заттардың тасымалдануы, тынысалу және бөліп шығару жүйелері, жасушалық цикл мен көбею, өсу және даму, тұқым қуалаушылық пен өзгергіштік заңдылықтары, эволюциялық даму кезеңдері, селекция негіздері мен тірі ағзалардың көптүрлілігі, Координация және реттелу, қозғалыс қызметтері, экожүйе мен популяция, экология және адам қызметінің қоршаған ортаға әсері, Биомедицина және биоинформатика, Биотехнология, Биосфера заңдылықтары зерттеледі.	3
ЖБП 14. География	Географиялық зерттеу әдістерін қолдану, сараптама жүргізу және зерттеу нәтижелерін түрлі формада ұсыну. АКТ қолдана отырып дерек көздердің әртүрлі базасын жасау. Статистикалық дерек көздерді талдай отырып картограммалар мен картодограммаларды құру және	3

Наименование № модуля/дисциплины	Результаты обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	сипаттау. Табиғатты пайдаланудың қоршаған ортаға әсеріне баға беру және табиғатты пайдалану проблемаларын шешу жолдарын анықтау және бағалау. Жаһандық және қазақстандық деңгейдегі экологиялық проблемаларды анықтау және оларды шешудің өзіндік жолдарын ұсыну және жіктеу, зерттеу.	
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 қабілеттерді жетілдіру.	2
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.	2
БМ 3. Экономиканың базалық білімін және кәсіпкерлік негіздерін қолдану	ОН 3.1. Экономикалық теория саласындағы негізгі мәселелерді меңгеру.	1
	ОН 3.2. Кәсіпорында болып жатқан экономикалық процестерді талдау және бағалау.	1
	ОН 3.3. Әлемдік экономиканың даму үрдістерін, мемлекеттің «жасыл» экономикаға көшуінің негізгі міндеттерін түсіну.	1
	ОН 3.4. Қазақстан Республикасында кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру мен жүргізудің ғылыми және заңнамалық негіздерін меңгеру.	1

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		ОН 3.5. Іскерлік қарым-қатынас этикасын сақтау.	1
	КМ 1. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 1.1. Санитарлық нормалар мен техника қауіпсіздігін сақтай отырып жұмыс орнын ұйымдастыру бойынша нұсқаулықты орындау.	1
		ОН 1.2. Қамыр дайындау үшін негізгі және қосалқы шикізаттың сапасын бағалау.	1
		ОН 1.3. Ашытқы қосылған қамырды илеуді, кесуді орындау.	2
		ОН 1.4. Ашытқы қосылған қамыр үшін фарштар мен толтырмаларды дайындау.	2
		ОН. 1.5. Ашытқы қосылған қамырдан өнімдер қалыптастыру. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру	2
		ОН 1.6 Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау	2
		ОН 1.7. Ашытқы қосылған қамыр мен одан өнімдер дайындап үйрену	4
	КМ 2. Ашытқы қосылмаған қамыр мен одан өнімдер дайындау	ОН 2.1. Бисквитті қамырдан өнімдер қалыптастыру және шәрбаттар дайындау.	1
		ОН 2.2. Қатпарлы қамырды бөлу және одан өнімдер қалыптастыру	1
		ОН 2.3. Үгілмелі қамырды бөлу.	2
		ОН 2.4. Қайнатпа қамырды бөлу.	1
		ОН 2.5. Пісіру үшін қамырдан жартылай фабрикаттар мен өнімдер дайындау. Жартылай фабрикаттар мен қамыр өнімдерін пісіру.	2
		ОН 2.6. Ашытқы қосылмаған қамырдан өнімдер даярлап үйрену	4
	КМ 3. Безендіруге	ОН 3.1. Кремдер дайындау.	1

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
	арналған жартылай фабрикаттарды дайындау және дайын өнімдерді безендіру		
		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.	2
		ОН 3.5. Тәтті бәліштерді дайындау және безендіру	1
		ОН 3.6. Торттарды дайындау және безендіру	1
		ОН 3.7. Жартылай фабрикаттар даярлап және дайын өнімдерді безендіріп үйрену	3
		ОН 3.8. Қамыр және тоқбасар өнімдерді даярлап және безендіріп үйрену	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.	3
		ОН 4.3. Балық пен теңіз өнімдерінен тағамдар, балық сорпасынан тұздықтар дайындау.	2
		ОН 4.4. Еттен, ауыл шаруашылық құсы, жабайы құс пен қоян етінен тағамдар, қызыл негізгі тұздық пен оның туындыларын дайындау.	4
		ОН 4.5. Кожелер мен суық тағамдарды және тіскебасарларды дайындау	3
		ОН 4.6. Тәтті тағамдарды,	2

№ модуля/дисциплины	Наименование	Результаты	
		обучения/Краткое описание дисциплины	Объем кредитов/часов
		жұмыртқа мен сүзбеден дайындалған тағамдарды дайындау.	
		ОН 4.7. Ұннан жасалған тағамдар мен өнімдерді дайындау	3
		ОН 4.8. Алғашқы және жылумен аспаздық өңдеу жүргізе отырып тағамдар даярлап үйрену	13
	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.	2
		ОН 5.2. Мектепте тамақтануға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау	2
		ОН 5.3. Емдік және бала тағамдарын даярлап үйрену	7
	КМ 6. Әлемнің ұлттық тағамдарын дайындау	ОН 6.1. Азиялық тағамдарды дайындау	2
		ОН 6.2. Паназиялық тағамдарды дайындау	2
		ОН 6.3. Еуропалық тағамдарды дайындау	2
		ОН 6.4. Түрлі тәсілдерді қолдана отырып әлем тағамдарын даярлап үйрену	9
	Аралық, қортынды аттестаттау	-	9